

## נירית הקמה (*Ridolfia segetum*)

נירית הקמה היא מהיפים בצמחי ארצנו. הפרחים פורחים בצהוב עז לקראת הקיץ, כשעה ששאר הצמחים כבר עיפו מלפרוח ועסוקים רק בשמירה על הזרעים לדור הבא. נירית הקמה פורחת בשולי שדות, גם בשדות חיטה וגם בשדות אחרים. הצבע שלה בוחק במיוחד על רקע שדות החיטה המבשילים והמצהיבים. בעונה הזאת אפשר למצוא אותה בכל הארץ, ובמידה רבה בשדות מצפון הנגב וצפונה וגם לאורכו של כביש 6. השם (וכבר מצאתי כמה בנות חביבות שנקראות כך) מתאר נאמנה את הצמח: שילוב של שדה ושמחה לקראת הקציר.



כמו אצל מינים אחרים ממשפחת הסוככיים האבקנים כלואים בתוך הפרח, ועם ההבשלה הם נפתחים ובלטים מעלי העטיף הצהובים גם הם. חלק מהאבקה ניתז וחלק אחר משמש כפיתוי לזבובים ולחיפושיות שבאים ללקט וללקק ובינתיים מאביקים את הצמח. הפריחה המאוחרת מבטיחה שמרב המאביקים יתפנו להאביק את הנירית, ויבטיחו הצלחה ורוב זרעים. הפרחים דו-מיניים, פרחי זכר ופרחי נקבה, כך שהמאביקים מגיעים בקלות לפרחים משני ה"מגדרים".

אף על פי שהצמח משמש למאכל ולתבלין הוא נחשב ל"עשב רע". הצמיחה שלו בשדות החיטה לקראת הקציר יפה לעין הרומנטית של הבוטנאים, אבל מקשה על קציר החיטים, בעיקר אם הוא נעשה בקומביין. כאשר כל הצמחים יבשים, הגבעולים הירוקים שלו מקשים על העבודה. הוא ידוע גם כעשב שמפריע לגידולי חמניות במערב הים התיכון.

המפגש הראשון שלי עם הצמח היה בימי ילדותי בבאר טוביה. השכם בבוקר יצאתי עם סבא שלי אברהם הרמתי לקטוף מלפפונים. עדיין זכורה לי הקרירות של הטל והקוצניות של גבעולי המלפפונים. באותם ימים הבשילו המלפפונים רק בקיץ, בשדות פתוחים ולא בחממות. טעם המלפפונים שזה עתה נקטפו עדיין עומד על לשוני, וגם לא שכחתי את מידת הזהירות שבה צריך היה לנקוט - לנגוס ולירוק, כיוון שהקצה של המלפפון היה תמיד מר. עוד תכונה מיותרת שמנעו מאתנו הכיוונים הגנטיים החדשים שאליהם משכו האגרונומים את המלפפון. באותו היום אספנו ארגז



### מלפפונים חמוצים מתובלים בנירית

#### חומרים:

- מלפפונים קטנים, רצוי מזן כפרי (בלדי)
- מלח
- נירית הקמה
- 4 שיני שום
- מעט חומץ

#### הכנה:

מסדרים את המלפפונים בצפיפות בתוך צנצנת זכוכית שקופה או בקופסת פח. מכניסים פנימה את שיני השום ומגלגלים צמח של נירית יבש או טרי אל בין המלפפונים או מעליהם.

ממסים מלח במים (בערך כף לליטר מים). יוצקים את התמלחת על המלפפונים והתבלינים, ומוסיפים מעט חומץ מלמעלה. אפשר לסגור את הצנצנת ובכל יום לפתוח כדי לשחרר את הלחץ הנוצר מהגזים הנפלטים בתהליך ההחמצה, או לכסות במשקולת שתמנע מהמלפפונים לצוף. אחרי יומיים-שלושה המלפפונים מוכנים לאכילה.

#### עונות לאיסוף ולהכנה:

מרס עד יולי.



נוסף של מלפפונים קטנים יותר מאשר אלו הנשלחים לתנובה. המלפפונים הקטנים היו מיועדים לסבתא, להחמצה. סבא אסף גם "שמיר" - גבעולים וענפים של נירית הקמה. סבתא החמיצה את המלפפונים בשלוש קופסאות פח עגולות, שבכל אחת היא גלגלה למעלה כמות נדיבה של ענפים מצמחי נירית הקמה. מדי שנה, בעת הפריחה, עולה בי זכרה

של סבתי ציפורה כשהיא משתפת אותי בריחים של המלפפונים החמוצים.

כל חלקי הצמח של נירית הקמה משמשים למאכל, כתבלין לשימורים, לתה (עוזר נגד כאבי מחזור וגזים) ולתבשילים. ואם בדרך כלל יש המלצה על חלקי הצמח הצעירים, הרי שבמקרה של הנירית עצמת הטעם מתחזקת עם ההתבגרות, ואין העדפות.

לתגובות (אשמח לקבל) [einavr@blue-ecosystems.com](mailto:einavr@blue-ecosystems.com)

