

קטלב מצוי (*Arbutus unedo*)

קטלב מצוי הוא עץ יפה תואר ממשפחת האברשיים. רבים מבני המשפחה הם עצים או שיחים גדולים. במשפחה נמנים יותר מ-100 סוגים, וכמה אלפי מינים. כמה מינים מהמשפחה משמשים כגידול חקלאי למזון ומסחר, ביניהם חמוציות ואוכמניות. הסוג קטלב מכיל כ-14 מינים, והתפוצה של רובם היא באזור הים תיכוני וצפונה לאירופה.



השם העממי של הקטלב הוא עץ התותים, שכן הפירות מזכירים בצבעם ובצורתם תותי שדה (תותי בר). הפירות ירוקים בתחילה, ולאחר מכן מקבלים גוון אדום עז. טרם ההבשלה המושלמת הם מכילים טאנינים, ועל כן הם לא ערבים לחכנו. הצבע האדום כמווהו כהצהרה שהם בשלים ומוכנים.



הקטלב המצוי גדל אצלנו באופן טבעי, על סלעי קירטון ובקרקות גירניות. בדרך כלל אלו קרקעות דלות מבחינת הזמינות שלהן למינרלים, אבל שיתוף (סימביוזה) של הקטלב עם חיידקים הגדלים על השורשים שלו מספק פתרון יעיל לבעיה. זו אולי הסיבה שלרוב לא מגדלים את הקטלב כצמח נוי. כדי שהוא יצליח לגדול היטב, צריך לדאוג גם לאוכלוסיית החיידקים הבלתי נראית שלו. במקומות מסוימים הוא משמש כצמח נוי, ופירותיו מקשטים את הקיץ.



הקטלב מפורסם בגזעו האדום שמוזמן הרבה אגדות רוויות בדם, למשל על אב שהביא הביתה אישה צעירה והבן התאהב בה וקטל את אביו (קטל-אב). לאגדה הזאת גרסאות רבות, ומצאתי מתונות יותר על בן שהרג את אביו בשוגג (היזהרו עם החרבות והשבריות ילדים...).

הקטלב שגדל בצפיפות של החורש מושך תשומת לב במראה החושני שלו. זה העץ שמדריכי הטיולים בוחרים לעצור תחתיו, לנוח ולהסביר. רבות תהיתי מה הטעם ומה היתרון בהשקעת אנרגיה בגזע אדום שהוא מתקלף כל הזמן, עד שיום אחד צפיתי בקטלב פורח על מדרון הר.

רק אז הבנתי את ההיגיון, שלא כמו רוב עצי החורש הים תיכוני שמואבקים על ידי הרוח (אלונים, אורנים) הקטלב מואבק על ידי חרקים. העצים מרוחקים זה מזה והצבעוניות של הגזעים מבליטה אותם

מאוד לעינינו וגם לעיניהם של החרקים, שאם הם מאלה האוהבים את הצוף המתוק של הקטלב יוכלו למצוא בקלות עוד פרט ולהעביר אבקה. הגזע האדום עוזר לקטלב לבלוט בנוף, כל אימת שהוא זקוק לתשומת לב, בעונת ההאבקה ובעונת הבשלת הפירות.

הפירות טעימים כפי שהם - אדומים ומפנקים את העין ואת החד. הם נאכלים בכל מקום שבו הם גדלים, גם על ידי ציפורים וגם על ידי בני אדם. הפרי משמש להכנת ריבות וליקרים. בספרד משתמשים בענפים הצעירים להחמצת זיתים. הפרי מזמין משהו מתוק, והנה

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



ליקר מפירות קטלב

חומרים:

- 1 כוס פרי
- 1 כוס סוכר
- מים
- אלכוהול 95 אחוז

הכנה:

מכסים את הפירות בסוכר וממתנים כמה ימים עד שהנוזלים יוצאים מתוך הפרי ומתחילים לתסוס. לאחר כמה ימים (תלוי בטמפרטורה ובעסיסיות של הפירות) מוסיפים אלכוהול וסירופ סוכר. כמות האלכוהול הרצויה - כ-20 אחוז, בשאר הנפח מוסיפים סירופ ממים וסוכר (שתי כוסות מים וכוס סוכר). קחו בחשבון את הסוכר שכבר הוספתם. כאן יש מקום לאמנות של כל טבח וטבחית ולטעם האישי, לכוון את הכמות המועדפת של סוכר ואלכוהול. מניחים במקום חשוך, אפשר במקרר, למשך כמה חודשים (לפחות חודש אחד).

עונות לאיסוף ולהכנה:

מאי עד ספטמבר.