

מה אוכלת המלכה?



אחד החלומות שריתקו מאז ומתמיד את דמיונו של האדם הוא חלום הנעורים האבודים. מי מאיתנו לא חלם אי פעם למצוא את מעין הנעורים הנסתור, ללגום מן המים הטהורים ולהשאיר צעיר לנצח. זו אולי הסיבה לנהירה ההמונית בכיוון „החזרה אל הטבע“. באווירה זו אין פלא שמוצר כמוזון מלכות של קיבוץ שמיר התקבל בהתלהבות ע"י הצרכן הישראלי.

מהו מזון מלכות? על כך ועוד ברשימה הבאה.

האדם המודרני הריאלי השתכנע כי את מעיין הנעורים כבר לא ימצא, ויותר מזה, דומה שבעידן הטכנולוגי המתקדם בו אנו חיים הולך ומתרחק החלום מהישג ידיו. זו אולי הסיבה לנהירה ההמונית שהחלה לאחרונה בקרב האנשים לכיוון „החזרה אל הטבע“. הדבר בא לידי ביטוי אם באכילת ירקות אורגניים, חיפוש אחר צמחי מרפא, או שימוש במוצרים הבנויים על תמציות טבעיות. מכונני הספורט וחיות הברואות למיניהם הפכו לאחרונה לעסקים מבוקשים. גם הויטמין על סוגיו השונים הפך למיצר שנתפס מן המדפים. באווירה זו אין פלא שמוצר כמוזון המלכות שמייצרים כיום בקיבוץ שמיר התקבל בהתלהבות ע"י קהל הצרכנים הישראלי.

את מזון המלכות מייצרים באחד המקומות הטבעיים והיהפכיים ביותר בארץ – הגליל העליון. כוורות הקיבוץ ממוקמות בשטח בר, שטח נקי מכל חדירה של מיפגע אקולוגי כלשהו, במקום בו האוויר נקי וצלול. את הצוף מוצצות הדבורים מפרחי בר, עיבוד החומר למזון אכיל נעשה ללא תוספות כימיות והתוצאה: מזון מלכות, מוצר טבעי טהור. אחת העדויות האותנטיות לסגולותיו של מזון המלכות נמצאת במכתב-תודה ששלחה אחת החיפניות לקיבוץ שמיר. הכותבת מספרת: „אחת הצעירות במשפחתי נקלעה למשבר נפשי בעקבות לחצים. היא איבדה את התיאבון וחשה תשישות גדולה ועצבנות מופרזת. כשהשבת איך ניתן לעזור לבחורה נזכרתי ששמעתי משהו על מזון מלכות, והחלטתי שכדאי לנסות אותו. בת אחותי החלה לקחת כפית אחת מדי יום, והנה כעבור ימים אחדים מתחילת השימוש במזון נעלמו כל הסימפטומים, הבחורה החלה לאכול, ומצב רוחה השתפר בהרבה. מאז החלו כל בני המשפחה להשתמש במזון המלכות. ההרגשה הכללית של כל אחד מבני המשפחה השתפרה לבלי היכר, בעיות עיכול ובעיות קיבה השתפרו, יש לי הרושם, מסיימת הכתבת, שאנו נראים הרבה יותר טוב, אפילו יותר יפים“, וחותמת בברכה: „היו ברוכים עם תוצרתכם!“

מזון המלכות משך את תשומת ליבם של מגדלי הדבורים והאנטימולוגים, שהיו ערים לעובדה כי זהו המזון שבו מוזנת הדבורה המלכה, שהיא מקור החיים של הכוורת. נתון נוסף, שגירה את אנשי המקצוע לחקור בנושא, היה העובדה שאורך חייה של הדבורה המלכה הוא כחמש שנים, לעומת דבורה רגילה, שחיה עד שלושה חודשים. גם העובדה שהרימה המיועדת למלך בכורות ניוונה כל הזמן אך ורק ממזון מלכות, חיזקה את כיוון המחקר שלמזון המלכות יש כנראה סגולות שכדאי לחקור בהן.

כך הצליחו חוקרים וביוכימאים להגיע למיצוי החומר הידוע בכינויו מזון מלכות. ראשוני האנשים שהשתמשו במזון המלכות סיפורי כי התמצית הזו פועלת על נוזלי הגוף, בעיקר על תאים חיוניים שנפגעו עקב מחלה, חולשה וכד'. התוצאות היו חיזוק למחקרים הביולוגיים בנושא שהתפרסמו בעולם.

דוגמה לכך היא ספרו של ד"ר שרם: „נעורים

המתרחש שם הובילו אותם למסקנה כי כדאי לחקור בנושא. מייסדו של המפעל, דוד יהודאי ז"ל, יצא עם עוד מספר חברים לסיור לימודי בחו"ל, בו ביקרו בכל מרכזי „מזון המלכות“ החשובים בעולם. הם חזרו לקיבוץ עם מיצבור ידע רחב ביותר, והחלו בבניית תשתית רחבה להפקת מזון המלכות.

ציוד מתוכם ומודרני נרכש עבור מפעל הקיבוץ.

הייצור עצמו הוא תהליך קשה ומורכב. לאחר עיבוד החומר והפיכתו למזון אכיל, תהליך שנעשה ללא תוספות כימיות, מגיע תהליך העירוב. תהליך עירוב הדבש עם מזון המלכות, הוא למעשה עיקר העבודה, והוא נעשה ע"י נוסחה סודית שבנו היצרנים, הנוסחה שהיא סודו המקצועי הפרטי של קיבוץ שמיר.

בתום תהליך ההפקה עובר המוצר ביקורת טיב ואיכות במעבדות המשוכללות של המפעל. לאחר שעבר את הביקורת הוא משווק. מנהלי המפעל שומרים בקנאות על קשר רצוף עם קהל הלקוחות. שאלונים שהוכנסו לאריות המוצרים זכו לתשובות עתירות מחמאות מן הקהל. רבים מעידים על שיפור כללי בהרגשה, ופתרון בעיות גופניות ספציפיות.

על ההערכה למוצר מעידים שני פרסים השוכנים ברוב כבוד במפעל הקיבוץ. פרס איכות המוצר ופרס ההומוגניות.

ממדי הצלחתו של מזון המלכות בארץ שיכנוע את יצרניו לייצא את המוצר. הדור הצעיר בקיבוץ נרתם למלאכה. נציגו נחמי סגל, בוגר כלכלה חקלאית, שהקדיש את עצמו לנושא ב-12 השנים האחרונות, ביחד עם יהודאי ואחרים, פיתח את נושא היצוא.

כיום רוכשים את מזון המלכות של קיבוץ שמיר בארצות רבות בעולם, ביניהן: איטליה, נורווגיה, הולנד, יפאן, אוסטרליה, גרמניה ואנגליה. במזון המלכות משתמשים ע"י נטילת כפית אחת ביום!

אמנם אין זה מעין הנעורים האבוד, אולם אנשים מספרים וכותבים לנו כי במזון המלכות סגולות בעלות השפעה חיובית על הגוף. גב' שרה נחמן, מדריכה למזון נכון (בהתנדבות), תמליך לכל פונה על מוצרי „גליל“ (טל' 350663-03). את מוצרי „גליל“ ניתן להשיג בכל בתי הטבע, בתי המרקחת ורשתות השווק הגדולות.

לאורך ימים“ (בהוצאת דביר), שבו הוא מתייחס למזון המלכות: „הצעתי חומר זה לקשישים רבים. נוכחתי כי הם התרענו, הילוכם נעשה מאושש יותר וגמישותם רבתה.“

את מפעל גליל הקימו אנשי קיבוץ שמיר לפני כ-26 שנה. העבודה במיכוורת והמעקב אחר

פלאי הפולנית

במקביל לייצור מזון המלכות, מוקדש פס ייצור מיוחד בקיבוץ שמיר להפקת הפולנית. הפולנית היא מוצר המכיל בנוסף למזון המלכות גם אבקת פרחים, הנמצאת באבקני התפרחת בפרחים השונים.

ממכתבים שנתקבלו בקיבוץ שמיר למדנו כי השפעתו המעולה של הפולן על הגוף נובעת מהיותו מזון נדיר בהרכבו המגוון. הפולן מכיל כ-30 אחוז חומצות אמינו (חלבונים), 50 אחוז פחמימות טבעיות (סוכרים ועמילנים) 14 אחוז חומצות שמן בלתי רוויות, וכן יש בו ריכוז של מינרלים ויטודות קורט, ויטמינים A, B, C, D, E. יש האומרים כי מיגוון החומרים הנ"ל מחזק את כלי הדם ומונע ורידים וטחורים. הפולן הוא המקור הצמחי הכמעט יחיד המכיל ויטמין B12 בכמויות משמעותיות. תכונותיו של הפולן תועדו במחקרים בכל רחבי העולם.

אחד מהם, החוקר אלן קייאס מצרפת, ריכז בחוברת מיוחדת את השפעותיו המיוחדות של הפולן על גופו. בין השאר הוא מציין שיפורים במקרים של משקל עודף ושל חוסר משקל, שיפורים בבעיות עיכול, עצבים, סניליות, גידול, הריון וכוח גברא. כפי שכתב ד"ר א. שרון במאמר שפורסם בעתון „לאשה“. שילובו של הפולן עם מזון המלכות יצר מוצר טעים ביותר, בעל השפעה חיובית על גופו.

אם אתם חפצים בפרטים נוספים, כתבו למחלקת ההדרכה, מיכוורת „גליל“, קיבוץ שמיר, ד.ג. גליל עליון. בקיבוץ שמיר מבטיחים לשלוח פרוספקט לכל מי שמתעניין בנושא.