

תוכנית : **הבוקר הזה**
תאריך : **03/08/2010**
שעה : **06:58**
רשות : **רשות ב**

שמעון וילנאי - עובדי המרכז החקלאי
גילת גילו כי ניתן להשקות גידולים
במי קולחין מטוהרים בלבד במים מליחים.
ד"ר ארנון דג - חוקר. כינוס בינלאומי לבינלאומי
לשםן זית היה בירושלים.

אריה גולן : חוקרם במרכז, מרכז המרכז החקלאי
גילת ברגע, גילו כי אפשר להשקות מטעי זיתים
במים מליחים, ואפלו במי קולחין מטוהרים
ובכך לחסוך את המים השפירים. הנה כתבנו
לענינו קלאות שמעון וילנאי עם הסיפורזה.
שמעון וילנאי : אף לא גידול חקלאי אחד לא
יכול היה להפתוח לאורך שנים בהשקייה במים
מליחים, חוות מזיתים. על רקע מחסור חרי
במים שפירים נבחנו חלופות ובמרכז המאקרו
גילת ברגע הוכחו בדיקות שהמן הייתה טעים
אף יותר בזכות המים המליחים. **ד"ר ארנון**
דג, חוקר מטעים במנהל המאקרו החקלאי,
מגלה כי מי קולחין מטוהרים מיטיבים עם
הזיתים.

ד"ר ארנון דג : הזיתים עמידים מאוד למליחות
ולכן ניתן לגדרם גם על מים מליחים. כ- 7000
دونם זיתים על מים מליחים באיזור רמת נגב,
מניבים יבולים יפים באיכותם שמן מאוד גבוהה.
רמת המליחות הגבוהה במים מספקת איזה
שהיא... לעצים וכתוכאה מזוה יש יצור פוליפנולי
מוגבר שהמן, מה שבביא לשם בעל טעמי
חזקים יותר, אורך חי מדף אורך יותר וערכים
בריאותיים גבוהים יותר. בבקעת בית שאן,
גם שם כבר מגיעים לסדר גודל של 5000 دونם
شمושקים על מים מליחים. יש שימוש מאוד
מאוד נרחב בארץ במים משובים, מי קולחין
מטוהרים להשקית זיתים. אין השפעות שליליות
על טעמי השמן ועל האיכות הכימיות שלו
בהשקייה במים מושבים לעומת השקיה במים
שפירים. ואף יותר מזאת, המים המושבים מספקים
 חלק ניכר מזרישות ההזונה של הצמחים ונinan
לצמצם באופן ניכר בתושמות הדשן על ידי שימוש
במים האלה.

שמעון וילנאי : ממצאי המאקרו שבחן את
הקשר בין אגרו טכנית, שיטות גידול ויבוא
לאיכות השמן, הוציאו בכינוס הבינלאומי לשם
זית שהיה בירושלים.