

15/02/2012

**הנדון: חגיגות 'ראשון המסיק' - הכל אודות שמני זית 'ראשון המסיק'
 הזוכים בתחרות של ענף הזית**

קטגוריה	מקום	יצרן	זן
יצרן קטן	מקום ראשון	'משק חר"ג'	פישולין
יצרן קטן	מקום שני	'משק חר"ג'	קורטינה
יצרן קטן	מקום שלישי	'משק שרוני'	בלנד
יצרן בינוני	מקום ראשון	'עץ השדה'	ארביקינה
יצרן בינוני	מקום שני	'כרמי גולן'	קורנייקי
יצרן בינוני	מקום שלישי	'דרך היוצרים'	בלנד
יצרן גדול	מקום ראשון	'מגלי'	קורטינה
יצרן גדול	מקום שני	'מגלי'	קורנייקי
יצרן גדול	מקום שלישי	'ארץ גשור'	פישולין

קטגוריית יצרן קטן:

1. מקום ראשון – משק חר"ג, זן פישולין
2. מקום שני – משק חר"ג, זן קורטינה





רקע:

משק חר"ג נמצא בכפר חסידים ועוסקים בו בחקלאות למעלה מ 80 שנה. מזה כ 15 המשק מגדל בשדות המשק שבשטחי הכפר זיתים לשמן באיכות כתית מעולה. המשק מגדל זני זיתים לשמן: סורי, פיקואל, לצינו, קורטינה ופישולן.

זן הקורטינה, הינו זן איטלקי מאזור פוגליה שבדרום איטליה. השמן מצטיין ברמת חומציות נמוכה במיוחד, עמיד לאורך זמן ובעל טעם פירותי משובח. השמן מתאים לתיבול, טיגון ובישול.

זן הפישולן, הינו זן מאזור לנגדו שבצרפת. הזיתים מתאימים הן לכבישה והן לשמן. השמן מאופיין ביציבות ועמידות לאורך זמן הודות לרמת חומציות נמוכה, טעמו דומיננטי ועשיר. השמן מתאים לתיבול, טיגון ובישול.

מחירים:

0.75 ל"י - 35 ₪

2 ל"י - 75 ₪

5 ל"י - 180 ₪

16 ק"ג - 575 ₪

את השמן ניתן לרכוש בחצר המשק בכפר חסידים בתיאום מראש.

3. מקום שלישי – משק שרוני, זן בלנד



רקע:

במשק במושב שדה אילן אשר נמצא בגליל התחתון, גדלים עצי זית מזני סורי, ברנע ומנזנילו אשר מהם מופק שמן הזית.. מסיק הזיתים מבוצע מכנית ע"י מנערת, אשר מאפשר לבצע את מסיק הזיתים בזמן הנכון עבור כל זן בנפרד. עצירת השמן נעשית בבית בד מודרני אשר בו כל התהליך מתבצע במכונות סגורות וללא מגע יד אדם. שמן הזית מופק בכבישה קרה, אשר מבטיח שמירה על טיבו ואיכותו הטבעית של שמן הזית.

מחיר:

0.75 מ"ל – 45 ₪

קטגוריית יצרנים בינוניים:

4. מקום ראשון – משק 'עץ השדה', זן ארביקינה



רקע:

בחוות "עץ השדה" פועלים החל משנת 1903 ליצור חווה חמימה, משפחתית ויוצאת דופן כדי להעניק לכולם לחוש רק לרגע את טעמה של משפחה, שמן ויוקרה אמיתית. שמן הזית הזוכה מקבל יתרון נוסף כאשר הוא מוגש לצד כל המוצרים המבוססים עליו, לצד פינת חי מטופחת ואירוח מסביר פנים.

מחירים:

פח 2 ליטר - 99 ₪

בקבוק 750 מ"ל - 44 ₪

ניתן להשיג: בחוות עץ השדה בגבעת עדה, בכל יום שישי בקניונים של עץ השדה: הוד השרון- מרגליות, הרצליה-שבעת הכוכבים, קריית אונו-קניון ק.אונו, כפר סבא- ערים, ירושלים- מלחה, גבעתיים- גבעתיים, סביון-סביונים, נס ציונה-קניותר, תל אביב-גן העיר. כמו כן בחנויות המובחרות ברחבי הארץ

5. **מקום שני: יקבי גולן, זן קורנייקי**



רקע:

כרם זיתים הנטוע בשיטה צפופה המיועדת למסיק מכאני ע"י בוצרת/מוסקת . בכרם גדלים שישה זנים שונים של זיתים לשמן. השמן שלנו הינו "ראשון המסיק - שמן בתולי אשר לא עבר סינון או הצללה לאחר תהליך העצירה - לכן, הינו בעל טעם רענן ומרקם ייחודי . שמן זית כתית מעולה, דרגת חמיצות מרבית 0.4 .

מחירים:

פח 750 מ"ל 48 ש"ח
 פח 2 ליטר 100 ש"ח
 פח 5 ליטר 220 ש"ח
 פח 18 ליטר 650 ₪

ניתן להשיג ברשת חנויות פרג ובחנויות המובחרות

6. מקום שלישי: דרך היוצרים, זן בלנד





רקע:

לשמן בשומת עשבונית חזקה המזכירה דשא קצור כשברקע עגבנייה ירוקה, השמן בעל גוף מלא, מרירות מורגשת וחריפות מאוזנת. השמן מתאים מאד למנות אנטיפסטי, קרפציו בקר, פסטות וסלטים עשירים.

מחיר מומלץ לצרכן: 49 ₪

ניתן להשיג בעדן טבע מרקט ובמעדניות הנבחרות ברחבי הארץ

קטגוריית היצרנים הגדולים:

7. מקום ראשון – קיבוץ מגל, זן קורטינה

8. מקום שני – קיבוץ מגל, זן קורנייקי



רקע:

שמן הזית של קיבוץ מגל הנו שמן כתית מעולה בכבישה קרה המופק אך ורק מזני זיתים שגדלו בכרם המטופח שלנו. כל השמנים של מסיק הם שמן זית כתית מעולה בכבישה קרה עד 0.5% חומציות. זן **הקורינייקי**- מגיע מכרתים או יוון. השמן: בעל טעם עז וארומטי. חריפותו גבוהה ומרירותו נמוכה יותר. השמן הנכון לתיבול סלט יווני, גבינת פטה ולמאכלים בעלי טעמים עזים בסגנון בישול ים תיכוני. זן **הקורטינה**- מוצא: איטליה. השמן: בעל טעם וארומה דומיננטיים. חריפות ומרירות ברמה גבוהה. נהדר לתיבול סלטים, להכנת רטבים ולשילוב במאכלי דגים. מתאים במיוחד לאוהבים את טעמו העז של שמן הזית.

מחיר לצרכן: בקבוק 750 מ"ל – 45 ₪

ניתן לרכוש במרכז המבקרים בקיבוץ מגל ובאתר www.masik.co.il

וברשתות הטבע המובילות.

9. מקום שלישי – ארץ גשור, זן פישולין



רקע:

זן **הפישולין** מקורו בצרפת, הפרי גדול ומתאים הן לכבישה והן לשמן. השמן נחשב לשמן עשיר מאוד בטעם, בעל מרירות אופיינית וחריפות בולטת. מאוד פירותי וניתן למצוא בטעמו רמזים לעשבי תיבול כגון זעתר וטימין, זית ירוק ואפילו דבש. נחשב לשמן בעל ערכי בריאות גבוהים עקב כמות גדולה של נוגדי חמצון (פוליפנולים) שהוא מכיל.

מחיר:
