



מגוג'י ברי ועד כמהת המדבר



גוג'י ברי - הרעיון הוא לשווק אותו טרי

אזור רמת הנגב על נופיו המדבריים אינו מתחבר לנו עם גידולים חקלאיים שאינם בחממה, אבל זה בדיוק מה שמנסים לעשות במרכז לחקלאות מדברית ודי בהצלחה - לקחת צמחים שמשגשגים בתנאי קיצון ולהפוך את החיסרון ליתרון * על הפיתוחים המדהימים האחרונים של חוקרי מו"פ רמת הנגב

עמוס דה'זינטר

כחצי שעה נסיעה דרומה מבאר שבע שוכן לו המו"פ האזורי של רמת הנגב, שהיא המועצה האזורית הכי גדולה בארץ (מבחינת שטח אדמה) אולם מספר התושבים בה די מועט. בדרך למו"פ אני מציץ ובוהה בנוף המדברי ואומר לעצמי: "אין מה לעשות, את חזונו של בן גוריון, להפוך את הנגב לירוק, עדיין לא הגשמונו. כנראה שרק אירוע דרמטי ותפישתי משמעותי יוכל לשנות את המדיניות היום, המתמקדת בעיקר בפיתוח ירושלים ויהודה ושומרון והרבה פחות בנגב ובגליל..."

מול תחנת הכח התרמו-סולארית, הנמצאת בשלבי הקמה מואצים, פונים שמאל למרכז לחקלאות מדברית (מו"פ רמת הנגב) ונפגש עם מנהל תחנת הניסיונות, **ציון שמור** ועם **אגר' עופר גיא**, שאחראי על חלק נכבד מהגידולים החדשים שהמו"פ מפתח בשנים האחרונות.

"החוקרים שלנו מנסים מזה כבר כמה שנים לפתח גידולים חדשים שיאפשרו מקורות הכנסה נוספים וחדשים לחקלאי האזור, "מסביר לי עופר", וכשאני אומר גידולים חדשים אני מתכוון לכך שזה לא בה-

לתחום. אחרי שגידול חדש כבר עבר את התהליך ונקלט בהצלחה אז לא נגמרת עבודתנו, צריך לתת מענה לבעיות אשר מתפתחות, שיפורים בגידול, לעיתים יש שינוי בדרישות המוצר המשווק או מתפתחות מחלות שצריך לתת להן מענה ולמ-עשה מדובר בתהליך שהוא מאמץ מתמשך וממושך.

"איך אנחנו מוצאים צמחים שנראים מתאימים למחקר? זה יכול להיות צמח בעל תכונות מיוחדות, כמו למשל הגוג'י ברי, אשר נחשב ל'סופר פוד', פרי המהווה אטרקציה שיווקית. או במקרים אחרים צמחים מקומיים אשר מתאימים לתנאי הקיצון של המדבר או השקיה במליחות גבוהה, תכונות אשר בהן יש לנו יתרון יחסי, ואז אנחנו חוקרים לומדים ובוחרים במה שנראה לנו ככיוון מבטיח, אין לנו ערבונות שאכן בסופו של התהליך תהיה לנו הצלחה, אך יש לנו כבר לא מעט ניסיון ומערכת שעובדת, צוות מצוין ושיתוף פעולה הדוק עם חוקרים במכון וולקני ומכוונים נוספים המסוגלת להביא תוצאות.

"זה פחות או יותר המסלול של פיתוח צמחים במו"פ. לומדים את הצמח ובוחנים את אופי הגידול. לעיתים מתברר שדווקא

כרח לקחת גידול לגמרי חדש ולפתח אותו, אלא גם גידולים קונבנציונאליים כמו עגבניות ופלפלים, מזנים חדשים ומתאימים אשר יגדלו בתקופות אחרות ובשיטות שונות, שיביאו בסופו של דבר ערך מוסף או איזשהו יתרון כלכלי למגדלי רמת הנגב.

"בגדול, אני חושב שכל מה שאנחנו עושים פה זו השקעה לטווח ארוך משום שפיתוח ולימוד לוקח המון זמן עד שהוא מבשיל למוצר רווחי וכלכלי. בגידולים חדשים אנחנו יצרנו תהליך בו אנו לוקחים צמח מסוים שאנו מכוונים אליו, מבצעים סקירת ספרות לומדים אותו, לומדים את כל האגרוטכניקות הנוגעות לו, מפיקים ממנו זרעים ובוחנים האם וכיצד ניתן להפוך אותו לגידול מסחרי. למעשה בפיתוח חים רבים אנחנו מתחילים מאפס, כאשר חלק מהדברים שאנחנו מפתחים כאן במו"פ הם ייחודיים ורובם גידולי נישא מורכבים לייצוא."

למה זה לוקח כל כך הרבה זמן?

עופר: "בדרך כלל כשאתה משקיע המון זמן בפיתוח גידול חדש זה עניין של שנים עד שזה נטמע. גם אם יש לנו מוצר מוגמר ומצוין, לוקח זמן לשכנע חקלאים להיכנס



הרעיון להפוך אותו למוצר עלים לייצוא הוא החדשנות, מה גם שהוא גדל היטב ומותאם לתנאים השוררים ברמת הנגב ואף הוא מתמודד יפה עם מליחות מים גבוהה ומתפתח היטב בקרקעות שוליות. אנח'נו מגדלים אותו מזה כמה שנים, במהלכן למדנו כיצד לגדל ולהרבות אותו, הוא ממש צמח נהדר וכיום המגבלה העיקרית לגידול זה היא שיווקית.

"באירופה הריג'לה מוכר כפורטולקה. הזן שאנו מגדלים מתאים יותר לחקלאות, זן הגדל זקוף, עליו יותר גדולים ובשרניים בעוד הזן המוכר בבר גדל שרוע. אנו מאמינים שלגידול נמרץ זה יש את הפוטנציאל להפוך לגידול אופנתי בעתיד.

סלסולה סודה (מלחית הבורית)

"בשנים האחרונות הכנסנו לפיתוח עוד מספר צמחים, למשל הסלסולה סודה

פרקן). "מסביר עופר", התברר כי מדובר בצמח חד שנתי בשרני הגדל בר במלחות ושפכי נהרות באירופה, מאכל מסורתי מוכר באיסוף מן הבר, המשמש כתוסף במאכלי דגים מבושל וטרי במסורות עוד מימי הביניים. המוצר המשווק הוא גבעולי לים טריים הנקצרים באורך 7 ס"מ במספר קצירים. צמח שגדל במליחות מאוד גבוהה עד מליחות של מי ים! ולכן הבנו שיש לנו כאן יתרון, בעיקר בתחום המים המליחים. "במשך כמה שנים למדנו יחד עם פרופ' משה שגיא (מאוניברסיטת בן גוריון) את הגידול, נבדקו זנים שונים ועד שהגענו למשק מודל. כיום הסליקורניה נחשב לגידול מסחרי לכל דבר. ישנם ברמת נגב מספר חקלאים שמגדלים סליקורניה, בעיקר לייצוא בהיקף של כמה מאות דונמים. שיווק הסליקורניה נעשה כאוכל גורמה למסעדות שף, מלונות ושווקי איכרים. תקופת הביקוש היא בעיקרה בחורף. שוק

צמח מדברי עקשן ועמיד קשה לגדלו או להרבות אותו, כי צריך להבין שלא כל צמח מגיב לדשן, השקיה, צפיפות וצימוח אינ' טנסיבי בצורה דומה וזה בעצם הזמן שבו אנחנו בונים לצמח פרוטוקול גידול. בדרך אנחנו גם לומדים כיצד להרבות לו זרעים להמשך העבודה וכשיש לנו מספיק חומר ריבוי בודקים איך להתקדם לשלב הבא. בשלב מתקדם אם מדובר בגידול מומלץ או מוצלח, אז אנחנו פונים לחקלאים ומנסים לעודד אותם לגדל אותו בהנחייתנו, שלב זה קרוי 'משק מודל' או השלב ה'חצי מסח'רי' שנעשה בהיקף מצומצם. בדרך כלל עם חקלאים שכבר יש להם מערך שיווק עובד. "במקרים מסוימים גידולים רב שנתיים, בגלל שהפיתוח אורך זמן רב אנו מתחילים בחלקות חצי מסחריות כבר במקביל לפי תוח, וזאת בכדי שהחקלאים יוכלו להתמור דד בזמן עם פתיחת השיווק לתחרות. בכל הזמן הזה אנחנו מגדלים את הצמח בחוות



ערוגות ריג'לה



סליקורניה בחממה - פיתוח שהפך לגידול מסחרי

(בעברית: מלחית הבורית) - צמח שבדור מה לסליקורניה עשיר במלחים, אף היא מוכרת באירופה עוד מימי הביניים, בעיקר באיטליה, שם נקרא הצמח אגרטי - מעין צמח בשרני הדומה לעירית, שבאיטליה אוכלים אותו עם פסטה והוא נחשב למעדן. "בפיתוח למדנו כיצד להפיק זרעים, לגדל - תהליך אותו היה לנו קצת קשה לג'לות. מה שמעניין אצלו הוא שאם לא מגדלים בתנאים אידיאליים - הוא הופך לקוץ עוין ולכן חשוב מאוד לכוונן את הגידול בדייקנות, כי אחרת אתה לא מגיע למוצר וזה הדבר הכי חמור שיכול לקרות.

"זו דוגמא מצוינת ללימוד, מטעויות אתה לומד והיום אנחנו זורעים אותו בצפיפות בתנאי הצללה ומצליחים להוציא מספר רב של קצירים בתקופת החורף-אביב. היום אנחנו מנסים למשוך את הגידול עד חודשי הקיץ. סיפקנו זרעים של הגידול לחקלאים,

הסליקורניה כרגע מוגבל מבחינת גודלו ויש צורך להגדילו. "במרוצת השנים נכנסו זנים ומינים עמ'ים יותר למחלות, כך הגענו אל הסרק'י קורניה, שהם צמחי סליקורניה רב שנתיים. הם דומים לסליקורניה הרגילה אך ניתן לקצור אותן מספר שנים, למרות שדווקא בשיא החורף הם רדומים.

רגלת הגינה

"בנוסף הכנסנו גידולים חדשים נוספים, כגון רגלת הגינה (ריג'לה), צמח שאף הוא מוכר למאכל מימים קדומים בכל אגן הים התיכון. זה הוא צמח בשרני שעליו עשירים באומגה 3 בוויטמינים, מינרלים ורמת חל'בון גבוהה. רגלת הגינה מוכר לרבים כמזון לתרנגולות שנאסף בבר, וגם כעשב שוטה ואף מטרד לחקלאים בשדות. "בסך הכל מדובר בצמח די נפוץ אבל

הניסיונות, כדי להמשיך וללמוד על הגידול וגם כדי לשמור על רציפות שיווק לעורר מודעות ולייצר דרישה, במיוחד במוצרי ייצוא.

"צריך להבין שקשה מאוד להחדיר לשווקים גידולים חדשים ולקבל פידבק עליהם מחברות השיווק והרשתות. החדרת גידול חדש היא תהליך ממושך ותלויה בה' מון גורמים בין היתר בפרסום, טרנד, קש'רים ובעיקר הרבה סבלנות והתמדה. אחרי שנים של מאמץ, בדרך כלל גידול שנקלט ויש לו דרישה בשוק, בעיקר באירופה, בסופו של דבר מגדלים אותו 2-3 חקלאים, שמרבים לעצמם את הזרעים ונעזרים בנו לפתרון בעיות של מחלות, מזיקים, השקיה, דישון וכדומה.

סליקורניה

"קח לדוגמא את הסליקורניה (בעברית



אם כי עד עתה הצמח לא התקדם והתפתח לרמת גידול מסחרי. עם זאת, אנחנו מאמינים שיש לו פוטנציאל גדול אם נדע איך לשווק אותו.

מלוח (אורץ')

"השנה אנחנו מכניסים לפיתוח צמח חדש ששמו אורץ' - סוג של מלוח חד שנתי בצבע אדום שאוכלים את עליו. זהו צמח שקצת מזכיר תרד במרקם שלו, ניתן לצריכה בעיקר כשהוא טרי ולבישול. לעת עתה אנחנו רק בתחילת הדרך ואנחנו לומדים איך לגדל אותו בתנאים שלנו ברמת הנגב ובעיקר לבדוק ולגלות את ממשק הגידול הנכון..."

כל הצמחים הללו הם בעצם גידולי נישה עם שוק קטן למדי, לא?

"נכון, רובם גידולי נישה, שלא תמיד מבוקשים בשווקים. אבל לפעמים יש

השנים נקבל צמח מאוורר עם אשכולות נוחים יותר לקטיף.

"חשוב לבצע את עיצוב השיח בעונה הנכונה. ישנם חקלאים שקיבלו מאתנו חומרי ריבוי וכבר נמצאים אחרי עונת הנבה (מאי-אוקטובר) וכל שנותר להם זה לקטוף ולשווק. כרגע הוא מיועד לשוק המקומי אבל אנחנו מקווים שבהמשך הפיתוח נוכל גם לייצא גוג' ברי טרי.

"בגדול, מדובר בצמח נשיר, רב שנתי וכאמור עלינו לעבוד עדיין על עיצוב הצמח. ישנו בארץ ויכוח הלכתי האם צריך ערלה או לא לגוג' ברי. הפרי עצמו רך מאוד. כאמור, תהליך הקטיף איטי מאוד אבל התמורה גבוהה (120 ש"ק"ג).

"הגוג' ברי נחשב למזון על (סופר-פוד), צמח מוכר מאוד ברפואה סינית זה אלפי שנים, צמח שיש בו רכיבים פעילים ולמעשה מדובר בכמעט תרופה לכל דבר ועניין. הוא מכיל הרבה מאוד אנטי-אוקסידנטים

בריאות נקי מריסוסים.

"הבעיה בגידול גוג' ברי שהוא פרי מאוד עדין ובעל חיי מדף קצרים מאוד. זהו פרי בו עלינו להתייחס בעיקר לעניין הקטיף והאחסון - שני נושאים בעייתיים אצלו. יש לנו כאן במו"פ אחראית על כל נושא ה-Post Harvest (הטיפול בתוצרת לאחר הקטיף/אסוף). ואנחנו עובדים על הדרכים האידיאליות לקטוף, לתחזק, לארוז ולאחסן אותו.

"לגבי היבול, השיח מניב פרי תוך שנה אחת אבל עם השנים כמות היבול הולכת ועולה. כרגע אנחנו נמצאים בשלב בו שתלנו ייחורים, זרענו וראינו שהיבול לא מהווה בעיה. הבעיה שכן הייתה לנו היא באיכות, בגודל הפרי, בקטיף ובחי המדף הקצרים. קטיף הגוג' ברי איטי וידיני כיום. הגענו להבנה שעל מנת לשפר זאת צריך לעשות עיצוב של הצמח, דבר שבהתחלה לפחות יבוא על חשבון פרי אבל במשך



פריחת הרדופנין - מתאים לטיפול בסוכרתיים, שימש לטיהור המזבח בבית המקדש



שדה של צמח שמשון גנוע כתפסיר פטרייה בדיונה

(נוגדי חימצון), שם הוא מוביל בכל המדדים. בכל הקשור למזון בריאות וגם הרפואה המערבית מסכימה שהחומרים בפרי משפיעים על התפקוד הקרדיווסקולארי (תפקוד הלב), משפר את הראיה ויש לו עוד שימושים בריאותיים ורפואיים רבים."

ויש לזה שוק בארץ?

"בהחלט. מדובר בשוק של אנשים שמחפשים מזונות על ואוכל בריא - שם הוא מכבד בראש הרשימה ושם כל יתרונותיו. אנחנו הצלחנו לאתר צמחי גוג' ברי שמתיימרים לגידול בתנאים מדבריים ולגבי הפיתוח אני אופטימי, מבחינה שיווקית לפחות.

"הצמח יכול להגיע לגובה של כ-2 מטר. בתחילת הפיתוח הצמחים הגיעו לממו"פ נשתלו ואוקלמו. בהמשך שינינו קונספט ועברנו כאמור לעיצוב השיח והתחלנו לגדל



"הזן 'מג'הול' הוא הזן המבוקש ביותר בארץ ובעולם. ברמת נגב הוא מגיע להבשלה בתחילת אוקטובר, חודשיים אחרי הערבה הדרומית, ואינו מסוגל להצמיל (להתייבש טבעית) על העץ."



פתאום קפיצה שיווקית ואז החקלאים שלנו יכולים לתת מענה מהיר, אבל כדי שזה יקרה על בסיס קבוע צריכים להיות במוכנות. ולשמר את הידע כמובן בתחנה. וישנה גם דרישה לגידולים, ומקורות מזון חדשים בשוק במיוחד בתחום התזונה הבריאה.

גוג' ברי

"דוגמא נוספת לצמח שאנחנו מגדלים כיום הוא הגוג' ברי - שהוא שיח רב שנתי סולני, שבעצם הגיע לארץ ממדבר גובי. הפרי אדום קטן ועדין גדל באשכולות שטי עמו מזכיר אוכמניה. כיום הפרי הזה נמכר בארץ מיובא ומיובש כצימוק אבל השאיפה שלנו היא להפוך אותו לפרי טרי, כי ברור שלפרי טרי יש תכונות בריאותיות הרבה יותר גדולות. לגוג' ברי טרי יש יתרון, שהוא יכול להיות משווק לשוק המקומי כפרי



מדבריים שייחודיים לארץ, כאשר מרבית הספרות היום עוסקת בעיקר בזנים היותר יס-תיכוניים, המוכרים עוד מימי הרומאים. הצמח אף מוזכר בתנ"ך ושימש לטיהור המזבח.

כמהת המדבר

"כמהת המדבר *Terfezia bouldieri* (טרפאס) היא פטרייה תת קרקעית הגדלה בסימביוזה (הדדיות) עם שורשי צמח השמשון בנגב. כאן מדובר בפרויקט אותו אנו מבצעים יחד עם אוניברסיטת בן גוריון, פרויקט בניהולו של פרופ' ירון שיטריה. שטחי כמהת המדבר בתחנת הניסיונות למעשה מבטאים את ההתקדמות הרבה שנעשתה במחקר פורץ דרך זה. מדובר בצמח מדברי שנחשב למעדן בקרב יוצאי עדות המזרח, בעיקר מצפון אפריקה ומעוגן במסורת היהודית, שמזכיר לרבים את המאכלים מבית אמא. "היום



"יצרנו תהליך בו אנו לוקחים צמח מסוים שאנו מכוונים אליו, מבצעים סקירת ספרות לומדים אותו, לומדים את כל האגרוטכניקות הנוגעות לו, מפיקים ממנו זרעים ובוחנים האם וכיצד ניתן להפוך אותו לגידול מסחרי"



זנים שונים למרות זאת אנחנו עדיין בראשית הדרך לומדים את הגידול ויש עמנו מספר חקלאים שלומדים אתנו את הגידול תוך כדי תנועה.

מקור החסידה

"אנחנו כל הזמן נמצאים בתהליך של חשיבה ולימוד מתוך כוונה לאתר צמחים חדשים, חלקם כאלה שרואים אותם במדבר, בנגב, צמחים שיש להם יתרון מסוים, בעיקר כאלה שיוצעים להתמודד עם עקת חום או מלח, שם כמובן יש לנו יתרונות על פני אזורים אחרים.

"ישנם מספר צמחים מקומיים שאנחנו מגדלים היום, למשל צמח מקור החסידה השעיר, צמח שאנחנו מגדלים אותו מזה מספר שנים. מדובר בצמח שבאופן טבעי מגדל פקעות, אותם היו הלקטים הבדואים אוספים ואוכלים, כמעין ממתק רועים במדבר. רצינו למנף את הפוטנציאל של הצמח



מקור החסידה בשדה - פיתוח מוגן פטנט בשוהפות עם מכון וולקני



כמהת המדבר בשדה - מאמצים להגדלת היבול

אנחנו כבר יודעים איך להדביק בהצלחה במעבדה את צמח השמשון בתפטיר של הפטרייה וזה בא לידי ביטוי ביבול בשדה. צמח השמשון מקנה לפטרייה סוכרים והיא מספקת לו מינרלים, בעיקר זרחן בסביבה מדברית דלה (כלומר כל אחד מהם זקוק אחד לשני).

"במהלך הפיתוח הצלחנו לקחת שתילי שמשון מודבקים ולהפיק מהם פטריות, כרגע אנחנו מצליחים להפיק מדונם אחד יבול של כ-5 ק"ג פטריות. נכון, זה לא נשמע הרבה, אבל צריך גם לזכור שמדובר בגידול שאינו זקוק למים או דשן ובטבע מוצאים כמות כזו מעשרות קילומטרים רבועים. בשל המחיר הגבוה יחסית של כל שתיל מודבק צריך לעבור עוד קפיצת מדרגה ולהגדיל יבול, בכדי שזה יהפוך לגידול כלכלי לחקלאי.

"בגדול, אפשר להגיד שמדובר בשיפור

שותפות בה אנו עובדים על גידול פקעות מקור החסידה כחומר גלם להפקת חומרי טבע. מתברר כי הפקעות הללו מכילות ריכוז גבוה של חומרים פעילים ואנו חוקרים כיצד ניתן להפיק מהן תוסף מזון ומשחה קוסמטית. כל התהליך הזה הוא מוגן פטנט.

הרדופנין

"בנוסף, באותו קו מחשבה אנחנו בוחנים את צמח ההרדופנין - פקעת מדברית שניתן לאכול את הפקעות. מדובר בפקעת שיש בה חלב, אבל לאחר בישול היא הופכת לשורש אכיל. זהו גידול מוכר באירופה עוד מימי הביניים לכן יש לא מעט חומר וידע על הצמח, אנחנו יודעים שמדובר בצמחים בריאים שמאוד מומלצים לאנשים סוכרתיים.

"כמובן שהזנים שישנם במו"פ הם זנים

ולכן גידלנו אותם, הפקנו ממנו זרעים וראינו שבתנאים חקלאיים ניתן להגדיל באופן משמעותי את גודל הפקעות ואף לקבל יבול, הן יכולות להגיע לגודל של אגוזי אדמה.

"אגב, אנחנו היחידים בעולם שמגדלים את מקור החסידה כגידול. התחלנו לגדל את הצמח לצורכי מאכל, עבדנו על כך כבר מספר שנים ונתקלנו בקשיים בעיקר ברישוי והסדרת המוצר - אין למעשה אף גוף בארץ שמסוגל להכשיר באופן רשמי גידול חדש אמיתי, כזה אשר לא יובא ממקום אחר ואין לו היסטוריה אכילה מתועדת במערב. צריך לבנות לו סטנדרטים מבחינת בטיחות המזון, כלומר בסופו של דבר, עד כמה הוא בטוח לצריכה. זהו מכשול שמור נע בעדנו כיום לשווק אותו באופן מסחרי למאכל. יחד עם זאת, יצרנו עם מכון וולקני (פרופ' יורם קפולניק ודר' חנינית קולטאי)



בימים אלה הוא שימוש במים המליחים הגיאותרמיים (38 מ"צ) הזמינים אצלנו כדי להשקות בחורף, לחמם את בית השורשים וכך להאריך את תקופת הפעילות של העץ. בדרך זו הצלחנו להקדים את מועד הפריחה, מה שיכול להיות יתרון עבור הזן 'מג'הול'.

"הזן 'מג'הול' הוא הזן המבוקש ביותר בארץ ובעולם. ברמת נגב הוא מגיע לה בשלה בתחילת אוקטובר, חודשיים אחרי הערבה הדרומית, ואינו מסוגל להצמיל (להתייבש טבעית) על העץ. אנו מפתחים שיטות להבחלת הפרי הצהוב לאחר גדיד ולקבלת מוצר ייחודי ואיכותי במיוחד - מג'הול סופר-עסיסי. השיטה תאפשר גם חסכון עצום בגדיד, כי ניתן יהיה לגדוד אשכולות שלמים ולהימנע מסבבים יקרים של גדיד סלקטיבי. בשלב זה יש הצלחות ראשוניות, אך הדרך עוד ארוכה. אנחנו מקווים שבהמשך תהיה לגידול תמר הית- כנות כלכלית ברמת הנגב."

זה לא בעצם ישבור את השוק ויוזיל את המוצר?

"אנחנו מאמינים שבמידה ויהיה גידול בתפוקת הכמהין גם השוק יתרחב, כי מדובר במוצר מאוד מבוקש וטעים מאוד. צריך להדגיש שלא מדובר בפטריית הכמהין הלבנה המפורסמת שנמכרת בעשרות אלפי שקלים באירופה, אלא בפטריית כמהין מדברית שהינה מוצר אחר. בקרב השפים הכמהין המדברית אף היא מאוד פופולרית ואף מחירה לא זול ויכולה להגיע למאות שקלים לק"ג."

תמרים

"ענף נוסף שהתחלנו לאחרונה לפתח הוא ענף התמרים, פרויקט אותו מוביל דר' אמנון בוסתן. בארץ ישראל, עיקר גידולי התמר מתבצעים באזורים החמים ביותר, בקעת הירדן, אזורים המלח והערבה. רמת הנגב נחשב אזורים קר מידי לגידול תמר, עץ שזקוק למנות חום. עיון נוסף הנבחן

משמעותי לעומת מה שהיה עד היום. לפטרייה יש מחזור חיים, היא יכולה להיות רדומה המון זמן ובשנה מסוימת בתנאים מסוימים להוציא את גוף הפרי שהוא הצורה האכילה של הפטרייה. לא כל צמח שמשון מודבק יניב את גוף הפרי ולכן מדובר בגידול מאוד מורכב. הכמהין תלוי גם בגשמים אבל ישנם המון גורמים נוספים שחוברים יחדיו ליצירת ניבה של פטרייה ואלה הם דברים שניתנים לביצוע רק בשדה ולא במעבדה.

"על כל פנים, היום אנחנו יודעים הרבה יותר על גידול כמהת המדבר ממה שידענו לפני שהתחלנו בפרויקט, איך לשתול, זנים מתאימים, אגרוטכניקות שונות ואנחנו מקווים שבאמצעות עבודה נכונה ושיטתית נוכל להגיע ליבולים של עשרות קילוגרמים בהמשך."

מחירו הגבוה של הכמהין נובע בעיקר מהעובדה שיש לחפש אותו ויש מעט יבול. אם תצליחו להפיק כמהין בכמויות

ריקבון? פתרון! יש לנו בשורות טובות למגדלי היבולים

כמגדלי יבולים, ייתכן וכבר למדתם להשלים עם הריקבון שפוגע בתוצרת החקלאית המאוחסנת בחדרי הקירור. אך היכן שיש ריקבון קיים גם פתרון.

הפתרון של Effective 0 מנטרל את האתילן הגורם לריקבון ומדכא פטריות כגון בוטריטיס הפוגעות בפירות ובירקות.
הפתרון של Effective 0 יאריך את חיי המדף של התוצרת החקלאית, יקטין את הפחת ויחסוך לכם הרבה מאד כסף.



- טיהור וחיטוי שמנטרל אתילן ופטרת
- ידידותי לסביבה, ללא ריסוס ואינו משאיר שום שיירים כימיים
- אינו פוגע בתוצרת החקלאית
- מאריך משמעותית את חיי המדף

לפרטים והזמנה

08-6209832 03-5161866

04-8536647 09-8985962

www.stopsmell.co.il



מומלץ בחום ע"י מגדלים מכל קצוות הארץ!

הארכת חיי התוצרת החקלאית למית Effective 0
הפתרון לריקבון, שחוסך לכם המון.

