

VALEA IORDANULUI

Victor Galambos

În drum spre Marea Moartă, am vizitat ferma Oren, care se află în satul Netiv Hagdud. Ferma produce struguri de masă timpurii, uleiul de nuci Argan, smochini de Brazilia, curmale și energie electrică.

Uleiul de nucă Argan are efecte minunate asupra sănătății, asupra pielii și părului. Cum nucile conțin puțin ulei, prețul unui litru de ulei se ridică la \$280. Totdeauna m-am minunat, că aici unde cresc curmalele, kilogramul costă \$10. Am crezut că se sădește un curmal și apoi numai se culeg fructele.

Un agronom bărbos, care a studiat în Franța, ne-a explicat procesul în mijlocul unei livezi de curmale. În primul rând, palmierii de curmale sunt bisexuali, palmierul masculin produce exclusiv polen, iar palmierii feminini produc fructele. Cum floriile de curmal n-au miros, albinele nu le polenizează. Natura a lăsat polenizarea pe seama vântului. Dar pe vânt nu te poți baza, nu suflă când trebuie și nu în direcția dorită. Așa că se adună polenul de pe palmierul masculin și se pulverizează pe palmierii feminini cu o mașină proiectată de unul din prietenii mei.

Când apar fructele, ele trebuie rărite, că altfel curmalele vor fi de mărimea unei măslini. În primul rând se îndepărtează două treimi din ciorchini, apoi pe fiecare ciorchină se lasă în jur de zece fructe.

Această muncă manuală se execută la înălțimea de 6-8m, pe o căldură de 30-40 grade. Când fructele încep să crească, palmierul trebuie udat cu 900 de litri apă pe zi. Curmalul nu este o plantă de deșert, crește în oaze. Colac peste pupăza, fructele nu se coc și se usucă simultan, ci pe rând, trebuie culese zilnic, timp de vreo două săptămâni. Pe valea Iordanului, în majoritate se cultivă curmalele "Medjoul" care se coc și se usucă pe palmier.

După toate acestea mă miră că un kilogram de curmale costă numai \$10.

Pe fotografii se vede tufa de nuci Argan, suprafețele enorme acoperite de celule solare, și în fine, câteva vederi din deșert.