

# הפרי הזה הוא כמו תרופה מונעת, אבל יש לו בעיה אחת

**הטרחה שכרוכה בהוצאת רימון מקליפתו גורמת לי בדרך כלל להימנע מלקנות אותו, למרות טעמו המשובח וסגולותיו הרפואיות ■ החוקרים אמנם מחפשים פתרון זול שיאפשר הוצאה מסחרית של הגרגירים מהקליפה, אבל בינתיים, קופסה קטנה של גרגירי רימון נמכרת בעשרות שקלים**

**ענת ג'ורגי**

15 בספטמבר 2023

התראות במייל

כמו כל סוחר טוב, הירקן שאצלו אני קונה מניח בכניסה לחנות פירות קלופים, חתוכים, ארוזים ומוכנים למכירה, כדי שלא נפספס. קופסאות שקופות ומסודרות ובהן אננס שזה עתה נחתך, פלחי פומלה, קוביות אבטיח או מלון, סברס מקולף וגרגירי רימון טריים ניצבים זה לצד זה, ממתינים בסדר מופתי ללקוחות שיסכימו לשלם עבורן — והרבה. כמה הרבה? 40-50 שקל לקופסה קטנה של פרי חתוך ומוכן לאכילה, פי שלושה או ארבעה מהמחיר בצורתו המקורית.

מבחינת הירקן, זאת דרך מצוינת להרוויח הרבה יותר על מרכולתו, אלא שאני בדרך כלל לא מתפתה לקנות את הפירות החתוכים, בעיקר בגלל המחיר, וגם כי אין לי בעיה לעבוד עבור האוכל שלי. אבל השבוע כמעט נשברתי. עמדתי דקה ארוכה מול הקופסאות השקופות שבהן מאות גרגירי רימון אדומים וקטנטנים, מתלבטת אם לקנות ביוקר ולחסוך לעצמי את הטרחה שכרוכה בהוצאת הפרי מקליפתו, זאת שגורמת לי בדרך כלל להימנע מלקנות אותו, למרות טעמו המשובח. וכנראה שלא רק לי.

35 אלף טונה רימונים משווקים בישראל בשנה. זאת, לעומת 70 אלף טונה ענבים ו-70 אלף טונה אפרסקים. השוק מבוסס כולו על ייצור מקומי, והמחירים נעים בין 12 ל-29 שקל לק"ג, תלוי באיכות ובזן הרימון וגם, לא פחות מזה, במיקום החנות. רני ברנס, חקלאי שמגדל 400 דונם רימונים סמוך לאשקלון, ומשמש גם יו"ר ענף הפירות במועצת הצמחים, טוען כי החקלאי מוכר את היבול לקמעונאים בכשליש מהמחיר לצרכן — והם אלה שגורפים את רוב הרווח. "אחר כך כולם טוענים שהחקלאים עושים את הלקוחות".

דורון הולנד, חוקר בדימוס במכון וולקני, הוא מפתח זני רימונים וחוקר את הפרי כבר שנים רבות. לטענתו, לעובדה שהרימון לא פופולרי כמו פירות אחרים יש סיבות היסטוריות. "נהוג היה לאכול רימונים רק בחגים, ופחות מקובל היה לצרוך אותם כמוצר יומיומי. אבל עם השנים זה משתנה לטובה". יש גם סיבה ארצית יותר. "אנשים לא אוהבים להתלכלך", הוא מסכים, "ולכן נמנעים לעתים מאכילת הפרי".

## "כמו תרופה מונעת"

עד לפני כמה שנים, הרימון היה אחד הסימנים לכך שהסתיו הגיע. הוא הפציע בספטמבר, יחד עם הבריזה הקרירה בלילות, וסימן את החלפת המשמרות של פירות העונה. ענבים, שיזפים ואפרסקים בחוץ; גויאבות, תאנים ורימונים — על המדף. אלא שהדברים השתנו מאז. מזג האוויר השתגע והפירות, בזכות פיתוח זנים חדשים, נהפכו מעונתיים לשנתיים. ואחרי כל זה, לרימון, אחד משבעת המינים, יש עדיין מקום של כבוד ערב החגים.

הזן הנפוץ ביותר של הרימון בארץ הוא וואנדרפול, אם כי לאורך השנים הצטרפו אליו זנים מקומיים נוספים, כמו עמק, שני ונטע, שמבשילים לפניו. "לפני כמעט 20 שנה התחלנו לפתח זנים של רימון שמקדימים את העונה", מספר הולנד, "הפיתוחים האלה, שהבשילו רק בשנים האחרונות, הביאו לכך שניתן למצוא רימונים טריים בשוק מיולי עד דצמבר". לדבריו, בערבה אפשר לגדל זנים מיוחדים שנותנים פרי לאורך כל השנה, אם כי זה לא כל כך נעשה.

כיום מפותחים זנים חדשים נוספים, אחד מהם הוא רימון שחור, שאורך חיי המדף שלו ממושך יחסית; והשני הוא עצי רימון ננסיים המיועדים בעיקר לנוי, אם כי חלקם אכילים. "בכל מקרה של זן חדש, אנחנו בוחנים שורה ארוכה של תכונות", מסבירה ד"ר תמר אזולאי שמר, ראש יחידת מטעים במרכז נווה יער במכון וולקני. "בוחנים את המראה, כי החקלאים למשל, מעדיפים אותו אדום יותר; בודקים עד כמה הגרגירים נשלפים בקלות, בודקים את רמת המתקנות או החמיצות ואת אורח חיי המדף, וגם אם נוגדי החמצון קיימים ובאיזו עוצמה".

בדיקות נוגדי החמצון חיוניות בעיקר על רקע העובדה שלרימון יש סגולות בריאותיות. "זה כמו תרופה מונעת", מסביר פרופ' אמריטוס מיכאל אבירם מהפקולטה לרפואה של הטכניון והמרכז הרפואי רמב"ם, שחוקר כבר עשרות שנים את חמצון הכולסטרול והתרומה שיש למזונות נוגדי חמצון במניעת מחלות. מחקרים רבים שבראשם עמד אבירם גילו כי מיץ הרימון עושה שתי פעולות יעילות נגד הצטברות כולסטרול מחומצן בכלי הדם. "מצד אחד, הרימון מעכב את תהליך חמצון הכולסטרול, באמצעות חומר שנמצא בתוכו", הוא אומר. "מצד שני, יש בו חומר שמסוגל לזרז את פירוק הכולסטרול המחומצן, ובכך מפחית את הסיכון לטרשת עורקים שעלולה לגרום למחלות לב וכלי דם". לדבריו, את כל זה ניתן להשיג באמצעות שתייה קבועה של רבע או חצי כוס מיץ רימון טרי וטבעי ביום.

### **אז איך מוציאים את הגרגירים?**

הכל טוב ויפה, אלא שקודם צריך להוציא את הגרגירים. הרשת מלאה בסרטונים שמסבירים איך ניתן לשלוף את גרגירי הרימון בקלות ובלי להתלכך: לדפוק עליו, להוציא את הגרגירים בתוך קערה מלאה במים, לגלגל אותו ולבצע חיתוכים שונים לאורכו ולרוחבו. כל זה, בזמן שחוקרים מנסים למצוא פתרון זול שיאפשר הוצאה מסחרית של הגרגירים מהקליפה. "יש מכונות שפותחו במכון וולקני ומאפשרות לקלף את הפרי בקלות ולהוציא ממנו את הגרגירים", אומר הולנד. "המכונות האלה פועלות בעולם, אבל בישראל הן לא הצליחו להיטמע, אולי כי התוצרת, בגלל עלויות ההפקה, יקרה מדי עבור הישראלים". ברנס מספר כי הייתה לו מכונה כזאת, אך הוא החליט להפסיק לשווק גרגירים ארוזים, "זה פשוט לא השתלם".

"למרות כל זאת, יש דרכים פשוטות ונקיות יחסית להוצאת הגרגירים", הוסיף ברנס בסיוור שקיימנו במטע הרימונים שלו. שעה ארוכה טיילנו איתו בין עצי הפרי שמסודרים כמו חיילים במסדר. שורות שורות של עצים נמוכים, שעליהם כמויות אינסופיות של הפרי האדום הבשל, שתלוי כשהכתר שלו מביט לאדמה. המראה מרהיב, קסום ממש.

"אנחנו ממתנינים שהפרי יגיע למשקל של בין 300 ל-600 גרם ואז קוטפים", אומר ברנס, ומציג לראווה רימון שמנמן רגע לפני קטיפתו. את רוב התוצרת הוא מייצא לאירופה, חלק קטן ממנה משווק לשוק המקומי ונארז בבית האריזה שהקים במקום. בתום הסיוור הוא ניגש לאחד הארגזים, שולף מתוכו רימון, ומדגים איך מקלפים אותו בקלות. הוא יוצר חתך היקפי בחלקו העליון, מסביב לכתר, ומוציא אותו. לאחר מכן הוא מסמן בסכין את המחיצות שבהן נמצאים אשכולות הגרגירים, עושה חתך עדין לאורכו — ואז מפריד בידייו בין החלקים השונים. "הנה פשוט", הוא אומר תוך שחלק מהנוזל האדום נותר על השולחן, ובכל זאת הותר לכלוך, "תראי איזה יופי".

