



תהליך הפקת השמן

בעונת הסתו מתחיל מסיק הזיתים במטע. לאחר המסיק מובילים את הזיתים אל בית הבד לצורך הפקת השמן מהפרי. השמן הטוב ביותר הוא השמן שמגיע ישר מהעץ אל בית הבד. הזיתים לא מספיקים להחמיץ ולכן איכותם היא הטובה ביותר. בבית הבד מבודדים את הזיתים ושאריות העלים. שוטפים היטב את הזיתים ומיבשים אותם.

שלושה שלבים עיקריים בתהליך ייצור שמן זית:

השלב הראשון הוא שלב הריסוק בו מרסקים את הזיתים והופכים את הפרי לרסק.

השלב השני הוא שלב הסחיטה או הכבישה בו מפעילים לחץ על רסק הזיתים וגורמים להפרדת המוצק מהנוזל. המוצק נקרא "גִּפֶּת". הוא כולל חלקי הגלעין וחלקי קליפת הזית. בעוד שהחלק הנוזלי נקרא "מֶהֶל" והוא מכיל שמן ומים. השלב השלישי הוא שלב ההפרדה שבו מפרידים בין המים והלכלוך לשמן. בעבר נעשתה ההפרדה על ידי כך שהיו מחכים עד שהשמן יצוף על פני המים. תהליך שלקח לפעמים הרבה מאוד זמן. היום נעשית ההפרדה במכונה.

בית בד בשיטת ריסוק באבנים בבני דרום. צילום: אבי בכר.

