

עץ השעועית פורח

ט"ו בשבט זה כבר לא רק עצי מחט ושקדיות, אלא מגוון עצום של עצים אקזוטיים שחלקם מוכרחים לארץ ונושאים שמות כמו מרינגה, ספוטה שחורה או תפוז הקופים. תשתלו אותם בגינה, ואפילו ערך הבית שלכם יעלה ← ד"ר ענת מדמוני

מיקום אידיאלי

בארץ ניתן לגדל מגוון גדול של מיני עצים מכל רחבי העולם. אנחנו ממקמים ממש בצנטרם בין שלוש יבשות: אפריקה, אירופה ואסיה והנהנים ממספר אחרי אקלים: ים תיכוני, מדברי וערבותי. יש כאן ממש כור היתוך של עצים. ספוטה שחורה, שמקורה בקולומביה, הוא עץ המניב פרי שחור ומתוק שניתן לאכול אותו עם כפית או פרוסת לחם. הלוגנז הוא פרי קטן וחום הנפוץ בארצות המזרח. אצלנו בתודעה המערבית צבע חום אינו אטרקטיבי, נחשב למלוכלך, אף על פי שטעמו נפלא, ובתור בונוס הוא גם מחוק את המערכת החיסונית.

עץ שעועית הגלדיה מג'מיקה הוא בעל תרמי לים שגודלם כגודל הבננה והם מלאים בציפה לבנה ומתוקה. פרוו של עץ השעועית או המרינגה מהורו זקוק לבישול. ניתן לאכול גם את העלים וגם את השורשים שטעמם כטעם חוק של חורת. תפוז הקר פים ממדבר קאלאהרי חביב ביותר על הבוטנאים, התושבים המקוריים. פרוו בגודל של רימון בצבע כתום וטעמו כהכלאה של תפוז בננה ומשמש עם ריח של ציפורן. לעומתם פרי עץ הצימוקים הפני שמוצאו מאסיה, ננסי ממש - החלק האכיל הוא עוקץ הפרי שטעמו כצימוק עם נידוח של חרוב.

כיצד הם מגיעים לארץ? טיילים ומשוגעים לרבר מביאים אותם לארץ. חלקם מגיעים באופן חוקי לאחר שעברו הסגר כרי להבטיח שיהיה עימם לא מגיעים מדי קים שונים, וחלקם כהחלט מסתננים שאינם חוקיים, שב"חים בוטניים. את הפירות ניתן להשיג בחנויות ובמקומות נבחרים בלבד, אבל את חלקם הגדול אין כלל בעיה לשתול בחצר הבית. עצים אינם רק יפים, נותנים צל ועושים פרי, אלא גם מעלים את ערכו של הבית. המחקרים אומרים שביותר מעשרה אחוז, ושווה לקחת זאת בחשבון. אז תארו לעצמכם בכמה עולה ערכו של הבית אם תשתלו בגינה עצים ייחודיים ואקזוטיים.

גידול עצי פרי אקזוטיים אינו עסק מסובך, ניתן לרכוש אותם כמשלוחות רבות ברחבי הארץ, אך יש גם מספר משתלחות המתמחות בהם. רק צריך לרכוש את העץ המתאים לתנאי האקלים ולגודלה של הגינה. עצים קטנים המתאימים לגדל חיה יכולים להיות פיתו ננו ופנ'ויה. עצים לצל הם: עץ שעועית הגלדיה ועץ הצימוקים היפאני. באזורי החר כמו ירושלים והגליל

בארץ אוהבים פירות אקזוטיים, כנראה משום היותם חד למקומות רחוקים שתמיד אנחנו שואפים להימלט אליהם. או אולי הצלחתם הוא חלק מהריגושים שהורגלנו אליהם. כל יום מתרגשים כאן אירועים בקצב מסחרר, המדינה משנה גבולות, מתחלפים ראשי ממשלה, ומאשפתות עולים והופכים לכוכבים נוצצים, גם החיך והגינה צריכים לעמוד בקצב. ריגוש וחידוש זהו שם המשחק ולכן הפירות האקזוטיים בארץ זוכים להצלחה יחסית. כפי שהתאורחו אצלנו המנגו, שמקורו בדרום מזרח אסיה בשנות השבעים, האבוקרו מדרום אמריקה בשנות התשעים, וגם תייר ותיק כמו האשכולית שהגיעה לכאן בשנות העשרים ומקורה באיים הקריביים, כך ררך לאחרונה כוכבה של הפסיפלורה (או שעועית בעברית). היא אמנם צמח מטפס, מה שלא

הצלחתם הוא חלק מהריגושים שהורגלנו אליהם. כל יום מתרגשים כאן אירועים בקצב מסחרר, המדינה משנה גבולות, מתחלפים ראשי ממשלה, ומאשפתות עולים והופכים לכוכבים נוצצים, גם החיך והגינה צריכים לעמוד בקצב. ריגוש וחידוש זהו שם המשחק ולכן הפירות האקזוטיים בארץ זוכים להצלחה יחסית. כפי שהתאורחו אצלנו המנגו, שמקורו בדרום מזרח אסיה בשנות השבעים, האבוקרו מדרום אמריקה בשנות התשעים, וגם תייר ותיק כמו האשכולית שהגיעה לכאן בשנות העשרים ומקורה באיים הקריביים, כך ררך לאחרונה כוכבה של הפסיפלורה (או שעועית בעברית). היא אמנם צמח מטפס, מה שלא

אחד ממוני עצי הפרי שאינם מצליחים מסחרית בארץ, שיש לו כאן שוק פוטנציאלי גדול, הוא עץ הלחם המבונה גם jackfruit. עץ זה הוא בעל הפרי הגדול ביותר בעולם, היכול להגיע למספר קילוגרמים. שמו ניתן לו בשל רמת העמילן הגבוהה המצויה בו, מומש כמו בלחם

מפריע כמעט לכל מסעדה להתהדר ברטבים, מיצים ועוגות מפורתיה. לשמנה משמעות כפולה ורבת ניגון דים: ראשית, passion הוא סבלו של ישובי הנוצרים, והיא נקראת כך בשל הרמיון בין מבנה הפרה למסמרי הצליבה של ישו. אך מאידך ה"passion", ממנו נגזרת הפסיפלורה, משמעה תשוקה, שפירות השעועית נחשבים לפרי אפורדיו (פרי מעורר, פרי התאוה). ואולי ניגודים אלו דווקא משלימים, שהרי תשוקה וסבל תמיד כרוכים זה בזה. אקזוטיקה כמו שאתם רואים תלויה במקום ובזמן.

בעשור האחרון ממתזנים מעל 30 מיני פירות חדשים לכבוש להם פלח שוק. בואו נציץ בכמה מהם - הילד מסרב לאכול בננה? תוכלו לרחוף לו את פרי השוקולד (הספוטה השחורה). התפתחים בעלי מרקם קמחי משהו אפשר לגוון בשעועית הגלדיה (אינגה ורה או בתר"ג גם חופשי ורה היפה), הצלחנו להרוס את מתקומת של השופים, הלוגנז ויכל להיות תחליף מרענן. לא ידוע מהו המקור לשמות, מה שבטוח הוא שממציאים הוא בעל אוריינטציה שיווקית ויצירתית במיוחד, כל

שב"חים בוטניים. עצי פרי טרופיים (התמונות מאתר משתלל

משה וולך)

לא יצלחו עצים רבים רגישים לקור שמוצאם מאזור אקלים טרופי וסובטרופי כמו פפאיה, אנונה, ליצ"י, מנגו ואבוקרו. רוב עצי הפרי צריכים לגידולם שמש מלאה, כמו כן יש לחשב את המקום המיועד להם על פי גודלם בעץ בוגר, מה שנקרא: סף מעשה במחשבה תחילה. לנטיעה יש להפוך גומת השתילה שקוטרה כפול מקוטר גוש השורשים, ועומקה כעומק הגוש. כדאי לרפרד אותה בתערוכת קרקע טובה ובקומפוסט. להעמיד את העץ זקוף במרכז הגומה, לסדר תמיכה במידת הצורך ולכיי סות בקרקע. הפירה רמיות צלחת מסכיב לעץ, תעורר כאגירת מים, ותאפשר לעץ להתבסס. מיד לאחר הנטיעה צריך להשקות בתרירות גבוהה כדי שהק"ל לייטה תדחה טובה. השקיה הוא הגורם החשוב ביותר: קל להרוג את השתיל בעורף או בחוסר מים והכי כדאי עם טפטפות. כדאי רישון הולם, אך לא בעורף מה שיכול לגרום להמלחת הקרקע ולבעיה עם הפרי.

עץ הלחם

גידול עצי פרי במיכלים הוא אמנות בפני עצמה שנועדה לנטולי גינות וגם למו שגמגל עצים אקזוטיים כתנאי קור. אחד מהם היה בעל גינת ענק, מלך צרפת לואי ה-14, שהקים במאה ה-17 את גני ורסאי וגידל בהם עצי הדר במיכלים. עצים אלו נחשבו בצרפת של אז כשיא האקזוטיקה וכדי לספק להם את התנאים הדרושים לגידול הם הוכנסו בתקופת החורף למקום מוגן. לא בטוח שיש לכם מקום בבית לאחסן עצי פרי, אך גם אתם תוכלו את רובם לגדל במיכלים שגודלם כ-100 ליטר במרפסת.

אחד ממיני עצי הפרי שאינם מצליחים מסחרית בארץ, שיש לו כאן שוק פוטנציאלי גדול, הוא עץ הלחם המבונה גם jackfruit, שמוצאו מפולינזיה. עץ זה הוא בעל הפרי הגדול ביותר בעולם היכול להגיע למספר קילוגרמים. שמו ניתן לו בשל רמת העמילן הגבוהה המצויה בו, ממש כמו בלחם. את הפרי אופים, מטגנים ומבשלים. מי שהפיץ את הפרי ברחבי העולם היו האנגלים שסברו כי יוכל לסייע בהזנת העברים בגלל מימריה המרשימים. את פרסומו קנה בשנת 1787, כעקבות המרד על הבאונטי, ספינה אנגלית שנשלחה להביא עצי לחם לעברים באיי הורו המערבית. המכצע נכשל בשל מרד אנשי הצוות שפרץ על האונייה. וכמו צופן לנו העתיר? אולי עץ המורולה שמקורו

בדרום אפריקה. המורולה מופצצת בוויטמין C יותר מכל פרי הדר מצוי. את הפרי ניתן לאכול, להפיק ממנו מיץ וגם משקאות אלכוהוליים כמו ליקרים ויין. הוהל אף להשתמש בה בתעשיות הקוסמטיקה (עיגולי מורולה על העיניים כנראה משובחים יותר מזה של המלפפון). בטבע יונקים גדולים כמו פילים אוהבים את הפרי הבשל הרצפה שהופך להיות אלכו"ל הולי וגורם להם לתופעות שכרות, אפשר בהחלט להבין אותם. מי שעצים ופירות אקזוטיים מרתקים אותו יכול להצטרף לעמותה לפירות אקזוטיים. העמותה שהור קמה בשנת 1989 פועלת להעמקת הידע וההכרות ואפשר לסייר איתם בעולם באמתלא של חיפוש מיני פרי חדשים. הצנועים שבכם יוכלו או לגשת למסותן הכרמל של קיבוץ מעגן מיכאל שם מטפה אברהם הסיי

דים מעל 100 סוגים של עצי פרי מרחבי העולם.

עצים אקזוטיים ברשת

- **העמותה לפירות אקזוטיים** - www.exoticfruit.co.il. באתר תוכלו למצוא מידע על פירות אקזוטיים, מתכונים וגם רשמים מטיולים לחו"ל.
- **משתלת משה וולך** - www.fruit.co.il/FruitSite030802/Gate.asp. משתלה המתמחה בעצי פרי ובעיקר עצי פרי אקזוטיים מכל רחבי העולם. תוכלו להתוודע לדקל פר הגוש, דובדבן היהודים וגרנר פנמה.
- **The Cook's Treasurus** - www.foodsubs.com/Fruittroex.html. אתר העוסק באכילתם של פירות טרופיים אקזוטיים. מתי הפרי בשל, איזה חלק ממנו אוכלים, איך אוכלים וגם איך מטפלים בהם במטבח.

