

## לא רק בראש השנה: זני הרימון שגדלים בישראל, אבל רובנו לא מכירים

מאת נטע אחיטוב

פורסם ב - 06:00 28/09/2016

**אם זה תלוי בחובבי הרימונים המומחים של מכון וולקני, גם בראש השנה האזרחית נאכל מהפרי המוזר והיפה הזה. וכן, יש להם מכונה לפירוק רימונים**

בלועזית פירוש שמו של הרימון (Pomegranate) הוא "תפוח מגורען". אפשר למצוא אזכורים להשתלבותו של הרימון בתרבות האנושית כמעט בכל תקופה בהיסטוריה וכמעט בכל מקום בעולם — בין אם כפרי מאכל ובין אם [כרכיב ליצירת תרופות](#). אבל חרף עתיקותו ותפוצתו הנרחבת, כמעט בכל מקום וכמעט בכל תקופה הוא נחשב לפרי משני, שלא מתקרב לפופולריות של פירות אחרים כמו תפוחים, בננות או אפרסקים. הסיבה העיקרית לכך היא שהאכילה שלו פחות מיידית ונגישה. וזה בדיוק מה שמאכזב את ד"ר דורון הולנד, מנהל מחלקת מחקר המטעים של מכון וולקני בנוה יער.

- 20-30 אלף דונם של חנ
- כ-3 טונות רימונים גדלים ו
- 25 אלף טונות רימונים צו
- ד"ר דורון הולנד מפריך את המ

המטעים שהולנד מטפח בנוה יער מוקפים בנופים היפים של עמק יזרעאל והגליל המערבי. אחרי נסיעה לא קצרה במיול (רכב תפעולי) של הולנד, אנחנו מוצאים את עצמנו מוקפים בעצי רימון. גדלים שם רימונים בכל צבע וגודל שאפשר להעלות על הדעת. מרימונים בצבע גותי עמוק, דרך רימונים ורדרדים כמו סוכריית טופי ועד רימונים חיוורים להדאיג. שלל הצבעים נובע גם משלבי ההתפתחות השונים של הרימונים — כשהם מבשלים על העץ צבעם משתנה עד שהפרי בשל ונעטף בצבעו הסופי. אבל פלטת הצבעים מקורה גם בזנים השונים הגדלים במטע של נוה יער, כל זן וצבעו הייחודי — שחור, אדום, ברדו, צהוב, ירוק, ורוד או לבן.

גדלים במטע גם רימונים קטנטנים, בגודל של פטריית שמפניון, שנועדו לנוי. זהו זן בשם אופק, שנוצר מהכלאה של רימון למאכל בצבע שחור עם זן רימונים ננסי, שקיים בטבע ובאופן מפתיע לא מרקייע אל מעבר לחצי מטר. אופק נועד לקישוט בלבד, אבל בימים אלו עמלים החוקרים בנוה יער על זן ננסי שיהיה גם אכיל. "זה יהיה מוצר שהוא גם בריא וגם יפה, בדומה לתפוז סיני", מתגאה הולנד.

אבל הפרויקט הגדול באמת של נוה יער הוא זני הרימונים המיועדים לאכילה. הולנד וכאמל חטיב, מנהל המטע וחבר בצוות ההשבחה של הרימונים, לוקחים אותנו מעץ לעץ ובכל אחד עיניהם המקצועיות בוחרות את הרימון הבשל ביותר (רימון מבשיל בין חמישה לשמונה חודשים מרגע שהפרי מנץ על העץ). או אז בתנועת יד מיומנת, אסרטיבית ובוטחת הם מקרקפים את הרימון, מפלחים אותו וחושפים את שפע הגרעינים הנוצצים שבפנים, מראה שלעולם לא מפסיק להדהים. גרעיני הרימונים הנחשפים לפנינו עסיסיים, חושניים ופתייניים, זוהרים ביופיים באור קרני שמש הצפונית (הולנד ציין בפנינו שרימונים מצטלמים הכי יפה כשהשמש קופחת. הוא צודק).



צילום: מכון וולקני

גרעיני הרימון מסודרים בתוך חללים המכונים חדרים והקרום הלבן המפריד בין החדרים מכונה קיר ממברנה. החדרים אינם סימטריים. בדרך כלל בחלק התחתון של הפרי ישכנו בין שניים לשלושה חדרים ובחלק העליון בין שישה לתשעה. החלק העסיסי של הגרגיר הוא בעצם שכבת תאים העוטפת את קליפת הזרע, שנועדה להגן עליו. כלומר מה שאנחנו אוכלים הוא בועת נוזלים העוטפת את הגרעין, וצבעה עשוי להשתנות מגרגיר לגרגיר, לפעמים גם באותו רימון עצמו. אחת התכונות המרגיזות של הרימון היא שאין קורלציה בין צבע הקליפה לצבע הגרגירים בתוכו או למידת ההבשלה שלהם, כך שאפשר לבחור רימון עם צבע עז ועמוק ואז להתאכזב מגרגירים חיוורים, ולהפך. רימוני הנוי מכילים גרגירים קטנים שחסרים את בועת הנוזלים העסיסית.

לכל אורך שדרת הספרות הרפואית והתזונתית אפשר למצוא מחקרים שמצאו [סגולות בריאותיות כמעט בכל חלק של הרימון](#). תאי הפרי, הפרחים, הקליפה והעלים — כולם מכילים פיטוכימיקלים ביו־אקטיביים (מרכיבים הקובעים את הפעילות הפיזיולוגית של הצמח, שברכוז גבוה עשויים להיות בעלי תכונות מרפא), שמסייעים לגוף נגד חיידקים, מפחיתים לחץ דם וטובים גם לחולי סוכרת וסרטן. "צבעו של הרימון הוא לא רק יפה, אלא גם בעל ערך תזונתי", מסביר הולנד, "כנראה לא במקרה אנשים אוהבים דברים צבעוניים. ברימון הצבע האדום נגרם על ידי חומר בשם אנתוציאנין, שיש לו חשיבות תזונתית גבוהה. הרימון גורם לפעילות אנטי־חימצונית בגוף שחשובה לבריאות האדם, בין שהיא מונעת הזדקנות, ובין שהיא מונעת היווצרות של תאים סרטניים או הסתיידות עורקים".

אחד הדברים העיקריים שהולנד עמל עליהם בהקשר של הרימונים הוא מאגר גנטי שלהם. "לצורך המאגר הגנטי אנחנו מגדלים גם עצים שאינם בהכרח בעלי חשיבות כלכלית, אבל החשיבות המחקרית שלהם עצומה", מסביר הולנד. "כשיש במאגר הרבה גנים זה אומר שיש במלאי הרבה תכונות שנועלמו ויכולות להיות חשובות — למשל עמידות למחלות שונות או למזיקים. אלו עמידויות טבעיות שהצמח פיתח במהלך האבולוציה ובמרוצת השנים הלכו לאיבוד, כי מטבע הדברים כשהאדם תירבת את הרימון הוא בחר את התכונות שעניינו אותו

באזור הספציפי שלו, ויותר ככה על תכונות אחרות כמו יכולת להתמודד עם שינויי אקלים או יכולת לצמוח בתנאים לא אופטימליים לגידול. את התכונות הללו יש לנו במאגרים הגנטיים והמומחיות שלנו היא לנצל אותן להשבחה. מעבר לזה, תפקידו של האוסף הוא גם לשמר את הזנים הקיימים היום בעולם למען הדורות הבאים". מאגרים גדולים וחשובים כדוגמת זה של נוה יער בישראל אפשר למצוא גם באיראן, שנחשבת לאזור המוצא של הרימון, בהודו ובסין.

הזנים הישראליים נחשבים מגוונים מאוד, בטח בהתחשב בשטחה הזעיר של המדינה. יותר ממאה טיפוסים שונים של רימונים נמצאים כאן, מתוכם שמונה זנים הגדלים באופן מסחרי ושניים הנחשבים לזנים המסורתיים של ישראל (הוותיקים) — ראש הפרד ומליסי. שניהם ודרדרים, מתוקים ונטולי חמיצות וראש הפרד הוא הזן שבדרך כלל אוכלים [בשולחן החג של ראש השנה](#), מאחר שהוא מבשיל בסוף אוגוסט. היום מגדלים חקלאי הארץ זן נוסף בשם וונדרפול, שהגיע לישראל מארצות הברית לפני מאה שנה, ומבשיל בתחילת אוקטובר. "כבר מזמן לא מוכרים רימונים רק בראש השנה", אומר הולנד וניכר שהקישור האוטומטי בין ראש השנה לרימון מרגיז אותו. "היום אפשר לראות רימונים נמכרים בשווקים בישראל ובעולם הרבה לפני והרבה אחרי ראש השנה — מאמצע יולי עד נובמבר".



צילום: אליהו הרשקוביץ

הולנד עצמו פיתח בונה יער חמישה זנים: אופק, נטע, עמק, שני וכאמל. כשאנחנו מגיעים למטע אנחנו מתוודעים לרימוני נטע, זן הקרוי על שם אשתו של הולנד ומתאפיין בהבשלה מוקדמת, כבר באמצע יולי; לזן עמק על שום מיקומו של נוה יער, זן מצליח מאוד בקרב חקלאי העולם בזכות הסתגלות שלו לתנאים שונים; ולכאמל על שם חטיב, שנחשב לזן היפה מכולם בזכות צבעו העמוק וגם מצטיין בקטגוריית הטעם שכן הוא מתוק מאוד, אבל גם לתובעני ביותר מבחינת תנאי הגידול. פיתוח נוסף מבית היוצר של מכון וולקני הוא מכונה המסוגלת לפרק רימונים בכמויות תעשייתיות בלי לפגוע בגרגירים, שנרכשת בכל העולם.

כ-60% מהתוצרת הישראלית מיועדים ליצוא, בעיקר לאירופה, "כי הצריכה של רימונים בישראל הרבה יותר נמוכה מהכמות שהחקלאים מייצרים", מסביר הולנד באכזבה. גם הזנים הישראליים עצמם מיוצאים לחקלאים בחו"ל כדי שיגדלו אותם לצרכיהם. "זה כמובן נעשה בהסכמה עם החקלאים הישראליים ובכמות מוגבלת, כדי להגן על הזנים המקומיים שלנו, שמקנים יתרון לחקלאים הישראליים כי הם מגיעים לשווקים בעולם חודש לפני כולם", מסביר הולנד.

רימונים פראיים (שאינם גדלים על ידי האדם) אפשר למצוא במרכז אסיה — מאיראן ועד צפון הודו. זהו האזור שבו בית הרימון על ידי האדם כבר בתקופה הניאוליתית (10,000 לפני הספירה). עדויות ראשונות להגעתו אל המזרח התיכון מתוארכות לפני 5,000 שנה, על סמך אזכורים שלו בציורים ובכלים שנמצאו בישראל, מצרים, ארמניה ומסופוטמיה. מהאזור הזה נפוץ הרימון לכל עבר, ולא רחוק היום שהוא גם יהיה נפוץ כל השנה.

[+ הוספת תגובה חדשה](#)

תגובות

תגובות