

חרצית עטורה (*Chrysanthemum coronarium*)



החרצית העטורה, הנמנית עם משפחת המורכבים (*Compositae*), היא ללא ספק הנציגה הבולטת של המשפחה בין צמחי הבר שלנו. הפרחים גדולים וצהובים, והם פורחים במשך תקופה ארוכה ובכל מקום. שמש נגזר מצבע הזהב שלהם - "זהב חרוץ". חרוץ היא מילה נרדפת לזהב בתנ"ך: "קנה חכמה מה טוב מחרוץ וקנות בינה נבחר מכסף" (משלי ט"ז, ט"ז). החרציות הן גם אבות הבר של הכריזנטמות, שחשיבות רבה להן כצמחי נוי.



כדאי לנצל את גודלם של הפרחים ולהתחקות אחר המבנה של פרחי המורכבים, שהרי מה שנראה לנו פרח הוא למעשה תפרחת שבתוכה מסודרים כמה עשרות פרחים. הפרחים עצמם הם קטנים, גודלם מילימטרים ספורים. התפרחת של החרצית פורחת במשך כמה ימים. ראשונים פורחים הפרחים הלשוניים שבהיקף ולאחר מכן על פי תור הפרחים הצינוריים שבמרכז התפרחת. זכוכית מגדלת ועיניים חדות יפתחו בפניכם את העולם הנפלא הזה, ותוכלו להעריך בקלות את גילם.

החרציות גדלות כמעט בכל מקום, והן אוהבות חברת אדם וקרקות עשירות בחנקן. בעלי חיים כמעט שאינם אוכלים אותן בשל החומר pyrethrins המצוי בעלים. אגב, בעבר השתמשו בו להכנה של תרכיב להדברת חרקים ובעיקר יתושים.

לראשונה התוודעתי לטעמם של גבעולי החרצית כשהייתי נערה צעירה, בת 18, בקורס מדריכים לקראת השירות הצבאי כמורה חיילת בבית ספר שדה אכזיב. נשארתי לבדי לחכות לשאר הקבוצה על הר עצמון, שאז עוד קראנו לו "הדידבה". לידי, בלב האביב הפורח, ישבה אישה בת המקום, וסביבה ארבעה או חמישה זאטוטים, והיא קילפה עבורם גבעולים צעירים של חרצית, מאלו שטרם פרחו. הצטרפתי לחבורה וביילתי בחברתה בלי הרבה מילים, אבל עם הרבה צחוקים ולעיסות.

באותה תקופה גם למדתי להכין זרים מושחלים מחרציות. אני מקווה שהידע הזה לא ילך לאיבוד: קוטפים ראשים של חרציות עם גבעול באורך של ארבעה-חמישה ס"מ, עושים חרוץ בגבעול

גם לשלב את עלי החרצית הצעירים בסלט, טעמתי אותם חיים ואני מאשרת, אך מוקפצים הם טעימים יותר.

ואיך מזהים נבטים צעירים? על פי הפסיגים. הפסיגים הם זוג העלים הראשונים שבוקעים מהקרקע בתהליך הנביטה של הזרע. לרוב, כמו גם אצל החרצית,



Prof. Dr. Otto Wilhelm Thome: Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz 1885, Gera, Germany



הם שונים בצורתם מהעלים ה"ירגילים" שבאים אחריהם. הנבטים של החרצית הם בעלי עלים מעוגלים ותמימים, ואילו שאר העלים גזורים בדרכם המיוחדת. כאשר הצמח מתבגר הפסיגים מתנוונים ונעלמים, כך שברוב המקרים אם הם עדיין קיימים סימן הוא שהצמח טעים והעלים שלו רכים ומתקקים.



נבטי חרציות צעירים מוקפצים עם בשר ברוטב סויה

חומרים:

- חזה עוף (הצמחונים יוכלו להחליף אותו בפסטה מבושלת)
- 1 כוס צמחי חרצית צעירים
- פלפל אדום (לקישוט, לא חובה)
- 2 שיני שום גדולות
- רוטב סויה
- פפריקה מתוקה
- שמן לטיגון

הכנה:

חותכים את הבשר לקוביות ומתבלים ברוטב סויה ובפפריקה אדומה. חותכים את הפלפל ואת הנבטים לרצועות גדולות. הצמחונים יוכלו להכין את המנה ללא בשר, אולי יוסיפו פסטה עשויה או שעועית מבושלת כדי לזכות בחלבונים. פורסים את שיני השום לפרוסות דקות ומטגנים אותן במחבת (טיגון קל). מוסיפים את הבשר, נבטי החרציות והפלפל. בוחשים, ולאחר כמה דקות מורידים מהאש ואוכלים בתיאבון.

עונות לאיסוף ולהכנה:

נובמבר עד פברואר.

לתגובות (אשמח לקבל) einavr@blue-ecosystems.com