

# الحياة الخضراء

بيئة نظيفة .. حياة أجمل

ديسمبر - كانون أول، العدد (3) مجلة اللّكترونية  
نعني بشؤون البيئة نصدّر عن جمعية الحياة الخضراء

## جولات الحياة الخضراء

### الحياة الخضراء تشارك في موسم قطاف الزيتون في فلسطين موسم الزيتون حكاية فلسطينية تروى منذ آلاف السنين

قام فريق من الحياة الخضراء وعلى مدار أكثر من شهر ونصف ابتداءً "من منتصف شهر تشرين أول (أكتوبر) 2014 بمتابعة موسم قطاف الزيتون أشهر المواسم الفلسطينية وأقدمها، حيث قام الفريق بزيارة كل من بلدة قباطية جنوب مدينة جنين، قرية كفر قود جنوب غرب مدينة جنين، وقرية دير أبو ضعيف شرق مدينة جنين. وتابع الفريق في هذه الجولة الميدانية مراحل وتفصيل موسم قطاف الزيتون لهذا العام 2014.

يبدأ موسم قطاف الزيتون من منتصف شهر تشرين أول أكتوبر وحتى نهاية تشرين ثاني "نوفمبر" حيث يعتبر مهرجاناً ثقافياً واجتماعياً واقتصادياً، وهو عرس كنعاني مستمر، اهزوجة فرح وبهجة، تتناقلها الأجيال الفلسطينية جيلاً بعد جيل، من آلاف السنين وعمر هذا المهرجان من عمر أول شجرة زيتون غرست في البلاد وحسب بعض المؤرخين فإن فلسطين تعد المنشأ الأول لشجرة الزيتون في العالم ودلالة ذلك شجرة السيد الاحمد البدوي جنوب القدس والتي يقدر العلماء عمرها بأكثر من 5500 عام.

والتقت الحياة الخضراء خلال جولتها بعائلة السيد سليم ابو عبيد «ابو محمد» من أبناء القرية الذي شرح للفريق مراحل قطاف الزيتون. معبراً عن قدسية الارض والتي يعتبرها بمثابة احد ابناءه، فموسم قطف الزيتون في فلسطين له طقوسه الخاصة وعاداته المرتبطة به، سواء بما يتعلق بالقطف، أو الجلو العائلي أثناء القطف، وحتى بما يحملونه من طعام معهم أو بما يعرف "بالزواذة".



# الحياة الخضراء

بيئة نظيفة .. حياة أجمل

ديسمبر - كانون أول، العدد (3) مجلة الإلكترونيّة  
نعني بشؤون البيئة نصدر عن جمعية الحياة الخضراء

## مراحل قطف الزيتون وحتى الزيت

تبدأ مراحل قطف الزيتون من الغرسة المقدسة، وحتى الزيت الذي يعتبر من أولويات حياتنا وغذائنا.



تعبر شجرة الزيتون عن تراث الفلسطينيين وتبقى صامدة لأجيال عدة وتعتبر مصدر رزق بالنسبة لأصحابها



شتلة الزيتون وهي تحتاج الى ست سنوات حتى تبدأ بالثمار



يلجأ الفلاحون الى ممارسات غريبة احيانا أثناء قطف الزيتون، وقد تكون ذات معتقدات شائعة وليست بالضرورة صحيحة.. كوضع الأحجار داخل الشجرة

تعبر شجرة الزيتون عن تراث الفلسطينيين وتبقى صامدة لأجيال عدة وتعتبر مصدر رزق بالنسبة لأصحابها



# الحياة الخضراء

بيئة نظيفة .. حياة أجمل

ديسمبر - كانون أول، العدد (3) مجلة اللّثرونبة  
نعنى بشؤون البيئـة نـصـدر عن جمعيـة الحياة الخـضراء



يتم تثبيت المفاش بأحجار ، حتى لا تطير وتحافظ على ما عليها من زيتون



يبدأ قطف الزيتون بوضع المفاش تحت الأشجار حتى يسقط عليها الثمار



تقول أم محمد من قرية كفر قود : أن الأطفال لهم دورهم في القطف أيضا الا اذا كانت الرياح شرقية لا يأخذونهم للقطف خوفا عليهم



يبدأ القطف من منتصف تشرين أول ولغاية كانون الأول ، وأن الشتاء السابق للقطف هو ما يقرر حسن الموسم من عدمه



يعتقد أبو محمد من كفر قود أن عدم قدوم شتاء جيد في العام الذي يسبق القطف يجعل أوراق الشجر تبدو ناشفة ، وحببات الزيتون صغيرة وسوداء



تسمى المرحلة الأولى من قطف الزيتون "بالخرط" وتستخدم السلالم من اجل الوصول الى فروع الشجرة العليا

# الحياة الخضراء

بيئة نظيفة .. حياة اجمل

ديسمبر - كانون أول، العدد (3) مجلة الإلكترونيّة  
نعني بشؤون البيئة نصدر عن جمعية الحياة الخضراء



سقوط الزيتون أثناء القطف على المفاش

قد يستخدم أثناء قطف الزيتون عادات خاطئة منها "الجذ" او استخدام العصا للقطف مما يؤدي الى تكسير اغصان الشجرة وايدائها



ومصطلح التبرية كان قديما يستخدم للقمح لازالة الأوساخ عن القمح، وتم اقتراض المصطلح للزيتون



تبدأ العائلة بتنظيف اكوام الزيتون وإزالة الأوساخ والأوراق من بين حبات الزيتون، بما يعرف "بالتبرية"



يجمع الزيتون على شكل اكوام صغيرة



ثم يتم وضع الزيتون في أكياس الخيش أو البلاستيكية أو في الصناديق ليتم نقله للمعصرة



يتم تقليم الأشجار للحفاظ عليها، مما ينتج الأحطاب للشئاء، أو قد يكون غذاء للماشية



ثم يتم عن طريق الهواء فصل الزيتون عن الأوراق بما يعرف "بالتذرية"

# الحياة الخضراء

بيئة نظيفة .. حياة أجمل

ديسمبر - كانون أول، العدد (3) مجلة اللكترونية  
نعنى بشؤون البيئة نصد عن جمعية الحياة الخضراء



بعد نقلها للمعصرة تجمع للغسيل والعصير،  
ولتنظيف من الأوساخ المتبقية



إن استخدام الأكياس البلاستيكية يعتبر من  
العادات الضارة، لما للبلاستيك من أثر ضار  
على الصحة الانسانية والبيئة



ثم يتم وضع الزيتون في أكياس الخيش أو البلاستيكية أو في الصناديق ليتم نقله للمعصرة



صورة 26: يتم إلقاء الجفت في الخارج بعد  
فصله عن الزيتون



بعد جرش الزيتون داخل المعصرة يتم فصل المياه والزيت عن باقي  
اجزاء الثمار عن طريق عملية الطرد المركزي (الجفت والزيار)



يصبح الزيتون جاهزا للعصر بعد غسله  
وتنظيفه



يغسل الزيتون داخل المعصرة من الأوساخ  
والغبار



وأخيرا يتم نزول الزيت الصافي، ويصبح جاهزا للأكل والبيع بعد تعبئته



يتم بالفرازة فرز الزيت عن الماء