

*** معصرة الزيت القديمة

01

معاصر الزيت القديمة (الببور) اختفت من الجليل وحلت محلها المعاصر الآلية الإيطالية الحديثة. ولكن لأبي مصطفى من عرابة، الذي قضى طفولته وصباه في معصرة والده القديمة، فإن معصرة الزيت ليست فقط مصدر رزق ومصنعا سريع الإنتاج، بل هي كذلك قضية ذوق ومحبة للتراث. وأبو مصطفى يتمتع بذوق رفيع وحس جمالي، ولذلك قرر أن ينشئ معصرة زيت تجمع بين أهم ما في الطراز القديم من مواصفات وأهم ما في الطراز الحديث من تسهيلات، فكانت هذه المعصرة المتميزة الرائعة.



ما يميز معصرة الزيت القديمة هو أنك ترى تفاصيل عملية العصر من أولها إلى آخرها، أما في المعاصر الحديثة فعملية عصر الزيت من الزيتون مخفية عن الأنظار وتتم داخل آلات محكمة الإغلاق. هنا تبدأ عملية العصر، حيث توضع ثمار الزيتون الآتية لتوها من الكرم في هذا الوعاء.



ترفع ثمار الزيتون بهذا الشكل على شريط مطاطي متحرك، يسكبها تحت الحجارة التي تدور باستمرار.



حجرا المعصرة يدوران حول محورهما بقوة محرك آلي، ويبدوان للعين كأنهما يدوران خلف بعضهما وفي نفس المسار، ولكن في الواقع فإن أحد الحجرين أقرب إلى مركز الدائرة من الآخر، بحيث أن الحجرين معا يغطيان في دورانهما معظم سطح القاعدة.

!Fehler



حجرا المعصرة هما عبارة عن صخرتين هائلتين تزن إحداهما حوالي 2 طن، وهما من نوع صلب جدا غير متوفر في بلادنا، ولذلك يتم استيرادهما من إيطاليا أو اليونان.

!Fehler



يدور حجرا المعصرة بسرعة ثابتة، حوالي 20 دورة في الدقيقة، وبعد دقائق يتحول الزيتون إلى مخلوط رخو بني اللون. الصخرة التي تشكل الأرضية التي تدور عليها حجارة المعصرة تدعى "البَد"، ولذلك يدعى عامل المعصرة "بَدَّاد" والعمل في المعصرة يدعى "بَدادة".

!Fehler



هذه "الشفرة" تدفع الخليط إلى الخارج باتجاه محيط الدائرة، لتضعها تحت الحجر الأول...

!Fehler



وهذه "الشفرة" من الجهة الثانية تخلط المخلوط وتعيده إلى الداخل لتضعه تحت الحجر الآخر.

!Fehler



تستمر هذه العملية بين نصف ساعة وساعة، حسب نوع الزيتون ومدى نضجه. ويراقب الخليط عن كثب شاب اكتسب خبرته بالممارسة والإرشاد، ويقرر متى يكون الخليط جاهزاً للعصر. عندها يتم فتح هذه الكوة فتقوم شفرة الطرد إلى الخارج بقذف الخليط في هذه الحاوية.



ثم يتم "شفت" المخلوط من الحاوية ليوضع في القفف تمهيدا لعصره.



الدولاب يدور القفة، والمضخة تفرد الخليط عليها بالتساوي. فقة العصر مستديرة الشكل ولها ثقب كبير في وسطها لتوضع حول عامود المكبس، وهي مصنوعة من شعر الإبل.



توضع القفف المليئة بالخليط حول عمود المكبس، وتوضع بينها لوحات معدنية ثقيلة لتزيد من فعالية عملية الكبس.



حتى قبل أن توضع القفف في المكبس، يأخذ العصير بالانسياب منها بفعل ثقلها وتقل اللوحات المعدنية. والعصير هو خليط من الماء والزيت والشوائب.



ثم يُسحَب العامود وما عليه ويُثبت في المكبس الذي يبدأ بالارتفاع ببطء شديد.



بعد حوالي نصف ساعة يصل علو القفف في المكبس إلى أقل من نصف ما كان عليه في البداية.



بفعل هذا الضغط الهائل، تبدأ عصارة الزيتون بالتدفق من الخليط إلى الحوض المحيط بعامود المكبس.



العصير المتجمع في حوض المكبس يصب في حوض معدني من خلال مصفاة من القماش.



ينتقل العصير في أنبوب تحت المسطبة إلى مصفاة الزيت هذه.



باستعمال قوة الطرد عن المركز، تفصل المصفاة الزيت عن الماء، ويصب الزيت الصافي في هذا الجرن العميق.



ومن الجهة الأخرى من المصفاة يصب ما تبقى من العصارة، وتدعى "العكر".



يُعبأ الزيت من المصفاة في أوعية بلاستيكية. وهذا الوعاء يدعى "تَنكَة" على الرغم من أنه مصنوع من البلاستيك وليس من التتک (القصدير) كما كانت أوعية الزيت في السابق. والسبب هو أن "تتکة" أصبحت الآن اسطلاحاً يدل على وحدة الحجم وليس الوعاء.



تنكة" تتكون من خمسة أرطال، والرطل يتكون من ليترين ونصف. أي أن التنكة هي 12.5 ليتر.



بعد انتهاء عملية العصر يبدأ المكبس بالنزول تدريجياً، ثم يُسحب العامود وما عليه إلى الخارج ليتم تفريغ القفف.



ما يتبقى من ثمار الزيتون بعد عصر الزيت منها هو "الجفت". والجفت يتكون من مسحوق لحمة ثمار الزيتون وقشرتها ونواتها الصلبة. ونواة الزيتون الصلبة تدعى "العجمه".



كان الجفت (حثالة الزيتون) هو مصدر الطاقة الرئيسي للبيوت الفلسطينية في الجليل، فهو مادة سريعة الإشتعال ويدوم اشتعالها لفترة طويلة، فكانت تستعمل للخبز والطبخ وتسخين الماء والتدفئة في الشتاء.

!Fehler



أهم ما كان يُستعمل الجفت له هو "تربيل الطابون". وكانت الطوابين منتشرة جدا في قرى الجليل (خصوصا في منطقة البطوف) حتى نهاية الستينات، أما الآن فهي نادرة الوجود. في هذه الأيام يُستعمل الجفت في "الموقدة" (للخبز والطبخ) و "الفرن" (للخبز والتدفئة) و "الداخون" (للتدفئة داخل المنازل).



*** موسم قطف الزيتون

عرف الإنسان شجرة الزيتون منذ القدم وهي من الأشجار المقدسة التي ذكرت في الكتب السماوية الثلاث وكلنا يعرف قصة غصن الزيتون الذي جاءت به حمامة نوح عليه السلام لتصبح رمزا للسلام حتى اليوم.



هيا بنا نراقب حبة الزيتون من الشجر وحتى الحجر في جولة نأمل أن تعرفكم على هذه الشجرة المباركة.

الزيتون من الأشجار المعمرة التي يصل عمرها إلى مئات السنوات وفي بلادنا الكثير من الأشجار المعمرة التي صمدت مئات السنوات مثل الشجرة الشهيرة بالقرب من الرامة أو تلك الأشجار الموجودة في حديقة "الكنيسة الجسمانية في القدس" والتي يقال أنها من زمن السيد المسيح عليه السلام.

تنمو شجرة الزيتون في عدة أنواع من الأتربة ويعتمد مدى نموها على خصوبة التربة وعلى كميات الامطار المتساقطة في محيطها وقد يصل ارتفاعها من 5-7 أمتار. تبرعم أشجار الزيتون عادة في أواخر فصل الربيع وتنمو الحبة إلى أن تنتضج في منتصف شهر تشرين أول "هذا في حالة وجود كميات امطار كافية في الموسم السابق.

هناك عدة أنواع من الزيتون في بلادنا مثل: الصوري، النبالا وهي منتشرة لدى العرب وتستخدم للزيت ونوفو ومرحابيا عند اليهود وتقطف مبكرا في شهر آب وأيلول وتستخدم في الكبس.

يمتاز شجر الزيتون "بالمعامرة" بلغة الفلاحين حيث أنها تحمل ثمارا كثيرة في عام وترتاح في العام الآخر وعند حملها تحتاج إلى أيدي عاملة كثيرة ويسمونها سنة ماسية.

هناك عدة طرق لقطف الزيتون أولها وأكثرها محافظة على الشجرة وأغصانها هي "التحليب" باليد. ثم القطف بواسطة الجداة والعبابة والعراد والشاروط لأشجار الزيتون المعمرة والعالية.

في كلا الحالتين تفرش تحت الشجرة وحولها " المفرش او الفل " وهي قطعة من القماش التي توضع تحت الشجرة لتتساقط الثمار عليها ومن ثم تجمع في أكياس من الخيش .

الثمار التي لا تتساقط على المفرش أي على التربة تلتقط في عملية تسمى بلغة الفلاحين "الجولة" لتضاف إلى الكيس.

هناك بعض الفلاحين الذين يتركون هذه الثمار على الأرض لما يسمى ب " البعار " الذين يحضرون إلى كرم الزيتون بعد انتهاء صاحبه من القطف "اليتبعروا" أي يلتقطوا ما تبقى خلفهم وعادة يكونوا من الفقراء أو ممن لا أرض عندهم.

عملية قطف الزيتون في الماضي استغرقت وقتا طويلا حيث كان لدى الفلاح العربي عدة دونمات مزروعة في الزيتون حيث كانت العائلة الكبيرة "الجد وأبناءه وأحفاده" ذكرهم وأنثاهم يخرجون عن بكرة أبيهم لقطف الزيتون من الصباح وحتى المساء كما قال المثل " أيام الزيت أصبحت أمسيت.

بعد جني المحصول كان ينقل إلى المعصرة على الدواب " الحيوانات" وكانت المعصرة تعمل بواسطة الحيوان أيضا حيث ربط حجر الدرر "الحجر الذي يعصر الزيتون" بحمار أو حصان وتوضع ثمار الزيتون تحت الحجر الثقيل فيعصر وينزل الزيتون من الثمرة وتطحن البذرة لتتحول إلى "جفت" (يستعمل كسماد للأشجار أو وقود للطبايون لأن في نسبة من الزيت

الذي يساعد على الاشتعال) اما الزيت فينزل إلى إناء خاص يسمى تنكة. (صور للحجر والجفت مرفقة من تصوير عدسة زهراء نت).

بعد أن تطورت التكنولوجيا أصبح الحجر يعمل على الوقود ومن ثم على الكهرباء واستغني عن الحيوانات واستوردت المعاصر الحديثة التي تعمل بواسطة آلات متطورة وتستطيع عصر كمية أكبر من الزيتون بسرعة أكبر ونسبة الزيت فيها أكثر من الحجر إلا أن الفلاحين يقولون أن نكهة الزيت الذي يعصر على الحجر أطيب وألذ من المعصرة الحديثة.

تستعمل أخشاب الزيتون لصنع الفحم أيضا حيث يعتبر خشب الزيتون من أفضل الأخشاب لصناعة الفحم ويمتاز في أنه يشتعل ببطء ولا يخرج دخانا.

أمثال شعبية عن الزيتون اضغط هنا.

تقرير الطلاب

خلود جرادات- علي شحادة ومحمد زعيبي

موضوع التراث - السابع "ج"

لمن يهمه الأمر: عدسة زهراء نت تبحث عن معصرة قديمة لتصويرها فمن يعرف واحدة كهذه ما عليه سوى الاتصال بعدسة زهراء نت على 050-5808314 ولكم منها خبز وزيتون أحسن ما يكون.

إليك هذه الصور من تصوير عدسة زهراء نت التي رافقت الزيتون من الشجر وحتى الحجر:



بداية حقول الزيتون آتت أكلها ولم تظلم منه شيئا هذا العام والموسم كان خيرا للغاية والحمد لله.



زيتون النبالا قبل القطف



زيتون صوري "نسبة إلى صور في لبنان.



قطف الزيتون بطريقة التحليب .



الثمار على المفرش



أكياس "الخيش" في انتظار نقها إلى المعصرة.



تفريغ الأكياس في جرن المعصرة "معصرة حديثة"



من الجرن تغلو بواسطة جرار متحرك إلى جرن آخر ليتم غسلها وإزالة الورق منها.



المرحلة التالية المكبس حيث يعصر الزيت من الثمرة وتطحن البذرة القاسية



البذرة تتحول إلى جفت استعمل في الطابون والمفحمة .



المياه والشوائب تتحول إلى "العكر" وتدخل في مكان منفصل لكي ترمى لاحقاً. "ماحدا بقول عن زيتة عكر"



والزيت الصافي ينسكب في حوض خاص



من الحوض فالمحقان فالقلن "التتكة" فالجرة الكبيرة في البيت .



حجر معصرة قديم في جملا - الجولان.



حجر معصرة في محمية عين أفيك "الكردانة" بالقرب من كريات بيالك.



حجر معصرة قديم - المنطقة الأثرية صفورية



مجموعة من الاحجار محمية عين أفيك "الكردانة"







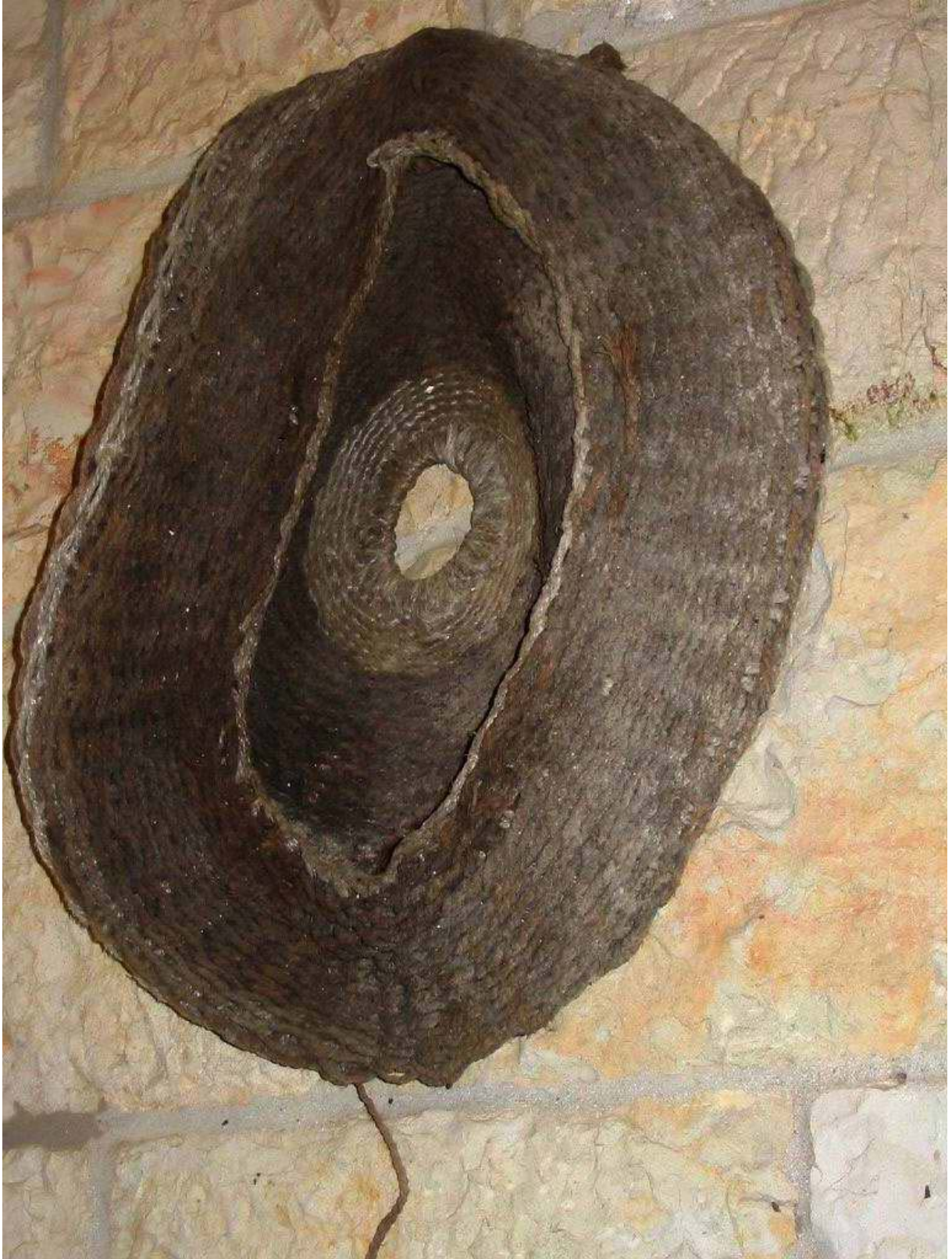








فُقة الجفت لعصر الزيتون في معاصر الزيت القديمة.



خابية الزيت



*** زيت الزيتون

لبعض انواع الدهون اهمية كبيرة للجسم ولها العديد من المنافع .انها مجموعة الدهون التي تعرف بالاحماض الدهنية الاساسية(EFAs) Essential Fatty Acids وعلى العكس تماما من الدهون الحيوانية ودهون منتجات الحليب فان الاحماض الدهنية الاساسية قد تكون ضرورية لتقليل مخاطر بعض الحالات المرضية مثل الاصابة بامراض القلب والجلطة .

ويحتل زيت الزيتون مرتبة مهمة ضمن هذه المجموعة من الدهون فشعوب حوض البحر الابيض المتوسط تستخدم الكثير منه وهذا قد يكون السبب في كثير من الاحيان في ان شعوب هذه البلدان مثل سكان جنوب ايطاليا واليونان لا تعاني من زيادة ملحوظة في امراض القلب وتصلب الشرايين. وماذا بعد؟

بين التقرير الذي نشر مؤخرا في المجلة الطبية البريطانية لا نسيت ان الكثير من الزيوت النباتية لها نفس التأثير ان لم يكن افضل من زيت الزيتون وعلى المدى البعيد مثل زيت اللفت rapeseed. فهل ان زيت الزيتون في واقع الامر له ما له من مواصفات فريدة في الحد من الاصابة ببعض الامراض ام ان العملية لا تعدو ان تكون ماحضي به زيت الزيتون من اعلام كبير في الاونة الاخيرة؟

تعرف الزيوت والشحوم في المصطلح العلمي بانها تقع ضمن مجموعة الليبيدات حيث تقسم الى ثلاثة اقسام رئيسية: المشبعة Saturated وغير المشبعة المتعددة Polyunsaturated وغير المشبعة الاحادية. monounsaturated

و تتواجد المشبعة منها في اللحوم والبيض ومنتجات الحليب والمرتبطة طبيا باحتمالات الاصابة بامراض القلب. أما غير المشبعة المتعددة والاحادية من الدهون فانها تقي الجسم من الامراض وتقلل من احتمالات الاصابة بها. وفيما يتعلق بزيت الزيتون فان معظم خصائصه الصحية تعزى الى انه يحوي على الكثير من الدهون غير المشبعة الاحادية التي تعرف بحامض الاوليك . تم دراسة حالة مجموعة من الاشخاص الذين بدلوا غذائهم المعتاد الى نمط الغذاء الذي يتبعه سكان حوض البحر المتوسط وتبين ان السبب في ان مثل هؤلاء الاشخاص قد تقلصت عندهم فرصة الاصابة بنوبة قلبية ثانية ليس بسبب زيت الزيتون بل بسبب زيت المارجارين الموجود في زيت اللفت rapeseed.

ومهما كان من امر، تبقى الحقيقة الماثلة للعيان ان سكان حوض البحر المتوسط اقل فرصة للاصابة بامراض القلب وتصلب الشرايين من غيرهم وان زيت الزيتون هو الزيت الاكثر استخداما ضمن الغذاء اليومي لهؤلاء من زيت اللفت.

ومن اهم فوائد زيت الزيتون هو انه يقلل من كمية الكوليستيرول في مجرى الدم رغم ان كاتب المقالة التي نشرتها مجلة لانسيت يبين ان الكثير من الزيوت النباتية التي تحوي على الدهون غير المشبعة الاحادية لها تأثير اكبر من زيت الزيتون في تقليل كمية الكوليستيرول في الدم. ولكن هل ان العامل الرئيسي في تقليل فرصة الاصابة بامراض القلب مرتبط دائما بنقصان كمية الكوليستيرول في الدم فحسب؟ . بينت الدراسات التي اجريت على الحيوانات المخبرية ان الكوليستيرول يكون خطرا عند تفاعله مع الاوكسيجين (اي تاكسده).

يحوي زيت الزيتون على العديد من المكونات الاخرى بما في ذلك مكونات مثل الاوليوروبين والسوالين التي قد تحمي الكوليستيرول من الاكسدة . كما ان هذه المركبات قد تساعد ايضا في تقليل مخاطر اخرى لها علاقة بالاكسدة مثل السرطان. وقد بينت دراسة نشرت مؤخرا تناولت النساء اللاتي يتناولن زيت الزيتون بكثرة ان فرصة اصابتهن بسرطان الثدي اقل بكثير من غيرهن.

الحكم النهائي

ومع كل ما تناولته مقالة مجلة لانسيت الطبية يبقى زيت الزيتون ذاكفة راجحة تماما في الاستخدام اليومي سواء في السلاطة او في الطبخ فان له فوائد جمّة للصحة العامة على المديين القريب والبعيد. ومن افضل انواعه بالتاكيد هو ما قلت معاملته والذي يحضر بالطرق الباردة ودون الاستعانة بالحرارة وما يدعى بزيت الزيتون العذري . Virgin Olive oil

نحو تنظيم حملة وطنية لجعل موسم الزيتون آمناً وطنياً وزراعياً

شكّل الزيتون ولا زال عاملاً هاماً في الاقتصاد والحضارة الوطنية الفلسطينية، وساهم محصول الزيتون بشكل مميز في رفع مستوى مساهمة الزراعة بشكل عام في الموارد الاقتصادية الذاتية للشعب الفلسطيني. وأمام كل الحروب التي مرت بها أرض فلسطين، وكذلك تعرضها للاحتلال الأجنبي لأكثر من مرة عبر تاريخها الطويل، إلا أن شجر الزيتون المبارك صمد وجدر نفسه على جبال وتلال فلسطين. فشجرة الزيتون تتميز بقدرة صمود غير اعتيادية، بحيث لم تستطع ضربات الطبيعة وسنوات المحل أو إهمال العناية بها أن تضرها. ناهيك عن قدرة الزيتون على التجدد الذاتي وحماية نفسه من الانقراض، ولا غرابة في ذلك فالزيتون شجرة مباركة من الله تعالى، وهي التي ورد ذكرها أيضاً كرمز للسلام والطمأنينة في الكتب السماوية. وما زالت تتوالى الاكتشافات العلمية الطبية التي تؤكد أهمية زيت الزيتون لصحة الإنسان وقيمه الغذائية الكبيرة، فهو أفخر الزيوت النباتية ويشهد سعره على ذلك الذي يبلغ ضعف أو أكثر سعر أي زيت نباتي آخر. وفي معرض دولي للغذاء أقيم في باريس عام 1982 علق الشاعر "زيت الزيتون هو صديق لصحتك" وفي العام 1984 تبين نتيجة لأبحاث طويلة أن معدل الوفيات الناتجة عن أمراض أجهزة الدم تقل كلما زاد معدل استهلاك زيت الزيتون. ولا بد من التذكير هنا أن استعمال الزيتون لا يقتصر في بلادنا على ناتجه من الزيت، فأيضاً تصنع من خشبه التحف كتذكارات من الأراضي المقدسة، إضافة إلى أهمية زيته في صناعة الصابون المعروف بجودته العالية .

كما يبدو أن الاحتلال الإسرائيلي أدرك كل هذه النعم التي حباها الله للأرض المقدسة "فلسطين" ولأهلها، فكان الاحتلال الأول الذي يحارب هذه الشجرة ويعتدي عليها غير أبه بما جاء في التوراة عن قيمتها الدينية وبركتها . وما زال هذا الاحتلال يعتدي بشكل يومي على هذه الشجرة ويقلعها بجرافاته العاتية، ويدوس ثمرها المبارك، ويحرق المستوطنون أغصانها رمز السلام وعلامته، معبرين بذلك عن معاداتهم لكل ما هو سلام وطمأنينة. وتخسر حقول الزيتون الفلسطينية يوميا أشجار الزيتون التي يزيد عمرها أحياناً عن ألف سنة وكل ذلك بذريعة الأمن أو توسيع المستوطنات أو إقامة الجدار الواقعي. ولم تكن كل هذه الممارسات المزارع الفلسطيني عن الاستمرار في زراعة هذه الشجرة والاهتمام بها ورعايتها وتعهدها حتى تبقى بركة هذه الشجرة في هذه الأرض المباركة والمقدسة.

ولكن الاعتداء على المزارع الفلسطيني وأهله وعماله كان الحلقة الثانية في ممارسات الاحتلال وجيشه ومستوطنيه، فقد أسفرت الاعتداءات على المزارعين في مواسم الزيتون السابقة عن سقوط الشهداء والجرحى من المزارعين وعائلاتهم، وكان لذلك أسوأ نتيجة بحيث اضطر الكثير من المزارعين إلى ترك المحصول السنوي الذي طالما انتظروه ولم يستطيعوا جمعه خشية على حياتهم وحياة أطفالهم وأبناء عائلاتهم.

ومع دخول الأنتفاضة عامها الثالث، يقترب موعد موسم قطف الزيتون الذي يتميز هذا العام بجودته كما ونوعا . ولا بد من موازنة المزارع الفلسطيني ومساعدته في الوصول الى أرضه والى تأمين حياته أثناء العمل في الحقل من خطر الجيش الإسرائيلي والمستوطنين، ليتسنى للأسرة الفلسطينية التي تعاني من وضع اقتصادي خانق وغاية في الترددي وعدم قدرتها على تلبية الاحتياجات الأساسية للعائلة استثمار الموسم الحالي بالشكل الأفضل والأمن. ويقع على عاتق مؤسسات المجتمع المدني والمنظمات الأهلية والحملة الشعبية الدولية واللجان النسائية والشبابية دور هام في التنسيق وتنظيم حملة وطنية لجني ثمار الزيتون وتأمين وصول المزارع وأهله لأرضه ونقل محصوله وكذلك توفير الحماية له أثناء العمل.وعلينا أن ننظر للاشتراك بفاعلية في هذه الحملة تأكيدا على الانتماء الوطني وترسيخا لمقاومة الاحتلال. ومن الضروري والمفيد أن يتم التنسيق مع الوزارات المعنية وخاصة وزارة التربية والتعليم العالي ووزارة الزراعة ووزارة الشباب والرياضة لتوسيع دائرة المشاركة الشعبية في مثل هذه الحملة والاستفادة من التجمع - العمل على شكل جماعات - فهو الوسيلة الفطرية للحماية ومنع الاعتداء وكذلك تقليل الوقت اللازم لجني المحصول. وفي هذا السياق لا بد أن تنشط الحملات التطوعية الشعبية وتنظيمها وتوجيهها خاصة في المناطق التي تعتبر أكثر خطورة من غيرها وسبق وأن تعرض المزارعون فيها للاعتداء واستشهاد وجرح فيها بعض المزارعين أو أحد أفراد عائلاتهم. على أمل أن يصار الى الاعلان عن حملة وطنية لقطف موسم الزيتون الحالي، أرجو أن أذكر بأهم النصائح الهامة التي يجب اتباعها في عملية القطف وجني المحصول للحصول على أفضل النتائج من ناحية الكمية والنوعية . اول ما يجب الحديث عنه هو موعد بدء القطف الذي حددته وزارة الزراعة الفلسطينية حسب المناطق المختلفة في فلسطين بمواعيد تبدأ بعد العاشر من تشرين أول "أكتوبر" مع ملاحظة ضرورة التأخير عن هذا الموعد في المناطق الوسطى والجنوبية من فلسطين. ويمكن الاستدلال على نضج الثمر من مظهره الخارجي ولونه، فالزيتون للكبيس يُنصح بقطفه عندما يكتمل حجم الثمار ويتغير لونها من الأخضر الى الأخضر الفاتح، أما القطف للعصر والحصول على الزيت فمن الأفضل أن يُقطف بعد أن يتلون الثمر بنسبة عالية -60% من الثمر _ باللون الأسود.

وللحصول على زيت ذي جودة عالية وصالح للخرزين من الضروري الاهتمام بالملاحظات التالية :

- . جمع الثمار الساقطة على الأرض والمصابة وعصرها لوحدها مبكرا، وعدم خزن الزيت الناتج منها بل استهلاكه مباشرة.
- . تنظيف الثمار من كل العوالق كالأوراق والقش ، واستعمال المفارش منعا لحدوث الرضوض والخدوش عند سقوط الثمار على الأرض أثناء عملية القطف.
- . يجب تجميع الثمار بصناديق أو أكياس ذات تهوية جيدة ، ومن الأفضل تقليل وقت التخزين في هذه الأوعية والاسراع في عملية العصر.
- . عدم استعمال العصي للقطف لما لذلك من أضرار جسيمة على الأشجار والمواسم القادمة ويستحسن استعمال السلامم الآمنة أو الآلات نصف الآلية ان توفرت.
- . التقليم أثناء القطف مفيد جدا، وهو من أهم العمليات الزراعية في حقول الزيتون ويمكن من خلال التقليم التحكم بالمنتوج وحجم الثمار والوقاية من الآفات الزراعية وزيادة القدرة الانتاجية، ويدعم ذلك القول الدارج " من يقلم الزيتون يجبره على عمل المنتوج " وللتقليم أهداف في الحفاظ على التوازن بين النمو الخضري - هيكل الشجرة - وشبكة الجذور، وكذلك منع العلو غير المناسب والذي يجعل القطف صعبا وللتقليم أهمية في التهوية ودخول الضوء . ويجب القيام بالتقليم دون اذاء جسم الشجرة وعدم الاقتراب أكثر من اللازم للقاعدة، ويستحسن التقليم كل سنتين.

• لتخزين الزيت أهمية بالغة في المحافظة على جودته ومذاقه ومظهره، وتعتبر أواني الزجاج المعتمة هي الأفضل للحفظ ويلبها أواني البلاستيك. ويجب أن تتم عملية الحفظ في مكان بارد وجاف ومن الضروري أن تُعبأ الأواني بشكل كامل لعدم ترك كمية هواء منعاً للتفاعلات غير المحبذة.

وأخيراً لا ضيم أن نستنهض كل القوى الجماهيرية والشعبية والحركات الطلابية والعمالية للمشاركة في حملة وطنية مميزة للمساعدة في جني ثمار الزيتون والعمل بكل السبل على حماية المزارع الفلسطيني في حقله وكذلك حماية أشجار وحقول الزيتون من الاعتداءات الإسرائيلية وضرورة إعادة تشجير ما نالت منه أيديهم الأثمة. ونحن في جمعية الحياة البرية في فلسطين سنبادر إلى المساهمة في هذه الحملة من خلال شبكة أندية حماية الطبيعة في المدارس وبمشاركة أعضاء الجمعية كل في موقعه وحسب قدرته ونرحب بكل من يود التنسيق في هذا الصدد لبلوغ الهدف المنشود.