

תוכנית : יומן השבוע

תאריך : 22/09/2012

שעה : 10:44:00

רשת : רשת ב

עידן אבני - סיפורם של טועמי הפירות  
 פועלים במכון ולקני . ד"ר רון פורת,  
 אבינועם דעוס,

מירי קירשנבאום, ד"ר יוסי גרינברג  
 מנהל אגף הפירות במשרד החקלאות

ענת דוידוב : איך מגיעים הפירות החדשים שאנחנו אוכלים למדפי המרכולים, לא ישר מהעץ, אם זה מה שחשבתם. בדרך הם עוברים את הטועמים על האנשים שקובעים איזה פירות תאכלו בשנים הקרובות, בכתבתו של עידן אבני. עידן אבני : בחדר קטן בקריה החקלאית בבית דגן יושבים עשרה אנשים וגבם זה אל זה. מגשי פירות מוכנסים אל החדר, הנוכחים טועמים את הפירות ומסמנים ברצינות על הדפים את דעתם. הטועמים, כך הם נקראים, הם מי שקובעים אלו פירות נמצא על המדפים במרכולים בשנים הבאות. מדובר בצוות מיומן מאוד, אומר דוקטור רון פורת, הממונה על הטועמים. דוקטור רון פורת : הקמנו צוות של טועמים. צוות של טועמים מאומן שמכיר טוב מה שהסנסורי אנליזיס שעושה חישה של טעם וארומה שהוא, נתנו לו לטעום, אנחנו מאמנים אותו לטעום כל מיני דוגמאות, כל מיני סוגי פירות שונים, כל מיני ריחות שונים להריח, והוא יודע לזהות. זה כמו מכשיר שיודע לזהות כמה הפרי הוא מתוק, כמה הוא חמוץ, כמה הוא מר, כמה הוא, איזה ארומה יש לו, עפיצות, כל מיני תכונות של טעם של מרקם. וככה אנחנו מודדים את האיכות של התוצרת. עידן אבני : האחריות על גורלם העתידי של הפירות גדול. הנבחרת המצומצמת תקבע מי מהפירות ינשור בהמשך הדרך. למגו שהוגש היה טעם לוואי, אבל מה שיפסול אותו יהיה גודלו. פרי במשקל של שני קילוגרם לא יכנס למקרר של הצרכן הישראלי. אבינועם דעוס מבין את האחריות.

אבינועם דעוס : אנחנו יודעים לקחת אחריות על הדברים האלה. אנחנו מבינים כמה זה חשוב. לכן לא כולם ששים לבוא ולקחת חלק בצוות הטועמים ולאט לאט נבנה הצוות הזה. כשאתה אומר, תשמע, אני יכול להרוס זן שלם על ידי זה שאני נותן לו ציון לא טוב, לכן, כפי שאתה אומר, האחריות היא גדולה.

ידן אבני : ואכן לא מעט פעמים סיימו הפירות  
ת דרכם אל שולחן הטעימות.

בינועם דעוס : פסלנו הרבה סוגים שהם לא  
יו טעימים ואנחנו מאוד מאוד מאוד בשנים  
אחרונות בעקבות תלוונות, לא רק בארץ, בעולם,  
**הפרי** נעשה קצת פלסטיק, לכן אנחנו נותנים  
זה משקל, כי צריך להיות קומבינציה, שיהיה  
וכר ברמה הנכונה וחומצה ברמה הנכונה ואז  
תה מקבל **פרי** ארומתי.

ידן אבני : האור בחדר כבה ובמקומו נדלק  
ור אדום. כוסות קטנות ובהם גרגירי רימון  
תנות לטועמים, לכל אחד מהפירות השונים  
וטעם צבע, לחושי הטעם של הטועמים יש  
סיון רב.

בינועם דעוס : יש כאן אורות בחדר, ואומרים  
ל טעם ועל ריח אין מה להתווכח, לכן אנחנו  
אמשתפים את העין בטעימה, כי העין מטעה,  
י אומרים העין קונה, והיא יכולה להסיט אותך  
הטעימה האובייקטיבית. לכן אנחנו מעמעמים  
ת האור לצבע **הפרי** שאנחנו טועמים ואז משתפים  
ק את האף ואת הכמובן את הרצפטורים שיש  
בו בפה.

ידן אבני : ושלא תחשבו לרגע אחד שהטועמים  
ובלים. אמנם לא תמיד **הפירות** טעימים לחיכם,  
בל כשמוגש תמר מתוק במיוחד ודל קלוריות  
ש מי שמתלהב. נינה קירשנבאום, סטודנטית  
טועמת **פירות** אוהבת אותו במיוחד.

נה קירשנבאום : אני מאוד אוהבת את המנגו.  
ם מאוד עסיסיים ומתוקים. הרימונים, כבר  
ה לא נישה קטנה של ראש השנה, אלא כבר  
שהו הרבה יותר רחב. התמרים זה גם צעד...  
ם לאכול תמר וגם לא לאכול בהרבה קלוריות  
ז זה מצויק.

ידן אבני : מי שאחראים באופן טבעי לפירות  
אנו אוכלים מנסים גם ללמד את הציבור הישראלי  
פירות אפשר לבחור על פי הטעם ולא רק על  
ה הראיה. הנה דוקטור יוסי גרינברג, מנהל  
גף **הפירות במשרד החקלאות**.

קטור יוסי גרינברג : באופן טבעי העין נמשכת  
**פרי** הגדול והיפה. אבל אנחנו מלמדים את  
קליינטים, את הצרכנים, גם לקחת את **הפירות**  
פחות גדולים שלפעמים הם יותר טעימים.  
ה עניין של הכרה של **הפירות** השונים. ככל  
יכירו יותר את **הפירות** אז ידייקו יותר בבחירה  
להם.

ידן אבני : **במכון וולקני ובמשרד החקלאות**  
צים לשמוע גם את דעתו של הציבור הרחב,  
בחני טעימה נערכים במרכזים, כך שבפעם  
באה שאתם טועמים **פרי** חדש ייתכן שאתם  
קבעו את עתידו עוד זמן רב עוד לפני שיגיע  
ל המדף. אבינועם, דווקא אוהב לטעום לפני  
לם.

בינועם דעוס : טועמים דברים חדשים. אנחנו  
שוויצים לא פעם כשאנחנו יוצאים החוצה,  
גשים אומרים היי איזה יופי של **פרי**. אז אני  
מר לו, אתה יודע מתי אני טעמתי אותו?  
ני הרבה שנים. והנה הוא מופיע על המדף.  
יש בזה גאווה מסוימת.