

צמחים ושימושיהם

התיאבון גדל

יהודה שטרן, שנת שרות בית ספר שדה גולן

ימי הגשם וימי השמש המתחלפים מדי שבוע בתדירות של נפנוף כנפי הצופית- מביאים לנו, מדריכי הביס"ש, עבודה אינטנסיבית אל מול ימי בטלה, ומה עושים כאשר יש יום פנוי? אוכלים! והשבוע התמקדנו בכלך, המרבה לגדול ולפרוח בעת הזו ברחבי הגולן.

כלך מצוי - הכלך הוא צמח עשבוני רב שנתי גבוה ובולט. כבר אחרי הגשמים הראשונים מציצים מן האדמה עליו הגזורים ובמשך החורף הם הולכים וגדלים עד שייצרו שושנת עלים כדורית וגדולה. בסוף החורף מבצבץ מבין עליו גבעול פריחה מעובה הגדל במהירות ומגיע במקרים רבים לגובה של שני מטרים ואף יותר. **איך נזהה:** שושנת עלים דמויי שומר אך חסרי ריח מהן עולה גבעול גבוה, הוא עמוד הפריחה, ובראשו צברי פרחים המסודרים בצורה הנקראת 'סוכך'.



הכלך רעיל, ולכן מטיב לגדול בשדות מרעה טבעיים שם הבקר והצאן נמנעים מאכילתו. אך בתקופה זו מוציא הכלך את תפוחותיו הצהובות, להן יש שימוש אכיל ואפילו טעים: נקטוף את התפוחות כאשר הן עדיין סגורות. נכניסן לסיר ונמלאו במים עד מעט מעל פני התפוחות. נשים את הסיר על האש עד רתיחה ונשאיר אותו על אש בינונית עוד כרבע שעה ונסנן את המים החוצה. נחזור על התהליך פעמיים נוספות להוצאת המרירות במלואה. עכשיו התפוחות מבושלות ואפשר לערבב ברוטב שמנת, לכובשן במלח, לטגן וכדומה... כיד הדמיון הטובה עליכם.

אך לא רק לצורך רעבוננו מועיל הכלך. במשנה, בפרק "במה מדליקין" – הפרק השני במסכת שבת – מביאים דוגמאות לסוגי פתילות שאסור להשתמש בהן בשבת משום שלא משכו טוב את השמן והיה חשש שהשתמש יטה את השמן אל הפתילה ונמצא מחלל שבת. "אין מדליקין לא בלכש ולא בחוסן ולא בכלך" (מס' שבת, ב' א') תוכנו של קנה הפריחה של הכלך עשוי ספוג וסיבים, קולפים את קליפת הקנה, מוציאים את תוכנו ומסובבים אותו לפתילות, אותן מכניסים לשמן ומדליקים. החומר אולי לא סופג טוב את השמן אבל ניחן בכושר בעירה לאורך טווח מעולה, ואפשר פשוט להדליק את קנה הפריחה כשהוא שלם ולהשתמש בו כאבוקה המיטיבה לדלוק גם בתנאים קשים.

אותן תכונות הן שגרמו לייחוס הכלך לצמח שבו ע"פ המיתולוגיה היוונית מביא פרומתיאוס את האש לבני האדם. כאשר מדליקים את הלבד הממלא את גבעולו הוא בוער, ואילו הקליפה שאינה נדלקת מכסה על האש ומעלימה אותה. אט אט מכלה האש את הלבד ובד בבד חודרת פנימה לעומק הגבעול. האש בוערת בתוך הגבעול, ובו בזמן אפשר לאחוז בגבעול מבלי להיצרב ואפשר להסיתרו מתחת לבגד מבלי שישרף. כך הגניבו פרומתיאוס לבני האדם. בני האדם זכו במתנת האש ואילו פרומתיאוס נענש ונקשר לסלע רם תוך כדי שנשרים מנקרים את כבדו.



אך הבטן קוראת לנו, ולכן מהכלך נעבור לשכנתו אזנית הכלך:
האזנית ממוקמת בבסיס הצמיחה של הכלך. הפטרייה הזו ניזונה מחלקי
הצמח המתים שבקרקע, שרידי החלקים שיבשו לכלך הרב שנתי. מזאת נבין
ששוב ושוב תצמחנה אוזניות באותה חלקה, אך הכמות תלויה בכמות
המשקעים.
איך נזהה: הפטרייה בצורת אוזן, יש לה רגל צידית וצבע כובעה לבן-שנהבי,
חום אפרפר. היא פטרייה שדומה לפטריות ירדן המתורבתות. יש לה ריח קל
של אניס ומרקם צמיגי מעט.
את האזנית אפשר לטגן עם בצל, להוסיף חביתה, להכין מהן קישים או מרקים
וכמו בכלך- גם פה לכישרון ולדמיון אין תחליף...

אזהרה: אין לאסוף פטריות בלי ידע מקדים, ההשלכות חמורות ומסוכנות מאוד!

בתיאבון!