

קוויאר בקיבוץ דן:

<http://www.youtube.com/watch?v=wxq7O4LiuxE>

נחשב – is considered
 מעדן – a delicacy
 אניני טעם – refined foodies
 יוצר, להיות מיוצר – to be produced
 עיקר – most
 חדקן – sturgeon
 הים הכספי – The Caspian sea
 דיג – fishing
 זיהום – pollution
 לחלוטין – לגמרי
 בעקבות – following
 מייצאת, לייצא – to export
 תוצאה – result
 רבייה – reproduction
 שלב – stage
 הפקה – production
 תורמים, לתרום – to contribute
 נחל – stream
 קבועה – constant
 מעלות – degrees
 מוחלפים, להיות מוחלף – to be changed
 הפשרת שלגים – snow melting
 מבנה – structure
 תכולות – contents
 יזם, ליזום – to initiate
 השתלב, להשתלב – to integrate
 ענף המדגה – the fishery branch
 בחיתוליו, חיתול – diaper
 גאווה – pride
 פורל – trout
 השלמות – complementary
 משובח – מצויין
 זן – type, variety
 מופק – is produced

קוויאר נחשב מעדן לעשירים ולאניני טעם ולרבים מאתנו הוא סמל של סטטוס ושל עושר. עד כה יוצר עיקר הקוויאר על ידי רוסיה ואיראן מדגי ה"חדקן הרוסי" המצוי בים הכספי. בגלל דייג יתר וזיהום הופסק כמעט לחלוטין הדיג מהים הכספי. בעקבות כך החליטו שמונה חברי קיבוץ דן לגדל דגי חדקן בבריכות הדגים. הם הקימו חברה בשם "קוויאר הגליל" המייצאת קוויאר לכל העולם.

[ד"ר אבשלום הורוביץ, ביולוג של "קוויאר הגליל"]:
 "הפידבק שאנחנו מקבלים מהלקוחות שלנו הוא שהקוויאר שלנו הוא הטוב בעולם. הייחוד שלו הוא באיכותו, והסיבה לאיכות היא תוצאה של כמה וכמה דברים. זה מתחיל מהסלקציה של הדגים המתאימים לרבייה ולייצור הדגים, זה ממשיך בבחירה הנכונה של הדגות בשלב ההכנה של הפקת הקוויאר, והפרוצדורה עצמה של הפקת הקוויאר עצמו. כל הדברים האלה ביחד תורמים לאיכות".

דגי החדקן גדלים במים נקיים במיוחד המגיעים מנחל הדן שטמפרטורת המים שלו קבועה במשך כל השנה ועומדת על 15 מעלות. בנוסף, המים מוחלפים פעמיים ביום כדי לשמר את האיכות.

[ד"ר אבשלום הורוביץ, ביולוג של "קוויאר הגליל"]:
 "איכות המים שאנחנו מקבלים מנחל הדן שזה מי הפשרת השלגים של הר החרמון, מים נקיים ואיכותיים ביותר במזרח התיכון, זוהי הסיבה שהדגים האלה חיים בה זמן משפיע גם על איכות הקוויאר, גם על בריאות הדגים, גם על מבנה הגוף שלהם, והמינרלים או התכולות שיש בסופו של דבר בקוויאר עצמו".

יגאל בן צבי, מנכ"ל חברת "קוויאר הגליל" שיזם את הפרויקט, מספר איך הכול התחיל. הוא למד חקלאות לפני 34 שנים, השתלב בקיבוץ בענף המדגה שהיה אז בחיתוליו, ועיקר גאוותם הייתה דגי הפורל שזכו החדקן גדלים במים נקיים במיוחד.

[יגאל בן צבי, מנכ"ל "קוויאר הגליל"]:
 "תוך כדי גידול הפורלים חיפשנו השלמות לדג הפורל, בעיקר דגים שיתאימו לייצוא ואז עלינו על דג החדקן או הסטרג'ן, שמצאנו שהוא מתאים למטרה הזאת".

הקוויאר הישראלי נחשב מהמשובחים בעולם ושפים רבים שמחים להגיש במסעדה שלהם את הקוויאר הישראלי. וההפתעה – הדייגים בקיבוץ דן, מייצאים עכשיו את החדקן הרוסי, הזן שהובא לישראל, ואת הקוויאר המופק ממנו - חזרה לרוסים.

משווקים, לשווק – to market
קרח – ice

יוזמה – initiative
מעוף – vision, imagination

זינוק – a jump, sprint
שחלות – ovaries
צייד – hunting
פרוע – wild, uncontrolled

מזון – אוכל

זוכים לטעום – get to taste
מדי פעם – once in a while
מתפלצת, להתפלץ – to be appalled, shocked
מקמצת, לקמץ – to skimp
דוגמית – sample

[יגאל בן צבי, מנכ"ל קוויאר הגליל]:

אנחנו בעצם גם את הדגים משווקים חזרה לרוסיה ואת הקוויאר לכל העולם.... כן, אנחנו שולחים קרח לאסקימוסים..."

שמונה אנשים עם יוזמה ומעוף מצליחים היום, לאחר עשרים שנה של עבודה קשה, לייצא לעולם קוויאר מהטובים בעולם.

והסיבה לזינוק במחירים היא שכיום אסור לדוג ברוסיה דגי חדקן, מהם מופקות ביצי הזהב (המוצאות מהשחלות של הנקבות מינש רחל). טעמך נקדחה יגד, יפסכה מיב - ובורב יקוּח אל - עורפ דייצ לש תוכורא גידה מֶש רסאנ נכלו, נִיטולחל ומלענ.

לאחרונה הוצג הקוויאר כחול לבן ב"פודקס נפיב הלודגה וּזְמָה תכורעת", תרפסמ, לילגה ראיווק לש קווישה תלהנמ, יזנכשא רדמס. המרוג וזמל ילארשי ראיווק, הזכ רבד שיש וליגשכ מִיִּלגרהמ ולפנ מִינפִיהש

על השאלה אם גם חברי הקיבוץ זוכים לטעום מהקוויאר מדי פעם, אשכנזי מתפלצת, "השתגעת? אני מקמצת על כל דוגמית".



בבקשה לענות על השאלות:

1. למה אין יותר דגי חדקן בים הכספי?
2. למה קיבוץ דן הוא מקום טוב לגידול דג החדקן?
3. מה המשמעות של המשפט: "כן, אנחנו שולחים קרח לאסקימוסים..."?

בבקשה לבקר באתר החברה

<http://karatcaviar.com>

4. מה השם של האתר? למה לדעתך לא קוראים לאתר Dan Caviar?
5. איפה מוכרים את הקוויאר של קיבוץ דן?
6. בבקשה לחפש ברשת: כמה עולה קופסה של 500 גרם קוויאר שחור?