

אנחנו זה מה שאנחנו אוכלים

חברת 'כרמל יבולים', המתמקדת בחקלאות חדשנית, מציגה: חסה מסוג סלנובה העשירה בסיידן פי 3 מחסה רגילה. בקרוב אצלכם על הצלחת | רונית שנבאי



משפחת כרמל בחממת הסלנובה (צילום: גיל נחושתן)

את הירקות העליים כמו-גם נבטים, בהם אלפלפא, נבטוטים, נבטי צנור-נית, בזיל, קייל וחמנייה; לצד גידולי שדה מיוחדים כגון אפונת שלג, תירס מזן סופר סוויט, אספרגוס וברוקולימיני. שהוא הכלאה של קייל סיני וברוקולי. "אנו מממשים את חזונו בכך שאנו מובילים חקלאות מתקדמת בשיטות גי-דול ייחודיות, המאפשרות הימנעות משרי-מוש בחומרי הדברה", אומר יובל כרמל, "כשהאחריות היא מהזרע ועד הצלחת: אנחנו מנבטים את הזרעים, מגדלים את השתילים, אורזים, משווקים ומפיצים במשאיות קירור להבטחת איכות הירק". ייחוד נוסף של החברה, ומשמעור-תי לא פחות, הוא בכך שהיא שומרת על מחירים קבועים לצרכן לאורך כל השנה, ואף דואגת לרצף אספקה של המוצרים ללא תלות בעונות השנה. זאת, גם על-ידי גידול באזורי אקלים שונים כאשר בקיץ הגידולים הם ברמת הגולן ובחוף-ר. בערבה.

את מוצרי כרמל יבולים ניתן למצוא בחנויות פרטיות וברשתות רמי לוי, חצי חיים, שופרסל, מגה, טיב טעם, סטופמרקט ובחנות המשק במושב היוגב. לפרטים: www.carmels.co.il

במשק כרמל כבר נערכו לגידול המוני של החסה העשירה בסיידן, ושיווקה המסחרי יחל בקרוב.

אחריות מהזרע עד הצלחת

שיטת הגידול ההידרופונית בח-ממות, המבטיחה ירק 'נקי' יותר מחומרי הדברה ומזיקים, אינה חדשה לאנשי כרמל יבולים והיא השיטה העיקרית בגידולי המשק. בשיטה זו מגדלים במשק מזה כ-5 שנים חסה מסוג סלנובה, בייבי חסה, באק צ'וי (כרוב סיני), גרגר הנחלים, רגלת הגינה ומגון נבטים.

כרמל יבולים, משק חקלאי ממושב היוגב שבמעמק יזרעאל הפסטורלי, היא למעשה עסק משפחתי שהוקם בשנת 1976 על-ידי כרמי וענת כרמל יחד עם חמשת ילדיהם (יובל, אמיר, דן, אורי ועירית) ומעסיק כיום 70 עובדים תחת החזון: "אנו מאמינים וחיים על-פי ערכי תזונה בריאה ומאוזנת, ושואפים לקדם את המודעות אליה".

החזון הזה, שמיימושו המעשי הוא ייצור וקידום תזונה בריאה בישראל, בא לביטוי בתוצרת המשק שכוללת

מיתוס 1: חלב ומוצריו הם המקור לאספקת סיידן לגר-פנו. דרך נוספת לאספקת סיידן היא באמצעות נטילה יומית של טבליות תוספי תזונה המכילות תרכובות שונות של סיידן. המציאות: שיעורי ספיגת הסיידן מהחלב ומוצריו עומדים על 20-30%, ומתוספי התזונה על 20-35% בלבד - לעומת ירקות עליים ירוקים, שספיגת הסיידן מהם מגיעה ל-50-60%. **מיתוס 2:** ירקות ופירות הם המקור לוויטמינים ומינרלים. המציאות: כתוצאה מהשבחות של זנים לצורך הגדלת היבולים ליחידת שטח, במהלך 20 השנים האחרונות פחתה ב-50-70% (!) תכולת הוויטמינים והמינרלים בירקות ובפירות.

את הנתונים הללו לקחה על עצמה חברת 'כרמל יבולים' מעמק יזרעאל כיעד: להחזיר לירקות את הנוטריאנטים (חומרי המזון החיוניים לצמיחה) שאבדו במרוצת השנים. וכך בתום עבודת מחקר ופיתוח, הצליחו אנשי החברה לפתח מהדורה מיוחדת של חסה מסוג סלנובה, העשירה באופן טבעי בסיידן הודות לטכניקה ייחודית של השקיה הידרופונית בחממות.

מדובר בחסה שגודלה בחממות בתנאי השקיה ודישון ייחודיים, אשר סיעו לה להטמיע אל תוכה את הסיידן בדרך טבעית לחלוטין. התוצאה: תכר-לת הסיידן בחסה זו הינה 110 מיליגרם (לכל 100 גרם עלי חסה) לעומת 16-33 מיליגרם בסיידן חסה רגילה (ערבית, רומית) שגודלה בשדה, ומעט יותר מאשר ב-100 גרם גבינת קוטג'.