

אור לגויים // איך הצליחה קלמנטינה אחת להציל את ענף ההדרים המקומי?

כיצד הצליחה קלמנטינה קטנה ומתוקה בשם אור להעמיד מכון וולקני על רגליו ולספק הכנסה נאה לחקלאים, ואיך זה שלא טעמתם ממנה למרות שהיא גדלה לכם ליד הבית?

17:35 - 3.06.2014 - מאת: [הילה ויסברג](#)

באחד הימים, אי שם בסוף שנות ה-90, הגיעו לישראל כמה תיירים ספרדים. בניגוד לרוב התיירים בישראל הם לא התעניינו בירושלים, בכנרת או במצדה. לנגד עיניהם הייתה רק מטרה אחת ברורה - צבועה כתום. על פי החשד, הספרדים התגנבו לאחד הפרדסים הספורים בישראל שגידלו קלמנטינה מסוג אור, כדי לקטוף ענף קטן. הספרדים הבינו אז מה שרבים מהחקלאים הישראליים עדיין לא הפנימו: בישראל הומצא זן חדש של קלמנטינה - קטנה, מתוקה, נטולת גרעינים וקלה לקילוף - שיהפוך בעוד שנים ספורות למכרה זהב של ממש. קלמנטינה אור.

את הענף שקטפו, הגניבו ככל הנראה הספרדים בכליהם. הוא עשה את דרכו באין מפריע לספרד, ונחת באחת החלקות החקלאיות במדינה. בתוך שלוש שנים הפך הענף לעץ פורח, מניב פרי, ומשם הייתה הדרך לפרדס פורח קצרה. הפרדס שדבר קיומו התגלה במקרה ניצב עכשיו במרכזו של מאבק משפטי - ועל כף המאזניים מונח הרבה מאוד כסף. אף שמקורה בישראל ומרבית גידולה נמצא כאן, רובכם, ככל הנראה, לא מכירים את האור ולא טעמתם אותה. רוב רובה של התוצרת (97%) מיוצאת מדי שנה לחו"ל – בעיקר לאירופה – שם היא מבוקשת מאוד, ונמכרת כמוצר פרימיום - ולכן גם יקר ורווחי במיוחד.



קלמנטינת אור. "רצינו לפתח זן שמתקיים מחוץ לעונה" צילום: תומר אפלבוים

הקלמנטינה הזו, שהעבודה על פיתוחה החל כבר לפני 30 שנה, מחזיקה על כתפיה המתקוות את עתידם של לא מעט חקלאים בישראל. וזה לא הכל: במו פלחיה נקיי החרצנים וקליפתה הנוחה לקילוף, הצליחה האור להושיע את ענף ההדרים הישראלי מחורבן ולהעמיד על רגליו מבחינה כלכלית את פרויקט פיתוח זני הדרים של מכון וולקני. הספרדים אמנם לא הצליחו להזיק למגדלים הישראליים, משום שהיקפי הגידול שלהם היו קטנים, אבל ברור שהם לא היחידים שניסו, או ינסו, [לגנוב את ביצת הזהב](#).

כדי להבין את האור הגדול שהביאה קלמנטינת אור, צריך לחזור כמה שנים אחורה - אל התקופה שבה הכוכב בשמי ההדר הישראלי היה כתום מסוג אחר – התפוז שמוטי, הידוע בכינויו ג'אפה.

הימים, ימי שנות ה-60 העליזות של ישראל, שנות אופוריה לאומית וחקלאית. השמוטי הפך לסמל המזוהה ביותר עם הנס הכלכלי שהייתה אז ישראל בעיני העולם. בשנות ה-70 הגיע השמוטי לשיא בהיקפי הגידול והיצוא לחו"ל, עם כ-600 אלף טונות תפוזים שיוצאו מדי שנה (לעומת 10,000 טון בלבד כיום), ומגדלי השמוטי הישראליים ספרו את השטרות.

"עד 1965 היה תור הזהב של השמוטי", נזכר דודיק שליט, 82, פרדסן מפרדס חנה. "הרווחיות הייתה בשיאה. לא היו לנו מתחרים רציניים והתפרנסנו יפה מאוד". אבל כמו האופוריה המדינית, כך גם האופוריה החקלאית הרדימה את המגדלים, והכשירה את הקרקע לקראת יום הכיפורים הגדול של ענף ההדרים - ההתרסקות של השמוטי.



קלמנטינת אור
צילום: תומר אפלbaum

"בתחילת שנות ה-80 השוק האירופי נעשה פתאום מפונק", מספר ד"ר ניר כרמי, חוקר ואחראי על פיתוח זני ההדרים במכון וולקני. "אנשים נהיו עסוקים וקצרים בזמן, ולכן מאסו בתפוזים לטובת פירות הדר 'קליפים' - מנדרינות שמתקלפות מהר ובקלות, עם עדיפות לכאלה בלי גרעינים. הביקוש לתפוזים צנח". אם לא די בחך האירופי המשתנה, הרי שגם משבר המים הישראלי החריף, שערי המטבע השתנו לרעת המגדלים, וכוח העבודה היה יקר יותר משל המתחרים. ענף ההדרים - סמל הישראליות באותם ימים, שנשען כולו על השמוטי - עמד בפני כליה.

במכון וולקני הבינו לאן נושבות הרוחות והחלו לעבוד על פיתוח זן מתקדם של קלמנטינה, על פי דרישת האירופאים: מתקלף בקלות, ללא גרעינים, וכמובן – מתוק. מטרה נוספת הייתה לתזמן את הבשלת הפרי לשלבי החורף המאוחרים, כשהתוצרת הספרדית מתחילה להתמעט. "רצינו לפתח זן שמתקיים מחוץ לעונה של הספרדים, ושטוב באיכותו מהמוצר הספרדי", מסביר כרמי.

ובכן, הניתוח הצליח, אבל החולה כמעט מת. פיתוח הזן החדש, שקיבל את השם "אור", ארך 20 שנה, ולא רווה נחת. החקלאים גילו חשדנות ודחו מעליהם את האור. מפתחי הזן, פרופ' פנחס שפיגל וד"ר עליזה ורדי המנוחה, יצאו לגמלאות כשהם בטוחים שההמצאה שלהם היא כישלון צורב.

"הגעתי למכון ולקני ב-2002, כשהמשבר סביב פיתוח האור היה בשיאו", נזכר כרמי. "שפיגל וורדי יצאו בדיוק לפנסיה, והתחושה הייתה שאני יורש סוס מת. השוק לא קיבל את הזן החדש, החוקרים אכלו מרורים והיו שפופים ומתוסכלים."



טל עמית. ההכנסות הגבוהות ביותר מבין כל פירות ההדר
צילום: תומר אפלbaum

במקביל, מספר רמי הסל, סמנכ"ל הדרים בחברת מהדרין, עבר שוק ההדרים משבר גדול בסוף שנות ה-80: "המועצה לשיווק פרי הדר התפרקה, המגדלים לא הצליחו לקיים את עצמם והתחיל לחץ גדול מאוד. ענף התפוזים לייצוא נחתך בכ-90, החלו חיתוכים של פרדסים, היו כאלה שעברו לגידולים אחרים והיו כאלה שפרשו מהמקצוע. כיום אין כמעט שום פרדסן שמחזיק 5-10 דונם פרדסים. אי אפשר להתקיים מזה."

שוקי קנוניץ, מנהל תחום ההדרים במשרד החקלאות באותם ימים, וגם כיום, היה קרוב להסיר ידיו מהאור. "הזן הגיע לידנו לראשונה ב-1991, והיה כישלון מוחלט", נזכר קנוניץ, החולש על פיתוח הזנים ועל יחידת שהם (שירות ההדרכה והמקצוע), שתפקידה לטפח זנים בחלקות ניסוי ולהדריך חקלאים. "החלקות הראשונות לא הניבו יבול טוב ונעקרו. הפרי היה טעים, אך היבול היה מצומצם והפרי קטן. ידענו שבמצבו הנוכחי של הזן, הוא לא יהיה כלכלי. כמעט הכרזנו על האור כעל נפל."

אבל אז דברים התחילו לזוז. "פיתחנו שיטה בשם 'חיגור' - שבה מבצעים חיתוך של קליפת הגזע כדי להשאיר את סוכרי העץ בחלקו העליון, ומגדילים כך את פוריות הפרי - ששיפרה את הביצועים של האור", מסביר קנוניץ. ב-1996 שתל קומץ חקלאים חלוץ את האור. קבוצה שנייה התנסתה בו שש שנים מאוחר

יותר ב-2002 - ואז התרחשה התפנית בעלילה. "היבול עלה משנה לשנה, אז החלטנו לתת פוש. במשך חמש-שש שנים הקצנו את כל המשאבים אך ורק לאור. סוף סוף ראינו את האור בקצה המנהרה", אומר קנוניץ בחיך, משועשע מדו המשמעות.

גם האקלים הכלכלי השתנה לטובה: עלויות המים פחתו בזכות השימוש במים ממחוזרים ("מים מושבים") והיורו התחזק, מה שהיטיב עם היצואנים. "החקלאים המעטים שגידלו את האור התחילו לדווח על הצלחה אדירה באירופה", מספר כרמי. "הם סיפרו שהאירופאים מתים על האור ומוכנים לשלם עבורו מחירי פרימיום – פי שניים לעומת קלמנטינה רגילה. בשלב הזה המגדלים התחילו להיכנס לעניין באטרף. חקלאים החלו לעקור זנים ישנים ולשתול את האור במקומם, בקצב של 10,000 דונם בשנה. לולא אור, ענף ההדרים הישראלי היה נכחד. פשוט ככה."



כיום, ההכנסות מהאור המיוצא והרווחי, הן 350 מיליון שקל בשנה - 35% מכלל ההכנסות מפירות הדר בישראל - כך על פי נתוני מועצת הצמחים. הזן משווק בעיקר באירופה (כ-80% מהכמות המיוצאת מיועדת לאירופה), והשוק השני בגודלו הוא צפון אמריקה (13%). בנוסף, הוא משווק ביפן, קוריאה ואוסטרליה.

"אין עוד פרי הדר שהכנסותיו גבוהות כל כך", אומר טל עמית, מנהל ענף הדרים במועצת הצמחים. "האור הוא קטר הצמיחה של ההדרים. מגדלים שמעולם לא גידלו הדרים, עברו לאור. הוא אמנם דורש השקעה גדולה, כמו חיגור גזע העץ וחשיפת העץ לשמש, אך זו עבודה ששכרה בצדה - והמגדלים הבינו את זה."

"לאט לאט למדנו את הזן, והוא אותנו. מה המסקנה?", שואל קנוניץ ומשיב מיד - "שאסור להתיימש. לחקלאי טוב - כמו לספורטאי טוב - אסור להרים ידיים. גם כשהכל נראה אבוד, ממשיכים. כך זה עבד למכבי בפיינל פור."

"ההצלחה של אור היא לא פונקציה של יתרון טכנולוגי, אלא של התעקשות והרבה מזל", מסכים ד"ר כרמי כשאנו מתלווים אליו לסיום במעבדות מכון ולקני, בהן פיתחו את הזן. מדעני המכון, עטויים חלוקים לבנים ומוקפים מבחנות, כלי מעבדה ומיני צמחים, שקועים במלאכתם. אחת המדעניות עוסקת במיפוי הדי.אן.איי בזן חדש של עגבנייה, שנועד להאיץ את תהליך ההשבחה שלה. "כיום הטכנולוגיה מאפשרת למפות את הדי.אן.איי של ההדרים", אומר כרמי בסיום בין חדרי המעבדה, "אבל בזמנו התהליך היה בשיטה של ניסוי וטעייה. אספו זני קלמנטינה מכל העולם וביצעו הכלאות מרובות ביניהם. זו עבודה סיזיפית. החוקרים סרקו אלפי פרטים, ו-99% מהם נפסלו. לא היו סמנים מולקולריים שעוזרים בסלקציה. זה היה תהליך מתיש, ארוך, מתסכל, ודי פרימיטיבי."



"חבל שלא התחלתי קודם עם אור"

איציק גלאם, בן 59, חקלאי ותיק ממושב יציץ, הצטרף ל"אטרף האור" באיחור – רק לפני כשבע שנים. "ב-2002 דחיתי את האור. לא האמנתי בו", הוא מספר במהלך סיור בין עצי הקלמנטינה המסודרים שורות שורות, באחד משטחיו החקלאיים לא רחוק מרמלה. חודשיים אחרי סיום עונת האור, הנמשכת בין ינואר למארס, על העצים נראים רק ניצני פרי, שיגדלו לקלמנטינות בעונה הבאה, ועל האדמה מוטלות כמה קלמנטינות עזובות, שצבען כתום-ירוק. "חבל שלא התחלתי קודם עם אור. מה לעשות, עושים טעויות", הוא נאנח. "עכשיו אני רוצה להגדיל את החלקה, אבל לא מוצא אדמה."

מלבד הקלמנטינות מזן אור, מגדל גלאם תפוזי שמוטי, קלמנטינות מסוג מיכל ונובה, רימונים, לימונים ואשכולית לבנה. כמעט כל הענפים האלה הפסדיים, או מגרדים את קו האפס. עד לפני עשור גידל גם אפרסקים, אבל נטש כשהשוק הוצף והמחירים נפלו. רק את האור הוא מייצא ("הלוואי שיכולתי לייצא הכל"), והמחירים שמשלמים המשווקים טובים: 3 שקלים לקילו, מהם נותר לגלאם רווח נקי של שקל לקילו, שנחשב גבוה. "השנה אני רווחי לראשונה זה שלוש שנים", הוא אומר. רק השנה הצלחתי לגדל אור בכמויות משמעותיות כדי לראות כמה גרושים. לפני כן זה לא היה מספיק."

מרגע שנהפך ללהיט, ההתנפלות על האור היתה מהירה מאוד. מספר החקלאים המגדלים את הזן בישראל קפץ מכמה בודדים ליותר מ-1,000 בתוך עשור - והיד עוד נטויה. שטחי הגידול צמחו מעשרות דונמים לפני עשור ל-50 אלף דונם כיום, ומדי שנה נוספים עוד כ-7,000 דונם של אור לניבה (פרדסים שנותנים פרי). על פי נתוני מועצת הצמחים, בעונת 2013-4 ייצאה ישראל 53 אלף טונות אור, פי 176 לעומת היקפי הייצוא לפני עשור, שהיו 300-400 טונות בשנה.



ניר כרמי. "הפקנו לקחים מטרומט השמוטי של שנות ה-80" -
צילום: תומר אפלבוים

גם פרויקט פיתוח זני הדורים של כרמי במכון וולקני נהנה מהצלחת האור. מאחר שכרמי הצליח למסחר את פטנט האור במדינות רבות בעולם – כלומר העניק לחברות מסחריות זיכיון לגדל את הזן בתמורה לתמלוגים – הפרויקט לא זקוק כלל למימון חיצוני, המגיע מהמדינה הראשי במשרד החקלאות וממועצת הצמחים. סכומי התמלוגים מסתכמים במאות אלפי שקלים בשנה. "מיסחרנו את האור במדינות כדור הארץ הדרומי, למשל בדרום אפריקה ואוסטרליה, שאינן מתחרות בישראל בגלל עונות השנה ההפוכות", אומר כרמי. "זה הישג גדול, שמאפשר לי לחסוך בכספי ציבור ולהוביל מחקר עצמאי. אני לא מושפע ממשבר תקציבי כזה או אחר. בעתיד, התמלוגים יגדלו והמכון יגזור קופון משמעותי."

כל הגורמים השותפים בפיתוח האור, הפצתו ומכירתו – החל במשרד החקלאות, דרך מועצת הצמחים ומכון וולקני ועד למשווקים והיצואנים – טוענים שהאור היא הקלמנטינה הטובה בעולם. בקיצור, הנחתום מעיד על עיסתו. מבחינה מספרית, הנוכחות שלו בשוק הקליפים (מנדרינות) באירופה אינה עצומה: 50 אלף טונות מתוך 2 מיליון טונות קליפים. לשם השוואה, קלמנטינת האפורר הספרדית, המתחרה העיקרית של אור באירופה, נמכרת ב-120 אלף טון. אבל האור, בשל מחירה הגבוה ורווחיותה הגבוהה, הפכה למתחרה רצינית בשוק, בעיקר בקרב מול הספרדים והמרוקאים.

"האור הוא הכוכב שמנצנץ בשמים מעל כולם", אומר צבי אלון מנכ"ל מועצת הצמחים. "כל מומחה יגיד שאין עוד קלמנטינה כזו. הצפי הוא שהיקפי הייצוא של האור יישלשו את עצמם תוך שנתיים-שלוש והפדיון השנתי יהיה לכל הפחות 50% מכלל הכנסות ההדרים". קנוניץ מוסיף כי "למרות הנטייה לקטרג על ישראל, כדאי לזכור שהיא תרמה לעולם את אחד מפירות ההדר הטובים ביותר אי פעם."

הסל מספר כי לחברה לקוחות אמריקאים בחוף המזרחי של ארה"ב (4%), ולא פעם הוא מקבל מכתבי תודה מלקוחות אמריקאים מרוצים. "הם מסתכלים על המדבקה שעל הפרי, ושולחים לנו מכתבים משתפכים כמו: 'מעולם לא טעמנו פרי טעים כל כך. תודה רבה'. אף שבארה"ב אנחנו מתחרים מול תוצרת מקומית קליפורנית, שהמחיר שלה נמוך יותר (פערי המחירים מגיעים ל-20%), חלק מהצרכנים מעדיפים את האור בגלל הטעם."



איציק גלאם. "אם האור ייפול, מה יישאר לי?"
צילום: תומר אפלבוים

בעוד האירופים והאמריקאים מתים על האור, הישראלים לא כל כך מודעים לקיומה. היא נמכרת בחנויות בוטיק בהיקפים קטנים במחיר של 10 שקלים לקילו לעומת 3-4 שקלים לקילו לאלטרנטיבה זולה יותר. אבל עמית מאמין: "לאט לאט השוק הישראלי ישתכלל, וגם ירצה רק אור."

"נפילת השמוטי הותירה בנו שריטה"

אלא שעם כל הכבוד להצלחת האור – כל זן חדש ומלהיב סופו לדעוך. במכון וולקני, במועצת הצמחים ובמשרד החקלאות זוכרים היטב את הפאניקה שאחזה בהם בשנות ה-80, כשענף ההדרים הישראלי כמעט התאייד, ופתרון לא נראה באופק. לכן הפעם הם נערכים מראש ומכשירים את הקרקע ליום שאחרי האור. הזן המוצלח חשוף כיום לשלל איומים – החל בזנים מתחרים, ועד גניבות הפטנט, שגם כך זמנו קצוב. "נפילת השמוטי בשנות ה-80 הותירה בנו שריטה, זה היה טראומתי", מודה עמית. "אנחנו נערכים לבאות."

סמי טורון, המנכ"ל והבעלים של חברה ליבוא וליצוא של תוצרת חקלאית הפועלת ביוון, בשם Touron S.A, חש כבר כעת בדעיכת האור. טורון מספר כי ביוון נמכרים זני קליפים ישנים, שאיכותם נמוכה, והמחיר בהתאם – עד כמחצית ממחיר האור. הזנים החדשים, כמו האפורר וזנים מקומיים, נמכרים גם הם במחירים נוחים יותר, ולכן מגדילים את נתח השוק שלהם על חשבון האור. "האור התחיל כלהיט. הבעיה שלו כיום היא מחירו הגבוה", אומר טורון. "בגלל המשבר הכלכלי ביוון, הצרכן מייחס חשיבות גבוהה למחיר סל הקניות שלו. לא פעם מחיר מתועדף על פני איכות. כך שבשורה התחתונה, האור מצמצם את נתח השוק שלו לטובת מוצרים חדשים, שמתחרים בו ומזנבים בו. מכון וולקני צריך לגלות את 'האור החדש', וכדאי שזה יקרה מהר."



חוקרת במכון וולקני. עובדים על הדור הבא של האור
צילום: תומר אפלבוים

כרמי טוען כי הוא עומד על המשמר. "אני לא מודאג. יש זנים חדשים שנמצאים בקנה. ברור לנו שלא לעולם חוסן", הוא אומר. "תוחלת החיים של זן חדש היא קצרה, 20-30 שנה, מה גם שיש ניגוד בין הטבע לבין החקלאות: הטבע נוטה לשונות, ואילו החקלאות לאחידות. הסכנה היא שאם תופיע מחלה שתתקוף את הזן, הוא עלול להיכחד כולו. זה מה שקרה לתפוחי האדמה האיריים במאה ה-19, והוביל לרעב הגדול. צריך להקדים תרופה למכה. הזנים החדשים המפותחים כיום יאופיינו בחיי מדף ארוכים יותר, יתקלפו ביתר קלות ואולי יהיו בעלי צבע וריח אטרקטיביים יותר". גם המגדלים, אומר כרמי, הפיקו לקחים מטרומת השמוטי של שנות ה-80. "אם בעבר החקלאים היו שמרנים, הרי שכיום הם מעוניינים להתנסות. בנוסף, הם לא יטו לגדל רק את האור, כדי לא לשים את כל הביצים בסל אחד."

הביטחון שמפגין כרמי אינו מרגיע את החקלאי גלאם. "כיום כל המדינה היא 'אור'. אם בחו"ל לא יקנו מאתנו, כי פתאום לצרפתים יימאס מהאור נניח, אז אנחנו בברוך. אם האור ייפול, מה יישאר לי?", הוא שואל, "אני לא יכול לסמוך רק עליו". בכל מקרה, סבור גלאם, כי ימיה הטובים של החקלאות חלפו עברו. "לפני 100 שנה חקלאי יכול היה לחיות מ-10 דונם בכבוד. היום מ-100 דונם אי אפשר להתקיים. את 2013 סיימתי עם כמה גרושים בכיס. יש לי בסך הכל שישה עובדים, אין לי מנהל עבודה והכל אני עושה לבד כדי לחסוך". גלאם מצביע על שורת בתים צמודי קרקע, השייכים למושבה הסמוכה מזכרת בתיה, ואומר בנימה מפוכחת: "היום עושים כסף מנדל"ן - לא מחקלאות."

גניבות פטנטים חקלאיים : גם כשאתה מזמין אורח, הוא עלול לגנוב ממך

תעשיית החקלאות העולמית צפופה ותחרותית, ולכן לא מפתיע לגלות שבתקופה האחרונה מנהלת מועצת הצמחים מאבק משפטי מול מגדלים ספרדים, שחשודים בגניבת פטנט על קלמנטינת אור הישראלית. שתי תביעות הוגשו ב-2013, ויש עוד 23 כאלה בצנרת. החשד הוא שהמגדלים הספרדים גנבו ענף מעץ אור בשלהי שנות ה-90, עוד לפני שנרשם עליו הפטנט באופן רשמי (הבקשה לפטנט הוגשה ב-2004). גם מגדלים ישראלים, אגב, נתפסו לא אחת בגניבות של מוצרים זרים.

"גילינו שהאור נגנב לגמרי במקרה", מספר טל עמית, מנהל ענף הדורים במועצת הצמחים. "סביב 2006 החלטנו למסחר את האור בספרד – כלומר לתת למגדל ספרדי את הזיכיון לגדל את הזן בספרד. ברגע שהזיכיון הוא שלו, יש לו אינטרס לוודא שאינו מופר. אלא שאז התברר שיש כבר מגדלי אור לא חוקיים

בספרד. כך הבנו שהאור נגנב. מאז אנו מתכתשים עם המגדלים האלה בבתי משפט בספרד ותובעים אותם על הפרת זכויות."

הגניבה הזו מסבה נזק לישראל?

"כרגע לא ממש, שכן מדובר בגידולים מעטים. אבל אם 'השד ייצא מהבקבוק' וגידולי האור יתרחבו, יכול להיווצר מצב שבו בספרד יגדלו אור בכמויות גדולות יותר מאשר בישראל."

הספרדים, מסביר עמית, הם המתחרים העיקריים של ישראל בתחום ההדרים – כמו בגידולים נוספים כמו פלפל, אפרסמון ואבוקדו. המתחרה של האור הישראלי הוא האפורר, שמגיע ממרוקו (80 אלף טון) ומספרד (120 אלף טון). כמויות האפורר המיוצאות לאירופה גבוהות מאלו של האור, אך הוא נחשב איכותי פחות ממנו, ולכן נמכר לצרכן במחיר נמוך יותר. בצרפת למשל, הוא נמכר ב-3-3.5 יורו לקילו, בעוד האור נמכר ב-5 יורו לקילו. "האפורר נחות בטעם לעומת האור, ויש בו לעתים גרעינים. הוא לא לגמרי יציב במובן זה", מסביר עמית.

הגניבות אינן מיוחסות רק לספרדים. עמית מספר כי לפני כעשור הוזעק לטפל במשלחת מתאילנד שהוזמנה לישראל כדי לסייר במטעי אור, ואנשיה נתפסו כשהם מחביאים ענפי אור בכיסים. "אמרו לי 'בוא מהר התאילנדים גונבים ענפים'", מספר עמית. "לא הייתה לי ברירה אלא להעמידם במסדר צבאי ולבקש שיוציאו את כל מה שיש להם בכיסים. הם הוציאו ענפים מהתחתונים, מהכיסים - מאיפה לא. למתחרים אין מעצורים. גם כשאתה מזמין אותם אליך הביתה, הם עלולים לגנוב אותך."