

אהוד בן עזר

הכנת זיתים ירוקים כתושים (דפוקים)

בטעם פתח-תקוואי, ארצישראלי וערבי מקורי

מוסקים את הזיתים בסתיו כשהם רוויי-שמן אך בטרם השחירו (או קונים בשוק זיתים ירוקים). זיתים קטנים עדיפים.

משרים את הזיתים בכלי גדול מלא מי-ברז כדי להפיג את מרירותם, ומחליפים את המים פעם ביממה במשך שלושה ימים.

לאחר שלושה ימים דופקים (שוברים) אחד-אחד את הזיתים בפטיש-עץ על קרש. אם רוצים לשמור את הזיתים לתקופה ממושכת יותר, אפשר לוותר על השבירה. אם רוצים להפיג יותר את טעם המרירות (לא מומלץ), אפשר לשבור את הזיתים תחילה, ואחר-כך להשרותם במי ברז רגילים ולהחליף מים כנ"ל במשך שלושה ימים. אם רוצים אותם במלוא מרירותם, אפשר לוותר על ימי ההשרייה ולשוברם מיד.

ממסים במים גרגירי מלח גס ומערבבים את התמיסה עד שביצה טרייה צפה בה.

מניחים את הזיתים בצנצנת גדולה או בפה, שכבה אחר שכבה. בין השכבות טומנים רבעי לימון טרי ופלפלים חריפים ירוקים או אדומים, טריים, ובסוף יוצקים עליהם את מי-המלח. אפשר גם לזרוק את הזיתים תוך כדי שבירתם לצנצנת שבה יש כבר מי-המלח, כדי שלא ישחירו. המידה הממוצעת לצנצנת גדולה היא רבעי לימון אחד, ושניים עד שלושה פלפלים חריפים. משאירים פתוח את הכלי ובו הזיתים, כשהמים מכסים עד למעלה. אם הכלי שקוף, כדאי להניח אותו במקום חשוך או לכסותו כדי שהזיתים לא ישחירו. לא להשתמש במכלים מפלסטיק!
מי שאוהב מאוד זיתים מתחיל לאכול אותם כבר למחרת היום, בעודם ירוקים ומרירים. זה בעיניי זה הטעם האמיתי של ארץ-ישראל.

הצנצנת או הפח נותרים פתוחים שבוע עד שבועיים לערך. במשך הזמן נוצר למעלה קרום לבן דק שהופך לפטרייה די מגעילה, כמין עובש ירוק-אפור. המים מצהיבים מעט, וצבע הזיתים משתנה מירוק לחאקי.

לאחר כשבוע או יותר מסירים בזהירות את הפטרייה, כדי שלא להעכיר את מי-המלח השקופים, (אם חסרים מי-מלח, מוסיפים קצת), וסוגרים היטב את הכלי כדי שלא יהיה לזיתים מגע עם האוויר.

בימים הראשונים שלאחר הסגירה כדאי לפתוח את הכלי מדי פעם, בזהירות, ועדיין עולות בועות של התסיסה, כמי-סודה. מחכים שהן תימוגנה וסוגרים שוב.

לאחר שנסתיימה התסיסה, ובועות כבר אינן עולות לאחר הפתיחה, אפשר לצקת מעט שמן זית טרי למעלה. השמן מיטיב את טעמם של הזיתים ומונע מן השיכבה העליונה של הזיתים להשחיר ולהתקלקל.

יש בני-אדם שדומים לבני-אדם אבל אלה – שמים שיני שום בזיתים. ככה אפשר להבחין בין מי ששייך לארץ-ישראל, שהוא נאטאני, מקומי – לבין מי שאינו שייך לה. דודי אלכס היה אומר: "אני יכול לסלוח למי שדפק את בתי אבל לעולם לא אסלח למי ששם שום בזיתים הדפוקים!"

אהוד בן עזר

טלפקס 03-5228827

benezzer@netvision.net.il