



## עצירת שמן זית: מהעץ לבקבוק

### פתיחה:

לפעילות זו נצטרך: זיתים יבשים (לא משימורים), דף לבן (אופציונאלי).

נחזיק ביד זית ונשאל את הילדים: מה מכינים מהזיתים?

שמן זית, נכון. איך אפשר להכין שמן זית? ננסה ללחוץ על הזית, ניתן גם לילדים וננסה לסחוט ממנו ולהוציא שמן. הצלחנו? כמעט ולא. לא יוצא שמן אבל האצבעות כבר קצת משומנות.

אפשר גם לשפשף את הזית על דף לבן ולהראות לילדים שהשמן גורם לדף להיות שקוף קצת.

### שיחה - המסיק בעבר ובהווה:

מה עושים עם הזיתים? את הזיתים אפשר לכבוש כמו בקופסת שימורים ולאכול. אפשרי גם לבשל אותם וכמובן כמובן מכינים מהזיתים את שמן הזית הבריא.

קטיף הזיתים נקרא מסיק.

בעבר (נספח א.1) עבודת המסיק הייתה ידנית. היו פורשים יריעות לרגלי העצים ובעזרת מוטות ארוכים היו מכים בעדינות בענפי העץ. הזיתים הבשלים היו נופלים על היריעות, וככה היו אוספים אותם ושולחים אותם לבית הבד – להכנת השמן.

[הרחבה: למה יש זיתים ירוקים וזיתים שחורים? הצבע של הזיתים הוא למעשה מדד לבשלות שלהם. זיתים ירוקים נקטפים מהעץ כשהם עדיין ירוקים ולא בשלים לגמרי ואילו זיתים שחורים נקטפים כשהם בשלים לגמרי על העץ]

היום עדיין אפשר למצוא מסיקת שמן בצורה הידנית, אבל אפשר כבר לעשות את עבודת המסיק במכונה. זו מכונה מיוחדת הנקראת מנערת (נספח א.2). היא כמו מחבתת את גזע העץ ומנערת אותו. הזיתים נופלים ליריעות שעל האדמה. אוספים אותם ושולחים לבית הבד.

בית הבד? מה זה?

### סיפור:

#### סיפורו של בית הבד

בנספח ב. מצורפת תמונה של בית הבד בעבר.

כשהגיע הסתיו והפירות העגולים על עץ הזית כבר כמעט הבשילו, הזמין סבא את כל המשפחה כדי לעזור לו בפעולת המסיק.

אורי התרגש עד מאוד. זו שנה ראשונה שלו שהוא עוזר במסיק המשפחתי. הוא עזר לסבא לפרוש את יריעות