

## גזר הגינה (*Daucus Carota*)

גזר הגינה, תת-מין קיפח, שפעם קראו לו גזר קיפח, נמנה עם משפחת הסוככיים (*Umbelliferae*). במרכז התפוחית הלכנה יש סדרה של פרחים עקרים שחורים. הפרחים האלו לרוב אינם פוריים, ויש להם תפקיד בתקשורת עם החרקים. על פי חוקי האסתטיקה של המעגל, ברגע שיש נקודה כהה במרכז התפוחית היא מדגישה את הסימטריה של כל התפוחית, והרי מי כמונו יודע שסימטריה פירושה יופי ובריאות בעולם החי ובעולם הצומח.



בנוסף, לחרקים שמעופפים על יד התפוחית היא נראית מרחוק כהתקלות שמשמעותה: יש כאן זבובים וחיפושיות, כדאי לרדת. כשהם יורדים הם רואים שאין התקלות ושיש מה לאכול, ואז הם נשארים ואוכלים אבקה ומאביקים; אמת בפרסום. בארץ גדלים שמונה מיני גזר בר, והנפוץ ביניהם הוא גזר הגינה שהוא צורת הבר של הגזר התרבותי. הגזר, כמו האפון, הוא אחד הצמחים הראשונים שבוינו. צאו וחשבו כמה מסובך היה לביית את הגזר. אילו מצאתם צמח חיטה עם גרגירים גדולים, הייתם ודאי שומרים חלק מהזרעים כדי לזרוע בשנה הבאה. אילו מצאתם צמח עם עלים טעימים, הייתם ודאי זוכרים איפה הוא גדל וחוזרים לאסוף ממנו זרעים. אבל אילו אכלתם צמח שהשורש שלו מתוק וטעים, כמו הגזר, אופס... הייתם ודאי חושבים: "למה עקרנו אותו?" לכן הביות היה צריך להיעשות ברמה של אוכלוסיות: "בשביל, על יד האבן הגדולה, גדלים הגזרים הטעימים ביותר. משם נאסוף בבטא-קרוטן.

הזנים התרבותיים הראשונים של הגזר היו סגולים. אני זוכרת שבשנות ה-70 (של המאה ה-20), בסיוור ביישוב נידח בהרי יהודה ראיתי גזרים סגולים מוצגים למכירה. כששאלתי את המוכרת מאין הזרעים, היא אמרה שהם כאן מהכפר. לא צילמתי אז, וכיום גם הם למדו שהזנים הכתומים מניבים יותר יבול. בשוק העולמי מצויים צמחי גזר עם שורשים במגוון צבעים: לבן-סגול-כתום. כל צמחי הגזר, ובמיוחד הזנים הכתומים, עשירים בבטא-קרוטן.



ולמה גזר דו-שנתי? כיוון שהשורש אוגר בתוכו חומרי תשמורת החל מהשנה הראשונה, והזנים החד-שנתיים (כמו רוב מיני הבר) משתמשים בחומרים שאגרו לקראת סוף החורף כדי להצמיח עמודי פריחה. לעומתם, הזנים הדו-שנתיים מפתחים עמוד תפוחית רק בשנה השנייה, ובשנה הראשונה אוגרים ואוגרים. משתלם לחקלאים ומשתלם גם ליצרני הזרעים, שכן כדי לקבל זרעים של גזר חקלאי צריך לגדל את הצמחים במשך שנתיים ולא ניתן להסתפק רק בזרעים של כמה פרטים שנותרו בשולי השדה. סימביוזה מופלאה זו הניבה הרבה זנים מעניינים של ירקות, וגם כמה משרות לבוטנאים חוקרים.

הגזר נזכר בכתובים מראשית האלף הראשון לספירה. נראה שגם הקדמונים גידלו אותו, אבל בעבר החשיבות הכלכלית שלו לא דמתה לחשיבות שלו בימינו. קשה גם למצוא בין זני הבר את הגוונים בעלי השורש הצבעוני - הכתום או הסגול. את המטבח



הסיני הוא כבש במהלך המאה ה-13, בזמן שלטונה של שושלת יואן המונגולית.

כדי לאכול את גזר הבר צריך לאתר אותו בשטח כשהוא צעיר. בעונת הקיץ, כשעמודי התפוחית הגבוהים שלו מתנוססים בשדות ובשולי הכבישים ומושכים את תשומת לבנו, זה הזמן לאסוף זרעים, לא לאכול שורשים. השורשים של גזר הבר דקים ובהירים, נאכלים בתבשיל, כתוספת למרק או לקדרה, ונחשבים למעדן. בגרמניה שורשים כתומים ואפויים שימשו כתחליף לקפה. לפרחים מטוגנים בשמן עמוק וחם יש ארומה המזכירה גזר, וכמובן הזרעים היבשים מתאימים כתבלין למיני מאפה שונים.

**ד"ר רחלי עינב, Blue Ecosystems, אקולוגית ויועצת סביבתית המתמחה בעריכת תסקירי השפעה על הסביבה וסקרי נוף בבתי גידול ימיים ובבתי גידול יבשתיים.**

**פרחי גזר מטוגנים**

**חומרים:**  
 פרחי גזר צעירים  
 1/2 כוס קמח  
 ביצה  
 1/2 כוס בירה (אפשר גם חלב או מים)  
 שמן זית  
 מעט מלח לתיבול

**הכנה:**  
 קוטפים תפוחות פרחות צעירות טרם הפתיחה של הפרחים, אז יש להן גוון ירוק ואדמדם. שוטפים את הפרחים ומוודאים שלא נותרו עליהם חרקים, ומניחים במסננת כדי שיתייבשו. מכינים רביכה מהקמח, המלח, הביצה והנוזלים. טובלים את התפוחות ברביכה. מחממים במחבת או בסיר כמות נדיבה של שמן, כמו שמכינים ציפס (french-fried). את הפרחים המצופים זורקים (בוהירות), השמן עלול לקפוץ ולגרום לכווייה) לתוך השמן החם, ומטגנים עד שהם משחים. אוכלים כתוספת למנה עיקרית. לא דיאטטי, אבל טעים ומאוד מתאים לבישולי שדה. הרביכה מקהה את החרירות הקלה של התפוחית ומשמרת את גוון הטעם של הגזר החביב עלינו.

**עונות לאיסוף ולהכנה:**  
 פברואר (בדרום הארץ) עד מאי.

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