

איש בשבוע

הכל דבש

עידו שחר, בעל כוורת בוטיק ממושב קלחים בדרום,

רגע לפני עוד שנה מתוקה



תצלום: משה שוי

שחר. העשן מפחית את סכנת העקיצות

השולחן בחצר ביתם של עידו ורנה שחר, במושב קלחים בדרום, התמלא השבוע בצנצנות דבש עם שמות משונים. תחילה הוגש דבש אבוקדו, כהה וסמיך. אחריו הונח דבש עץ האשל, מעט מריר וקשה. בהמשך דבש אקליפטוס, פרחי בר, מרווה ועוד. מי שמחפש דבש רגיל, מוזמן ללכת לרשת השיווק ליד ביתו. כאן זו מכוורת בוטיק.

"הדבשים מתנהגים ונראים שונה, ומשמשים לצרכים שונים", אמר עידו, בן 34, הרוח החיה מאחורי המכוורת, שנושאת את שמו. "אבוקדו, למשל, מתאים לעוגות דבש בגלל הצבע הכהה שלו. לוונדר משמש לבישול ולאפייה של עוף. כל אחד לפי הטעם שלו", הוסיף. לצד הרבש מפיק עידו מהכוורת גם אבקת פרחים (פולן), שמשמשת תוסף תזונתי לצמחונים ופרופולים – "האנטיביוטיקה של הכוורת" – לחיזוק המערכת החיסונית. מטרים ספורים מביתו נמצאות הכוורת. בתקופה האחרונה, במיוחד לקראת ראש השנה, יש עלייה עצומה – 70% עד 80% – בביקוש לדבש של עידו. "עם ישראל למד שבראש השנה חייבים תפוח בדבש על השולחן. גם מזג האוויר, שמתחיל להתקרר, מחזיר לתפריט את התה והדבש", הסביר. "אנחנו עובדים עכשיו קשה כמו הדבורים, כדי לספק את כל הביקוש".

המכוורת של עידו קטנה – כמאה כוורות שמפוזרות במושב קלחים בנגב, בקיבוץ אפיקים, בערד ובאזור ירושלים. השנה סיפקו הכוורות של עידו 2.5 טונות דבש. "אנחנו עסק משפחתי שבו כל העבודה נעשית ביד – בלי מכונות", סיפר. על צנצנת הרבש מופיע מספר הטלפון הנייד שלו. "הקשר האישי והישיר עם הלקוחות חשוב לנו", אמר כשהפעיל את מכונת העשן שמפחיתה את סכנת ההיעקצות. "הדבורים חושבות שפרצה שריפה, וממהרות למלא את בטנן בדבש ולברוח מהכוורת. במצב הזה, קשה להן לעקוץ", הסביר. כבר חמש שנים שהוא בעסקי הדבורים. אחרי שסיים לימודי אגרונומיה בפקולטה לחקלאות ברחובות, שם הכיר את אשתו, שלמדה ווטרינריה, חיפש מקום שיוכל להתמסר בו לחקלאות "בטעם של פעם". הבחירה בקלחים היתה מקרית. "טיילנו באזור, ראינו את הפריחה ונשבינו בקסם שלו", אמר. מאה משפחות גרות במושב השקט והפסטורלי, שהוקם בשנות ה-50 על ידי עולים מאיראן ומצפון אפריקה.

אביו של עידו, שלמה, פנסיונר של התעשייה האווירית, נרתם אף הוא לעסק. אחרי שסיים בהצלחה קורס בגידול דבורים, החל לעבוד בכוורת. "החלפתי פאזה – מתעשייה לחקלאות. זה כיף אמיתי ומאפשר לי לבלות הרבה שעות עם הבן", אמר בחיך. דנה, אשתו של עידו, מסייעת באריזה ובשיווק לקראת החגים. לא רק הטעמים המיוחדים של הדבש מבדילים את המכוורת של עידו מאחרות. גם היחס המיוחד שהוא מעניק לדבורים ראוי לציון. "אנחנו משאירים לדבורים 30%-40% מהדבש, מתוך תפישה אידיאולוגית, שאומרת שלא צריך לנצל בעל חיים עד הסוף", הסביר עידו. "הדבורה אמנם אוספת יותר ממה שהיא צריכה, אבל לא צריך להיות חזיר ולקחת יותר מדי. זו תפישת עולם אחרת ונכונה יותר, לטעמי, בהתייחסות לבעל החיים".

עופר אדרת