



– “Sophie” (סופי) – זן חדש של עגבניית RAF

Sophie הינה העגבניה הראשונה מתוך סדרה של זנים מיוחדים שמשקה חברת “אדמה מכתשים” בעלת טעם עשיר, מראה ייחודי, צבעוניות ואיכות בלתי מתפשרת.

כתב “יבול שיא”

של פעם ונבחרה ע”י השפים הטובים בארץ למסעדותיהם.”

את שם הזן “Sophie” בחר השף אייל שני, על שמה של כוכבת הקולנוע האיטלקית האגדית סופיה לורן.

את “Sophie” ניתן למצוא במסעדות, בשווקים ובאתרי מכירה ברחבי המדינה. יותר ויותר מגדלים מתחילים לגדלה ובקרוב היא תככב ברשתות השיווק.

הזן סלומון משתף שלרב תכונה של טעם וריח אינה הולכת יד ביד עם חיי מדף



רון סלומון

מנהל מחלקת הזרעים של “אדמה-מכתשים” רון סלומון משתף: “אנחנו מרגישים שקלענו לטעם הישראלי. המגדלים והצרכנים חיכו שנים לשינוי בתחום העגבניות בארץ. Sophie פותחה בישראל ע”י חברת JUMARS SEEDS הממוקמת בקיבוץ סעד בעוטף עזה ועוסקת בטיפוח ירקות מכלוא ומיוצגת בישראל ע”י חברת “אדמה מכתשים”. אנחנו רוצים להחזיר לחקלאים ולצרכנים את ההנאה מגידול ואכילת עגבניות איכות שלא נראו כמותן כבר שנים בארץ. Sophie הינה עגבניה עם טעם



רו כהן עם עגבניות סופי

החדש "סופי". בקיץ שעבר קיבל את הזרעים החדשים ושתל לראשונה ב-28 בספטמבר את הזן החדש. "שתלתי את הזן "סופי" על שטח של דונם אחד, לניסיון. בחודש שעבר דצמבר ראיתי את העגבנייה בתפארתה. בהדליה זהה ובהשקיה זהה לזני העגבניות המוכרים, צמח לי זן בצבע מרהיב, עגבניית נישה מרהיבה. הטעם מאד מיוחד, לא באשכול. פנימיותה מקבלת מהר גוון אדום. התחלתי לקטוף אחרי 90 יום ונהנית לאחוז ביד את הזן החדש. מושך את העין, עמיד למחלות קרקע. זן טוב. הזן שווק לחנויות והתגובות טובות מאד. התאהבו ב"סופי" ומספרים שהיא נמכרת במחיר גבוה ממחיר עגבניה רגילה.

חנות ירקות בעיר נתיבות, הסמוכה לבית הגדי, מזמינה ולוקחת את הזן החדש ומדווחת שהקהל נהנה. "סופי" טובה לכריכים, סלט וקודם לכן נראית יפה על המדף. לדעתי העגבנייה תיתן ערך מוסף ביבול". לחקלאי רו כהן חממות במושב יושביה, על גדר המושב בית הגדי. "מעתה ואילך אפרוש את ה"סופי" על יותר שטח ואני משוכנע שאינה מהגידול ומהמכירה לצרכנים".

החממות שלו במושב יושביה

רו כהן בן 35. נשוי לאלניור, עובדת בחברת בנייה. מתגוררים במושב בית הגדי. לבני הזוג שלושה ילדים. רוני מיכאל, הבכור, בן 8; ושתי בנות: נאור בת 7 ולרין בת שנתיים. רו חקלאי זה ארבע עשרה שנה ועל שטח של 150 דונם הוא מגדל עגבניות, פלפל חריף, פלפל מתוק ועגבניית שרי.

ארוכים ואולם הזן החדש מצטיין ביתרונות רבים, שהופכים אותו אטרקטיבי למגדלים וגם לקהל הצרכנים הישראלי.

"לזן הזה יש צורה ייחודית אומר רון סלומון ומוסיף: "טעם ייחודי, ריח מיוחד והוא נהנה מחיי מדף ארוכים, בלי כל חשש להתרככות. הוא שונה לגמר מעגבנייה רגילה שאנו נוהגים למצוא במרכול או בחנות הירקות השכונתית".

המפתחים הישראליים גאים שבנוסף לכל היתרונות שהוזכרו הוא גם בעל סבילות לזירוס "הטובאמו".

סופי עמידה ל- Tomv F3 Ty ו-Tobrf הזן בעל יבול גבוה וצימוח חזק.

במו"פ דרום מתעניינים מקרוב בסגמנט זה של עגבניה שיכול להוות פתרון לחקלאים בארץ.

מדוע בכלל חשבתם על זן חדש, ייחודי?

"קצנו ברעיונות החוזרים ונשנים לייבא לארץ זני עגבניות מטורקיה, ירדן ואפילו מספרד. אנחנו שוק שמתפתח. זה לא זן לשבועיים בקירור. זה זן שכל מה שצריך לעשות זה לקטוף ולאכול. אנחנו מייצרים עגבניות עגולות, "תמר" או צ'רי וחובה שיהיה לנו זן ייחודי, כחול לבן, שימשוך את העין ויהיה ערב לחיך". הפיתוח של הזן הזה עבר בארץ התאמה לאקלים המקומי, עוד תכונה שמייחדת אותו מכל זן אחר.

רוצו למרכול, לחנויות הירקות, רכשו את "Sophie" ותינהו מכל נגיסה שלו.

החקלאי רו כהן ממושב בית הגדי נמנה עם מגדלי זן העגבנייה