

חג עצמאות שמח!

ערבות



המועצה האזורית הערבה התיכונה | גליון 66 | אייר תשע"ו | מאי 2016



פותרים שולחן

שש משפחות הצטרפו לפרויקט אוכל חדש ואפילו חדשני: "אוכלים בבית של..." שש משפחות שעברו הכשרה, התנסות וסדנאות משותפות ובימים אלה הן מתחילות להפעיל בביתן ארוחות בתשלום עם הרבה הרבה טעם וערך מוסף. חגית אברון שהובילה את הפרויקט מספרת איך כל זה קרה. עמוד 16

שיווק משותף דרך העיניים של
אילון גדיאל מ"יופי של ירקות"
עמ' 20

לפעמים התבוננות בבעלי חיים היא רק
התחלה של סיפור על הקמת מפעל בערבה
עמ' 12

גשמים, חופש ומטיילים בערבה
בחדשות המועצה
עמ' 6-9

רוזטה היא בית קפה-בר בעין יהב עם ארוחות ומשקאות ממיטב חומרי הגלם שמציעה הערבה

באלו אינאן מאפריט שמה, ביטול פיר
מאפיקה טאפה ואלייגר פילוי

ללא סוכר, קמח לבן ומוצרים מהחי



פ-ג-א-ח!

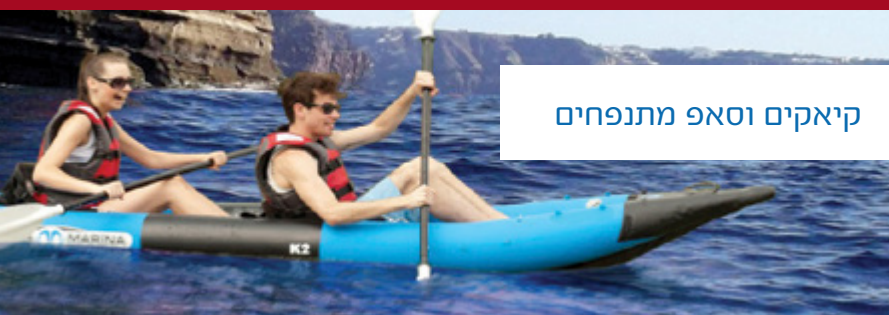


ומה אלוהים האפקרים?

- ***** "במילה אחת - תענוג"
- ***** "טעים. טעים. טעים"
- ***** "אכלנו במקום הכי יפה והכי בריא בערבה!"
- ***** "מקום עם שיק, תל אביב בלב מדבר"
- ***** "אכלנו אצל רוזטה פעמיים. הנאה צרופה"
- ***** "הגעתי טעמתי ונדלקתי. אחזור שוב ואמליץ בחום"



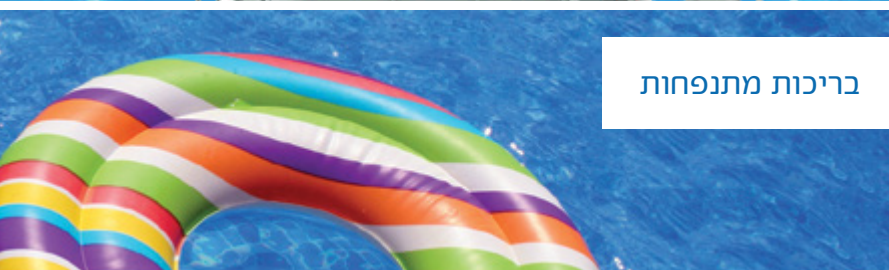
רוזטה, עין יהב | לבירור שעות פתיחה 08-6228089 | לקבוצות ואירועים 054-2323024 | חבבו אותנו ב f רוזטה טעימה מקומית



קיאקים וסאפ מתנפחים



בריכות INTEX
במגוון גדלים



בריכות מתנפחות



דשא סינטטי איכותי

טרמפולינות



ספורט סנטר בערבה
במחירים ללא תחרות



מכירה בעין יהב
מור: 052-3355343
sportcenter.co.il

דבר ראש המועצה

שלום לכולם,

חג הפסח חלף עבר לו ואנחנו עומדים בפתחו של יום העצמאות ובעיצומו של יום הזיכרון לחללי צה"ל ולנפגעי פעולות האיבה. בכל שנה המעבר מזיכרון לחג יוצר התמודדות אישית וקהילתית מורכבת. לא פשוט לעשות את המעבר הזה ועם הקושי הזה אנחנו מתמודדים ואת המעברים אנחנו עושים שוב ושוב, לא רק בימי זיכרון ובימי חג.

בחג הפסח הגיעו לאזור אלפי מטיילים. הם מילאו את חדרי האירוח, את החאנים, את המסעדות, את אתרי הביקור, את פארק ספיר וכמובן את כל מסלולי הטיול ואת מקווי המים שהתמלאו שבוע לפני החג באירוע הגשם שפקד את האזור. בין המטיילים הרבים בחול המועד הגיע גם שר החקלאות ח"כ אורי אריאל לביקור ולמפגש עם חקלאי הערבה. הביקור והשיחה היו המשך למהלכים שאנחנו מקדמים עם השר ועם צוות המשרד כדי לחזק את החקלאות בערבה וכדי להבטיח את התנאים הדרושים להמשך הפיתוח והצמיחה החקלאית. השיחה הפתוחה, הישירה והמכובדת עם השר נגעה בתחומים רבים, והשר התייחס לכל השאלות שהועלו. בין היתר התייחס השר למהלכי חקיקה שטרם צלחו בעניין פערי המחירים, ולמהלכים נדרשים לשינוי נוסף בסכומים המותרים לניקוי מהעובדים ובאותה נשימה התייחס גם לשינוי נדרש בכל הקשור להתנהלות הקיימת ביחס לחקלאים כמעסיקים. השר סבור שמדובר ביחס מעוות ולא מציאותי המחייב איזון ושינוי. הוא התייחס גם לנושא המכס על הייבוא ברוסיה ועל הפתרונות המסתמנים בעניין. השר סיכם את המפגש באומרו שהוא רואה לעצמו מטרה להביא לכך שהדור השני, השלישי והרביעי יחזרו למושבם וימשיכו את הדרך החקלאית ואת ההתיישבות בערבה. מבחינתו, זה תפקידו וזו אחריותו לאפשר שהדבר אכן יקרה. במהלך השנה החולפת בעבודתנו מול משרד החקלאות, חמי ברקן ואני עדים להתייחסות עניינית ומקצועית של המשרד לכל בעיה שאנחנו מעלים ולכל פתרון שאנחנו מציעים. משרד החקלאות פועל מול התאחדות חקלאי ישראל ומאיר צור העומד בראשה מתוך מחויבות לאינטרסים של החקלאים והחקלאות בישראל. הפעילות שמובילים משרד החקלאות, התאחדות חקלאי ישראל ומשרד האוצר היא רבה מאוד וחשובה.

במהלך הפסח התקיימו פעילויות רבות ומגוונות לילדים ולבני הנוער בערבה. בפעילויות השתתפו יותר מ-100 ילדים בקייטנת דה וינצ'י שהתקיימה במסגרת המתנ"ס ועוד יותר מ-300 ילדים ובני נוער בטיולים של התנועה ושל חוגי הסיירות. הפעילות הרבה והתכנים שהילדים מעורבים בהם הם תוצאה של עבודה מאומצת, רצינית ויצירתית של צוות מחלקת החינוך והמתנ"ס ושל מחלקת הנוער. תודה רבה לאילת ביגר מנהלת המתנ"ס ומחלקת החינוך וליניב יהב מנהל מחלקת הנוער ולצוות כולו שעושה עבודה מעולה. תודה.

בשבוע שעבר התקיימה הרצאה ושיחה עם עו"ד עמית יפרח מנהל תחום הקרקעות ואגודות שיתופיות בתנועת המושבים ועם מאיר צור מזכ"ל התנועה. ההרצאה עסקה בהחלטות החדשות של רשות מקרקעי ישראל בכל הנוגע להרחבת תחומי התעסוקה ולאפשרות של בניית בית שלישי בנחלה. ההרצאה עסקה גם בהשלכות של החלטות אלה על הרחבת הפעילות המותרת בחלקה א' בנחלה במושב. קרוב למאה איש הגיעו למפגש, שמעו, שאלו והתייחסו לכמה מגמות בולטות, בהן הרחבה וגיוון של התעסוקות במושבים. השימוש בנחלה ופיצול הנחלה הם סוגיות משפטיות טכניות המחייבות הבנה וחשיבה ארוכת טווח, שבחלקה מחייבת מעורבות ומהלכים מצד האגודות. לשם כך התקיימה פגישה נפרדת ומקיפה עם מרכזי המשקים ועם נציגי הנהלות היישובים. אני ממליץ לכולם לדאוג להסדיר את כל ההיתרים והמבנים בנחלה ולעשות זאת במחשבה לטווח ארוך.

לסיום, חגיגות העצמאות בערבה מתקיימות כבכל שנה במסגרות היישוביות בערב החג ובמוצאי החג ניפגש כולנו בספיר לחגיגה אזורית של פעילויות ועניין לכל הגילאים, לטקס חגיגי ולהופעה של קרן פלס, כולכם מוזמנים בשמחה לחגיגה אזורית משותפת.

חג שמח!

אייל בלום,

ראש המועצה

תוכן עניינים

3	דבר ראש המועצה
4	חדשות ערבה

כתבות

12	נשל הסרטן, ארבל בן נובל מספרת על הקמת מפעל אמורפיקל
16	אוכלים בבית של... חגית אברון מביאה את סיפורו של הפרויקט הקולינארי
20	יופי של ירקות, שיחה עם אילון גדיאל על שיווק משותף

מדורים

24	אישון במדבר
25	עשינו עסק
26	צפר צמרת
28	אבנים מתגלגלות
29	שירה
30	מדברים מהבטן
32	עשה זאת בעצמך
33	אומרים שהיה פה שמח
34	המוח: תשבץ היגיון וחדות

עורכת ראשית

רינת רוזנברג

עורכת מדורים

שחר איתני

עריכה לשונית

צופית לדרגרבר

עריכה גרפית

סטודיו ערבה

מו"ל

מועצה איזורית ערבה תיכונה

צילום שער

אוכלים בבית של מעין

צילום: בני בן ישראל

אין המערכת אחראית לתוכן המודעות

כתובת ליצירת קשר

rinat@arava.co.il

לפרסום מודעות בעיתון, צרו קשר

traffic@arava.co.il

נועה 052-4260888

מנכ"לית המועצה

פרויקט בטיחות התעבורה ביישובים מתבצע בימים אלה

בהמשך לפרויקט הצבת תחנות ההסעה החדשות ביישובים, המועצה מבצעת בימים אלה הסדרה של התנועה והבטיחות ביישובים. הפרויקט שאותו מוביל איציק כהן, הממונה על הבטיחות בתעבורה של המועצה, כולל צביעה, חידוש והוספה של תמרורים ואמצעי

בטיחות נדרשים בכל אחד מהיישובים. בד בבד נעשות גם עבודות שיקום וחידוש של כבישים ביישובים על מנת לשפר תשתית ולתקן נזקים שהצטברו.

במהלך חופשת הפסח נעשו עבודות ראשוניות לטיפול במזגנים, בתקרות אקוסטיות ובתאורה במוסדות החינוך במועצה (גנים ובתי הספר). הפרויקט מתבצע בעקבות קבלת תקציב של כתשע מאות אלף ש"ח ממשרד החינוך. המשך העבודות והשלמת הטיפול יבוצעו במהלך חופשת הקיץ. אנו מבצעים את העבודות לפי

ההנחיות והקריטריונים של משרד החינוך. בימים אלה יוצא מכרז לעבודות שיקום אתר הפסולת שפעל סמוך לפארן. שיקום האתר מתקצב בכמיליון ש"ח על ידי הקרן לשטחים פתוחים של רשות מקרקעי ישראל. לצד שיקום האתר בפארן ובמסגרת "קול קורא" של המשרד להגנת הסביבה יטופלו גם אתרי הפסולת בצוקים ובעידן.

רויטל טריפלר, מנכ"לית

הוועדה החקלאית

סיכומים ראשוניים של העונה חקלאית המגיעה לסיומה

סוף עונה בירקות

עונת היצוא הגיעה לסיומה. המאפיין הבולט של העונה הנוכחית היה מזג האוויר ההפכפך - אירועי חום וקור קיצוניים במהלך הסתיו והחורף. כתוצאה מכך ירדה כמות היבולים בגידולי היצוא ביחס לשנים קודמות בטווח של 1-2 טון פחות לדונם. אם ניקח לדוגמה את הפלפל, משמעות הירידה בכמות התוצרת לדונם שנשלחה ליצוא מגיעה לכ-60,000 טון לעומת 112,000 טון בעונה הקודמת. המחירים ביצוא ובשוק המקומי היו טובים. הם היו אמורים לפצות על ההפסד שנוצר עקב הירידה בכמות היבול. השוק המקומי האיר פניו לגידולים הרבים והמגוונים שיצאו מן הערבה השנה.

תמרים

השנה ניטעו 1,100 דונם של תמרים בעיקר מזן מג'הול. רוב המטעים החדשים הם בבעלות פרטית עם מיון עצמי במטרה להוזיל עלויות. מצב זה יכול להביא לאיכויות מיון שונות ולהבדל במחירים, ויש בכך סיכון ממשי לביסוס וליציבות הענף שנראה כרגע מבטיח. לערבה התיכונה יש יתרון יחסי באיכות הפרי על פני אזורים אחרים בארץ. תחרות, חוסר שליטה על האיכות ומכירה

הסחורה. זהו מהלך חשוב שיוכיח שוב שלהתארגנות יש כוח והשפעה. לאור השינוי הצפוי יוגדר מחדש תפקיד רכז התשומות.

שיווק תוצרת מקומית

בימים אלה בכוונתנו לקיים דיון משותף וכולל של נציגי בתי אריזה גדולים וליצור 'שולחן ירקות'. במסגרת 'שולחן ירקות' ייערכו פגישות על בסיס קבוע ובהן יוכלו הנציגים לשתף זה את זה במידע הקשור לשיווק ירקות. בשלב הראשון נפעל עם פארן וצופר ובהמשך התהליך יתרחב גם לחצבה ועידן. עין יהב ו'יפוי של ירקות' מעורבים כמובן גם הם במהלך. לשוק המקומי יש חשיבות גדולה לאור העובדה שחל גידול בכמות הפרי הנשלחת אליו, בשנה האחרונה.

חג שמח!

חמי ברקן, יו"ר הוועדה החקלאית

רכישת תשומות מרוכזת

החברה לפיתוח והוועדה החקלאית בוחנות שינוי באופן הפעילות של רכישת תשומות מרוכזת תעשה עם ארגון "משקי דן" שמרכז קניות עבור 109 קיבוצים. בישיבה עם מנכ"ל "משקי דן" הובעה הסכמה ורצון לשתף גם את הערבה התיכונה במסגרת הפעילות שלהם. מהלך זה מחייב התארגנות קבוצה של חקלאים מהערבה שירצו להיכנס לפעילות תחת המטריה של "משקי דן". בשלב ראשון תיבחן פעילות עם מספר מצומצם של מוצרים. המחיר שייקבע יועבר למחסנים ומשם תמשך



צילום: דניאל מעוז

נטיעת תמרים



צילום: מעיין קיטרון פקעת אגאפנתוס



צילום: מעיין קיטרון פקעת קליוויה

בחינה של ענף גידול חדש - פקעות לצמחי נוי ביתיים

ענף הפרחים בישראל זקוק לחדשנות במוצרי "נישה" חדשים לפלחי שוק מיוחדים. בהקשר זה, ענף השתלנות של עציצים פורחים וגידול חומר ריבוי לשוק המקומי וליצוא נראה מבטיח ביותר. האקלים בערבה פותח הזדמנויות לגידול וריבוי באופן מהיר ואיכותי במשך כל ימות השנה. המו"פ החקלאי התחיל לבחון ריבוי וגידול הגיאופיטים (פקעות) "קליוויה" ו"אגאפנתוס" כגידולים אינטנסיביים בתנאי האקלים של הערבה. הצלחה של גידולים אלה תהווה מודל לפיתוח דומה של צמחים אחרים, שגידולם בערבה יכול לשמש מקור פרנסה נוסף.

הגיאופיט קליוויה, *Clivia miniata*, שייך למשפחת הנרקיסיים *Amaryllidaceae*. בטבע הוא גדל בצל עצים ביערות, באקלים ממוזג ואינו עמיד לטמפרטורות מתחת לאפס. הוא פורח באביב והפריחה של הזנים השונים היא בצבעי אדום, כתום, צהוב וורוד. הוא גדל היטב בתנאי צל כבד וסובל מצריבות בשמש

העציצים בתחנת יאיר גדלים כיום מספר זנים של אגאפנתוס ושל קליוויה שהבאנו ממו"פ ההר איתם אנו עורכים מחקר זה בסיוע קרן יק"א. צמחי הקליוויה והאגאפנתוס נבחרו כמודל לעציץ פורח. עם הצלחת התכנית המוצעת, ניתן יהיה לפתח פרוטוקול גידול לשורה ארוכה של צמחים בעלי אפיונים דומים לשוק המקומי ולייצוא. בעתיד ייעשה הייצוא של העציצים ושל חומר הריבוי דרך הים לאירופה - ללא העלויות הגבוהות של ייצוא דרך האוויר.

בועז הורוץ

מנהל מו"פ ערבה תיכונה וצפונית

מלאה. הקליוויה מוכר באנגליה כצמח בית פורח - "עציץ סלון" המצליח לגדול בסלון הבית במשך שנים רבות ופורח מדי שנה בשנה באביב.

הגיאופיט אגאפנתוס, *Agapanthus*, מכונה גם "פרח האהבה". גם הוא צמח ממשפחת הנרקיסיים (*Amaryllidaceae*). זהו צמח נוי עשבוני, ירוק עד, רב-שנתי, בעל קנה שורש מעובה וקצר, התפרחת היא סוכך עתיר פרחים. הפריחה של האגאפנתוס היא באביב ובקיץ. קיימים זנים הפורחים מהאביב עד סוף הסתיו. בעבודת המו"פ נתמקד בזנים קצרים הפורחים בגלים במשך תקופה ארוכה. מוצא שני המינים בדרום אפריקה. בחממת

קול-קורא לבעלי מקצוע ושירותים לפעילות בתכנית "קהילה תומכת"

תכנית "קהילה תומכת" לוותיקי הערבה בשיתוף מחלקת הבינוי במועצה, מקדמת פעילות שתסייע לוותיקים לקבל שירותים מבעלי מקצוע כגון: חשמל, אינסטלציה, שיפוצים, מחשבים, הסעות, תיקוני אופנים, שרותי כביסה, הסעדה, גננות, תיקוני גגות, מזגנים, תיקון מכשירי חשמל.

אנו נרכז רשימת ספקים מומלצים אשר ייתנו את השרות במסגרת תכנית "קהילה תומכת" ובפיקוחה. הרשימה תופץ לוותיקים ולבני הגיל השלישי בערבה.

המעוניינים להצטרף לרשימת נותני השרות בתחומים השונים מתבקשים לשלוח דוא"ל לכתובת ashere@arava.co.il

יש לציין את הפרטים הבאים: שם | טלפון + מייל | סוג השרות | ניסיון בתחום

עד יום ראשון ה- 29.5.16

לפרטים ולמידע ניתן לפנות

לאשר אלימלך, מנהל מחלקת התחזוקה, 052-3665921 | לעו"ס ליבנית ברקן, רכזת קהילה תומכת, 058-4260874

עו"ס ליבנית ברקן, רכזת קהילה תומכת | 058-4260874 | livnit@arava.co.il, עירית שחר, רכזת בריאות וגיל שלישי | 052-3666171 | iritr@arava.co.il

יותר מ-450 ילדים ובני נוער השתתפו בקייטנות וטיולים בחופשת פסח

חופשת חג הפסח הייתה גדושה בפעילויות איכותיות ורבות משתתפים. חניכי כיתות ד-ו טיילו בשפלת יהודה בין ח'רבות ומערות מסתור יפות ונהנו משפע של בוך לאחר הגשם האביבי המפתיע שפתח את החופשה. צוות מחלקת הנוער בהובלת יניב יהב - מנהל מחלקת הנוער ואבשלום פרג הנדל - רכז בני המושבים, צוות המדב"ם וגרעין עודד ארגנו את הטיול והשתתפו בו יותר ממאתיים ילדים. הילדים הודרכו על ידי המדצ"ם והופעלו על ידי שכבת הטרומ"פים, כל זאת בניצוחם של תלמידי שכבת י"ב. בני הנוער התכוננו לטיול, הכינו הדרכות, לקחו אחריות מלאה על החניכים וגילו אחראיות מרשימה.

כמאה חניכי ז-ח יצאו לטיול מחוזי של תנועת בני המושבים בדרום מדבר יהודה במזג האוויר חם למדי. הטיול יצר הזדמנות טובה להכרות קרובה עם בני נוער ממועצות אחרות, והסתיים בניווט עירוני חווייתי בעיר ערד. בטיול שהתקיים בשנה שעברה השתתפו בטיול 30 חניכים בלבד. ההשתתפות השנה הייתה

פי שלושה ואנו רואים זאת בשמחה וכפרי לעבודה הטובה של צוות מחלקת הנוער כולו. חוג הסיירות של כיתות ה-ו יצא לטיול במכתש רמון, וחוג המשוטטים של י-יב יצא למסע מאתגר של עלייה לרגל לירושלים. המסע החל מעמק האלה, דרך מערות פעמון ומערכות זחילה, במעלה נחל שורק והר איתן עד בואכה ירושלים. ארבעה ימים קשים פיזית, מלמדים ומגבשים עם כל הצידוד על הגב, בישול עצמאי והשתתפות החניכים בהדרכה ובניווט, עד לסיום חווייתי ומפנק בשוק מחנה יהודה.

קייטנת פסח דה וינצי

במשך חמישה ימים השתתפו 120 ילדי כיתות א-ד בקייטנה המשלבת אמנות ומדע. הילדים השתתפו בכל יום במחצית הראשונה של הפעילות בקורס אמנות שאותו בחרו ובמחצית השנייה הם יצאו לפעילות. הקורסים הועברו על ידי מדריכות מצוינות, כולן מהערבה. הילדים למדו ויצרו בהתמדה ובסבלנות יום אחרי יום - יצירות פרי ידיהם. בקורס הנגרות עם רוני בר און בנו הילדים משאית מסוגים שונים של עץ, תוך כדי עבודת שיוף, חיתוך וקידוח. בקורס הפסיפס עם דליה מטמון יצרו הילדים מראה מקושטת, ובפרויקט קבוצתי יצרו משחק קלאס ענק שהוטבע בכניסה למתנ"ס. בקורס מלאכת היד עם חגית פרי למדו הילדים לתפור ויצרו בובות אצבע, מריונטה, בובות גרב ועוד סוגים

שונים של בובות מחומרים שונים. בקורס עיסת נייר עם זיוה עמית השתמשו הילדים בטכניקת שונות ליצירת קן ציפורים על גבי בלון, ויצרו גם ציפורים ותליונים. במחצית השנייה של הפעילות יצאו הילדים לסיור בהדרכת מדריכי ביס"ש חצבה, בהובלתה של לירז כברה - רכזת מרכז הצפרות. הילדים יצרו ערכת חוקר ובה סרט מדידה, זכוכית מגדלת ומבחנה ויצאו לחקור בתי גידול שונים. הם בדקו את איכות המים במאגר נקרות, מדדו עקבות ושורשים של שיטים בנחל שחק, יצרו סבון במו"פ, ושיחקו בחיקוי הטבע (- ביומימיקרי), בפארק ספיר. מאגרי המים שהתמלאו לשמחתנו בשיטפונות כמה ימים לפני פתיחת הקייטנה הפכו את החוויה לבוצית ומשמחת אף יותר.

ההתארגנות לקראת החופש הגדול ולשנה הבאה כבר החלה. 'ביה"ס של החופש הגדול' יתקיים מ-3.7 עד 21.7 לכיתות א-ג. בתאריכים אלה תתקיים גם פעילות מיוחדת לכיתות ד-ו - יום כן, יום לא. אח"כ עד סוף יולי יתקיימו מחנות הספורט בכדורסל ובשחייה. בנוסף, לכך יתקיימו מחנה מוסיקה, קורס קיץ במחול, מחנות נוער ופעילויות לילה לנוער. תכנית הקיץ המפורטת תתפרסם בקרוב.

אילת להב-ביגר

מנהלת מחלקת חינוך ומתנ"ס



צילומים: מחלקת חינוך



קייטנת דה וינצי בפסח

החברה לפיתוח ובניין הערבה

מרחיבים את הפעילות באזור התעשייה

פיתוח וקידום של רעיונות לצורך פיתוח מוצר או להקמת עסק חדש. המעוניינים בפרטים ובהשתלבות בפעילות באזור התעשייה מוזמנים ליצור קשר עם גלי כהן מנהלת הפיתוח העסקי galic@arava.co.il.

צמיחה דמוגרפית

אנו עסוקים בשיווק ופרסום מגרשי המגורים בהרחבות באזור. היצע המגרשים הגדול הוא תוצאה של עבודה רבה שנעשתה לצורך קידום ואישור מגרשים למגורים בכל הישובים. מדובר ביותר מ-220 מגרשים ביישובים ספיר, עין יהב וחצבה המשווקים בימים אלה במקביל. זהו אתגר גדול. קידום השיווק מתקיים רובו ככולו ברשתות החברתיות ובעקבות הקמפיינים שעלו וקודמו ברשתות החברתיות ובאתר YNET, ישנן פניות רבות של מתעניינים בקליטה בערבה. תהליך הקליטה הוא ארוך, אך אנו מאמינים כי כבר השנה יצטרפו לערבה משפחות חדשות במסגרת הקליטה ביישובים.

תיירות

כחמישים מתיירני הערבה השתתפו במפגש שהתקיים בתחילת חודש אפריל במתחם

מפעל אמורפיקל, שהוקם באזור התעשייה, נמצא בשלבים אחרונים לפני הפעלתו. תהליך הקמת המפעל התנהל בשיתוף פעולה בין המועצה, החברה הכלכלית ויוסי בן. זהו מודל שבו יזם מקומי מעוניין להקים מפעל בערבה ומקבל תמיכה מהמועצה בהסרת חסמים בירוקרטים והסדרת תשתיות מתאימות. זהו לדעתנו מפתח להצלחה הפעילות באזור התעשייה ולהרחבתה. בעקבות הקמת מפעל אמורפיקל, מתעוררת התעניינות של יזמים נוספים בשטחי תעשייה ותעסוקה במקום. במבנה ששימש בעבר בית האריזה לתמרים כבר פועלים היום מספר עסקים קטנים הכוללים נגריה, חנות חומרי בניין, חשמלייה ושטחי אחסון נוספים. בנוסף לעסקים אלה, מאוישים שמונה משרדים לעסקים בתחומים שונים. אנו מקדמים באותו מבנה הקמה של מתחם "חממה" ליזמים חדשים. המטרה של ה"חממה" היא ליצור סביבה שתאפשר ליזמים בתחילת דרכם

"נוף צוקים" של משפחת לינצנברג. המפגש התמקד באפשרויות הזמינות בעולם הדיגיטלי אשר יכולות להביא לשיפור הפעילות העסקית של העסקים התיירותיים. כדי להצליח ולבלוט בכל תחום ובהתמקדות בתחום התיירותי, על בעל עסק להבין ולהתנהל במגוון מישורי שיווק ובשיווק דיגיטלי בפרט. כדי שהעסק יהיה רווחי, צריך להיות יצירתיים ולהתחדש כל הזמן. כדי לעשות זאת חייבים להיות מעורבים במרחבים של הרשתות החברתיות ברשת שהם כלי אפקטיבי ורלוונטי מאוד בתחום התיירות.

מפגשי התיירנים המתקיימים אחת לרבעון מאפשרים חשיפה לעוסקים בתיירות ליזמות חדשות. במפגש האחרון ניתנה הבמה להיכרות עם בית הקפה "רוזטה" של הדס רז גלבוש שנפתח בחודש שעבר בעין יהב ועם "יקב מואה" של יהודה פרידמן מצופר. מיקום המפגש במתחם האירוח של משפחת לינצנברג היה גם הוא במטרה להכיר את "נוף צוקים" ואת המשחק "חפש את המטמון" שמפעילים דורית וניב לינצנברג.

נעמי בקר, מנכ"לית

חג שמח באתרי התיירות בערבה

אלפי מטיילים ביקרו בערבה במהלך חג הפסח. 1,500 מהם ביקרו גם במרכז וידור.



צילום: יונתן נריסנה

ביטחון



צילום: אורן קורין

ציוד לשעת חירום

האחסנה באזור התעשייה ספיר הסתיימה. באפריל נחנך המתחם במעמד ראש מנהל החירום במשרד הפנים מר אלי רגב. המתחם משתרע על שטח של 800 מ"ר והציוד בו מיועד לתת מענה ליותר מחמשת אלפים איש. הציוד כולל אוהלים, שמיכות, מיטות, שקי שינה, מעילים ופנסים והוא אמור לספק מענה זמני ובסיסי. הקמת המתחם התאפשרה בזכות התקציב והדחיפה של מנהל החירום במשרד הפנים ודחיפה ומעורבות של עופר אלזון ראש תחום לוגיסטיקה ונכסים של מנהל החירום. תודה רבה לעופר ותודה לגדי גוהר שניהל את ההקמה של המתחם מטעם המועצה. נקווה שהמתחם יישאר סגור...

נועם כרמלי, קב"ט

נחנך בערבה מתחם אחסנה ארצי לשעת חירום

הערבה התיכונה סווגה על ידי גורמי הביטחון כמועצה קולטת בשעת חירום. הסיווג הזה נובע מכך שבכל הערכות המצב של האיומים במקרה של לחימה בכמה חזיתות, נראה כי הערבה תהייה מאוימת פחות ויכולה להיחשב כאזור בטוח ביחס לאזורים אחרים. משרד הפנים אחראי על הטיפול בשעת חירום באוכלוסייה המפונה (אזרחים שהמדינה מפנה מאזור המגורים שלהם) ובאוכלוסייה המתפנה (אזרחים המתפנים באופן עצמאי). לפיכך החליט משרד הפנים להקים בשטח המועצה מחסן לשעת חירום ובו ציוד אשר יחולק בשעת הצורך. ההקמה של מתחם

למרכז שיטור התנועה דרושים מתנדבים!

אופי הפעילות - סיוע לשוטרים בניידות תנועה לצד פעילויות יזומות



תנאי סף למתנדבים המצטרפים

- שירות צבאי מלא
- עד גיל 62
- מצב בריאותי תקין
- ללא עבר פלילי
- רישיון נהיגה B לפחות



המתנדבים ידרשו לעבור קורס מתנדבים ייעודי

לפרטים נוספים רס"מ חיים ברכה, מפקד מרכז שיטור תנועה ערבה 054-2666424

בריאות וגיל שלישי

תזכורות על השירותים הרפואיים הזמינים בערבה

שעות פתיחה ופעילות במרפאות היישובים מפורסמות באופן מרוכז באתר המועצה ומתעדכנות מדי שבוע. על-מנת להגיע לעמוד האינטרנטי ניתן להיכנס ישירות דרך אתר המועצה האזורית לעמוד "בריאות" או לחפש בגוגל "ערבה תיכונה בריאות". מומלץ וכדאי להתעדכן בשעות הפתיחה בכל המרפאות.

המוקד הרפואי בספיר פתוח לקבלת קהל בכל יום בין השעות 19:00-23:00. הפרמדיק התורן נמצא בכוננות טלפונית לייעוץ והקפצות 24 שעות ביממה שבעה ימים בשבוע. בכל מקרה מומלץ להתקשר למוקד: 052-5450777 לפני שמגיעים.

שירות רפואה יועצת דרך "כללית און-ליין" מאפשר קבלת יעוץ טלפוני של רפואה יועצת באתר אינטרנט של שירותי בריאות כללית. השירות כולל רופא ילדים ורופא משפחה ומאפשר שיחה ישירה וייעוץ בשעות הערב והלילה. מומלץ להשתמש בשירות זה כתוספת לשירותי הרפואה הניתנים באזור.

הגיל השלישי

סיום שנת הפעילות של "קתדרה לוותיקי הערבה"

שנת הפעילות של "קתדרה לוותיקי הערבה" תסתיים בסוף חודש יוני. עד אז אנו ממשיכים בשלל מסגרות הפעילות של החוגים, הרצאות, טיולים וסיורים. אירוע סיום שנת הפעילות יתקיים ביום שלישי, ב-24 במאי 2016 עם פתיחת תערוכת "מעטפת" של אומני הערבה. לקראת היציאה לחופשת הקיץ וגיבוש תכנית הפעילות לשנה הבאה, אנו מזמינים אתכם להציע רעיונות, מחשבות ורצונות של תכנים ומסגרות לפעילות שברצונכם לשלב במגוון הפעילויות המוצעות לגיל השלישי בערבה. בברכת חג עצמאות שמח,

עירית שחר, רכזת בריאות גיל שלישי

רשות ניקוז

נתוני המשקעים בערבה בעונה זו עומדים על 70 מ"מ - כפול מכמות המשקעים שנמדדה בשנה שעברה

ב-13 באפריל ירדו כ-20 מ"מ גשם בזמן קצר בעיקר באזור הערבה המרכזית. בעין יהב ירדו באותו יום 20.8 מ"מ (מתחילת העונה ירדו בעין יהב 72 מ"מ) ובעידן 13 מ"מ. נכון לאמצע אפריל נתוני המשקעים בהשוואה לחורף בשנה שעברה הם: בערבה התיכונה 70 מ"מ השנה לעומת 40 מ"מ בשנה שעברה; בחבל אילות 40 מ"מ לעומת 20 מ"מ בשנה שעברה; ובהר הנגב 25 מ"מ לעומת כ-90 מ"מ בשנה שעברה.

מעביר המים בערוץ נחל עשת החוצה דרך

גיל סלון, מנכ"ל רשות הניקוז

פנימית המחברת בין שטחים חקלאיים של מושב פארן סבל בעבר מהתחרות, ובכל אירוע שיטפון היה חייב להיסגר לשם תיקונים. לא מזמן הסתיימה בנייתו של מעביר מים בקטע זה (צוין בגיליון הקודם) והשיטפון שזרם בנחל פארן ב-13 באפריל הוכיח את חשיבותו. המעביר עמד בייעודו.

בימים אלו אנו עורכים סיורים במטרה לאתר ולבצע הערכה של הנזקים שנגרמו בעקבות השיטפונות האחרונים ולהגדיר סדר עדיפות לביצוע התיקונים. הסיורים נעשים בתיאום עם מרכזי המשקים. בד בבד רשות הניקוז מבצעת בימים אלה שלושה פרויקטים:

שיקום מעבר חצבה - נחל ערבה. הקמת מעביר אירי לשטחים חקלאיים של מושב חצבה בנחל גדרון. הקמת מעביר אירי לשטחים חקלאיים של מושב צופר בנחל שלהב. חג שמח,



צילום: גלעד לבני

מעביר המים לאחר ההקמה ובזמן שיטפון

שותפות ערבה אוסטרליה

המשלחת ה-20 של בני נוער מהערבה לאוסטרליה צפויה לצאת בקיץ הקרוב

חודשי הקיץ הקרובים מביאים איתם פעילות קשרי גומלין ענפה בין הקהילות:

משלחת הנוער

השנה תצא משלחת הנוער מהערבה לאוסטרליה בפעם העשרים. המשלחת מונה 12 בני נוער משכבת י'. כמדי שנה תצא המשלחת לשנים עשר ימים שבהם יתארחו בני הנוער ויכירו את הקהילה היהודית באוסטרליה.

משלחת צלמים

בחודש יוני יצאו מהערבה הצלמים גלעד לבני, דני הדס ואלכס ליבק לסידני ומלבורן שם הם ייצגו את הערבה במסגרת מפגשים עם הקהילה ועם תורמים, בהעברת סדנאות

מקצועיות ובתערוכה משותפת עם הצלם האוסטרלי עמנואל סנטוז. עמנואל סנטוז צילם בעבר בערבה ופרסם ספרי צילום רבים. במהלך הביקור תעביר המשלחת סדנה מקצועית והרצאה על הערבה במסגרת "לימוד אוסטרליה" שבו משתתפים מדי שנה יותר מאלף איש.

חילופי מורים

בחודש יולי יצאו שני מורים מהערבה לפרויקט חילופי מורים ויתארחו בבית ספר יהודי במלבורן, בו הם יתנדבו כחודש. עם חזרתם ימשיכו את הקשרים עם בית הספר באוסטרליה.

כנס מחנכים יהודיים

בחודש אוגוסט ייצגו את השותפות ואת פרויקט "תאומות הגנים" חדווה שונר וגילי פיינר. גילי וחדווה לקחו חלק בחילופי המורים לפני מספר שנים ומקיימות קשר מתמשך עם עמיתותיהן האוסטרליות ועם גני ילדים בבית הספר ביאליק במלבורן, קשר שבמסגרתו נשלחים מכתבים, ציורים, ברכות חג מקצה

אורית כהן אלקיים

מנהלת שותפות ביחד ערבה אוסטרליה

עמותת בין השיטין

שנת פעילות נוספת מתקרבת לסיומה

סיום השנה במכינות חצבה ופארן הולך ומתקרב. בסוף יוני תסתיים השנה ומחזור נוסף של 74 מהחניכים יתגייס לצה"ל. בתקופה זו של השנה רובם מקבלים את השיבוצים לתפקידים השונים בצה"ל (והמתח רב...). וחלק ניכר מחניכים כבר יתגייס בחודשי הקיץ. בימים אלו יוצאים החניכים במכינות לאחד מאירועי השיא הסוגרים את השנה וזהו "מסע חובק ישראל". שלושה שבועות רצופים של טיול נודד לאורכה ולרוחבה של הארץ. המסע הוא בהובלה בלעדית של החניכים. לכל ארבעה חניכים ניתנה אחריות על יומיים במסע. את היוםיים שבאחריותם הם תכננו לפרטים בחודשים האחרונים כולל: מסלול, נושא מרכזי ליומיים, תכנים נוספים, מפגשים עם דמויות מרכזיות מהאזור ופעילויות

נוספות. המסע הנודד הוא בעל אופי פשוט - ציוד על הגב, קטעי הליכה ארוכים כל יום ולינה תחת כיפת השמיים. המסע הנודד מהווה חלק מרכזי בתהליך הסיכום האישי והקבוצתי של שנת המכינה. מתכוננים לשנה הבאה - מחזור החניכים הצפוי להגיע לכאן לשנת המכינה הבאה כבר סגור. 80 חניכים, 40 בחצבה ו-40 בפארן יפתחו את שנת הפעילות בסוף אוגוסט ובימים אלו נשלמים הרכבי הצוותים החינוכיים לשנה הבאה.

עבודה עברית

מחזור החורף של 50 העובדים שהחל לעבוד בנובמבר-דצמבר האחרון הולך ומשלים חצי שנת עבודה בשדות. בחודשיים האחרונים ובמקביל לעובדי החורף נכנסו לעבודה בתמרים בחצבה, בעידן ובצופר 30 עובדים נוספים. אל עובדי התמרים יצטרפו עשרות סטודנטים בחופשת הקיץ שלהם

אבישי ברמן

עמותת בין השיטין - מכינת ערבה ועבודה עברית

ח ו ג י ם

יום ה' | 12.5.2016 | החל מהשעה 18:00 | ספיר

ע צ מ א ו ת

ב ע ר ב ה

68

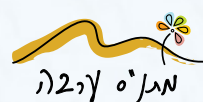
קרן פלס בהופעה



טקס חגיגי ליום העצמאות
בסימן חדשנות ועשייה בערבה

חידון שירת הארץ אינטראקטיבי | ציור מדרכות
המוני | הרקדה | מתנפחים | מתחם ג'ימבורי
לגיל הרך | דוכנים נושאי פרסים | דוכני יצירה
הפעלות לילדים ולנוער | דוכני מזון ושתייה

מופע זיקוקין



הרפתקה שמתחילה בשריון של סרטן

ארבל בן נובל

בשנה האחרונה הולך ונבנה באזור התעשייה ספיר מפעל. אמורפיקל. הקמת המפעל מסמלת ומממשת תהליך שראשיתו לפני 12 שנים בבית גידול סרטנים במשק במושב צופר, המשק של יוסי ושלומית בן. מה שהתחיל מגידול של סרטנים לנוי הפך בתהליך של גילוי, אמונה, נחישות והתלהבות לפרויקט חסר תקדים בכלל ובערבה בפרט. הסיפור מתחיל בהתבוננות בסרטנים ובגדילתם וממשיך במחשבה איך מה שעושים הסרטנים יכול להיות מענה לבעיות רפואיות הנובעות מחוסר סידן בגוף. הרבה קרה מאז, ובימים אלה מפעל הייצור הראשון של חברת אמורפיקל מתחיל לפעול כאן אצלנו בערבה, באזור התעשייה בספיר. זה זמן טוב לספר מעט יותר על התהליך, על החברה ועל המפעל, ממקור ראשון.

במשך ארבעה שבועות. לעומת זאת הצ'רקס בונים את שריונם תוך 72 שעות ואת מערכת השיניים שלהם תוך 24 שעות אף על פי שבמים מתוקים אין סידן בשפע כמו במי ים. קבוצות מחקר גילו כי תופעה זו מתאפשרת כתוצאה מאיבר הנקרא "גסטרוליט" (בעברית אבן קיבה). זהו למעשה שק היושב על הקיבה ובו הצ'רקס אוגר סידן מהמזון לפני תהליך ההתנשלות. ברגע ההתנשלות, אבן סידן זו נכנסת לקיבה ומתמוססת. כך יש לגוף הצ'רקס סידן זמין לבניית השריון החדש. מה שלא נחקר עד אז ומאוד "הטריד" את אבי, זו העובדה שהסידן מאוד מאוד זמין. במחשבותיו הוא החל לדמיין, כיצד זה עשוי לעזור לאנשים אשר שברו ידיים או רגליים.

מקימים חברה

לאחר מסכת שכנועים ארוכה במטרה לחקור את החומר ממנו עשוי הגסטרוליט, בקרב חוקרים באוניברסיטת בן גוריון, החליט, בשנת 2004, פרופ' אמיר ברמן מאוניברסיטת בן גוריון לבדוק את הגסטרוליט. למרבה הפתעתו

שעשוי בעיקר מסיבי כיטין (רב סוכר) וסידן (קלציום), המגן על איבריהם הפנימיים ושומר עליהם במקומם. הסרטנים חייבים לעבור התנשלות כדי לגדול. זהו תהליך הכולל הסרת השריון הקיים, בליעה של מים על מנת להתנפח (גדילה של כ-20%) ובניה של שריון

**מה שלא נחקר עד אז, זו
העובדה שהסידן מאוד
מאוד זמין. במחשבותיו
הוא החל לדמיין, כיצד זה
עשוי לעזור לאנשים אשר
שברו ידיים או רגליים**

חדש. בזמן ההתנשלות הסרטנים פגיעים מאוד והם עלולים לאבד זרוע או להיאכל בידי חבריהם או בעלי חיים אחרים. במקרה הפחות רע רק הזרוע שלהם נאכלת. ישנה תופעה מדהימה המבדילה את הצ'רקס מסרטנים אחרים: סרטנים החיים במי ים מלוחים ועשירים בסידן בונים שריון חדש

הרפתקה של אמורפיקל מתחילה בשנת 1998, כחלק מפרויקט כלל ארצי לגידול הסרטנים הכחולים לבשר. הפרויקט כלל גם את מו"פ ערבה. מאחורי הבית ליד המחסן הקמנו בית גידול קטן לסרטנים כחולים, מהסוג "צ'רקס אדום-צבת" (*Cherax quadricarinatus*). אנחנו גידלנו אותם באקווריומים לנוי ולא למטרות אכילה. הצ'רקס הם סרטנים של מים מתוקים. גודלם יחסית קטן (עד כ-350 גרם) והם מאוד מאוד יפים. צבעם כחול, עם פסים סגולים על הזנב ולזכרים כריות אדומות בצדי הצבתות. מקור הצ'רקס באוסטרליה, וכמו כל בעלי החיים באוסטרליה כך גם הם מיוחדים. תוך כדי התבוננות בהם, אבי שם לב לכל מני תופעות מיוחדות. תופעה ראשונה התבטאה ביכולת לרגנרציה בחלק מהאיברים, כלומר היכולת לגדל מחדש זרוע צבת אם המקורית נתלשת. תופעה שנייה התבטאה ביכולת לבנות שלד במהירות, תופעה שהעסיקה מאוד את מחשבתו. הסרטנים הם יצורים חסרי חוליות, להם שריון



By Bleckdraco (Own work) [CC BY-SA 4.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>)], via Wikimedia Commons

נקבת צ'רקס אדום-צבת

ולמעשה נעשים שותפים בחברה), אשר נסחפו בהתלהבות הפרויקט, במחשבה כי תגלית זו תעזור ותשנה להרבה אנשים את איכות החיים, בעיקר לכל הסובלים מדלדול עצם. בעיה כה נפוצה, והפוטנציאל העסקי שלה הוא אדיר. לגיוס כספים דרוש פוטנציאל כלכלי. לא כולם נסחפו בהתלהבות. רבים מהתחום הבינו לאן אבי מכוון - כלומר לפיתוח תרופות - ודאגו להזכיר לו שהוא משוגע ושהרעיון חסר סיכוי.

לאחר 12 שנים

כיום אמורפיקל הינה חברת ביו-טק ישראלית, המשלבת בין מחקר ופיתוח לייצור ותעשייה, הכל כחול לבן. החברה חוקרת את השפעות הסידן האמורפי על מערכות הגוף השונות, זאת מאחר שסידן הינו מינרל המתערב בפעילות כל תאי הגוף. כיום לחברה 15 פטנטים רשומים ועוד כמה בקנה. אמורפיקל השיקה את המוצר הנקרא DENSITY. המוצר מאושר בישראל ובסין תחת קטגוריה של תוסף תזונה ואילו בשאר העולם הוא יימכר כתרופה. התרופה הראשונה שהחברה מתכוונת להשיק

החברה הראשונה בעולם שהצליחה לייצר סידן אמורפי יציב, שאינו במקור מן החי. החברה הוכיחה כי הסידן האמורפי מסיס במים פי 120 מסידן גבישי. בניסוי קליני שערכה חברת אמורפיקל בבית החולים

בנס ציונה נמצאים משרדי ההנהלה, מחלקת השיווק והפיתוח העסקי. בערבה מועסק צוות של 20 עובדים מופלאים שהקימו את המפעל, כולם תושבי הערבה

איכילוב בהובלת פרופ' נחום ויסמן, הוכח כי על בטן מלאה ספיגת הסידן האמורפי שמיוצר באמורפיקל גבוהה פי שניים מזו של הסידן הגבישי.

הכסף גויס מאנג'לים (משקיעים פרטיים בעלי הון המשקיעים לרוב בשלב הגיוס הראשוני-

הוא גילה כי הסידן בגסטרווליט בעל מבנה פיזיקלי מיוחד, מבנה אמורפי (חסר צורה) וזאת לעומת שאר הסידן בטבע המתארגן במבנה גבישי. כלומר מבנה מסודר שבו לכל אטום מקום קבוע בשריג וישנה חזרתיות. מאחר שהובן הפוטנציאל הרפואי של התגלית, הוקמה בשותפות עם האוניברסיטה חברה בשם "אמורפיקל", כינוי שהומצא לסידן האמורפי (באנגלית "CAL" זהו קיצור של קלציום-סידן). מיד נרשם הפטנט הראשון על התגלית. בזמנו גייס אבי הון למימון המחקר באוניברסיטה, רישום הפטנטים והשוטף.

התגלית הייתה כל כך מיוחדת היות שקבוצות מחקר רבות בעולם כבר ניסו לייצר סידן במבנה אמורפי אך ללא הצלחה (לא הצליחו לייצר סידן אמורפי יציב יותר מכמה שניות). לעומת זאת הסידן האמורפי בגסטרווליט נשאר יציב שנים. למעשה, התהליך שעשתה אמורפיקל נקרא ביו-מימיק (חיקוי של הטבע). אמורפיקל למדה כיצד הסרטן מייצב את הסידן האמורפי בגסטרווליט וחיקתה את התהליך בתנאי מעבדה. אמורפיקל הינה



מבט מבחוץ

צילום: רינת רוזנברג

פלסטיק ישן. בשנים האחרונות הוא נותר נטוש ותחת גג האסבסט שלו שכנו בעיקר יונים. המבנה משתרע על שטח של שלושת אלפים מ"ר. בפרק זמן של פחות משנתיים תוכנן המפעל, הוחלף גגו ונבנו חדרי ייצור, חדרי אריזה, מחסנים, מעבדות ומשרדים בסטנדרטים של מפעל תרופות. כיום המפעל בתהליך קבלת היתרים כמפעל ייצור תוספי תזונה אך בשלב הסופי של קבלת כל ההיתרים כמפעל תרופות ובתפוסת מכונות מלאה של כל חדרי הייצור, משוער כי עלויות ההקמה של המפעל תהיינה כ-50 מיליון ₪.

הבחירה להקים את המפעל, דווקא כאן, בערבה, נראית לכאורה מאוד תמוהה. ישנם נתונים אובייקטיביים הכרוכים במרחק, בעלויות השינוע, בחוסר אפשרויות גדילה,

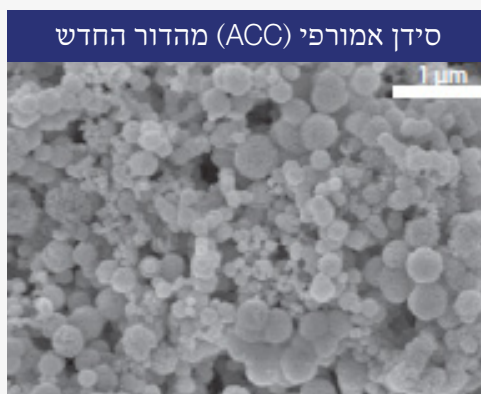
היא שיפור איכות החיים והבריאות להרבה מאוד אנשים ברחבי העולם. מ-45 האנשים המועסקים כיום בחברה, 25 עובדים בנס ציונה, שם מתנהל תהליך מחקר ופיתוח המוצרים במעבדות של החברה. בנס ציונה נמצאים גם משרדי ההנהלה, מחלקת השיווק והפיתוח העסקי. בערבה מועסק צוות של 20 עובדים מופלאים שהקימו את המפעל, כולם תושבי הערבה.

מקומים מפעל

בימים אלה הולך ונשלם תהליך ההקמה של מפעל לייצור הסידן האמורפי של חברת אמורפיקל באזור התעשייה ספיר. המפעל מוקם במבנה ששימש בעברו כבית אריזה לתמרים ובגלגול אחר היה מפעל למחזור

הינה תרופה ל"מחלה יתומה", מחלה בשם היפרפראתיוראיד, חוסר ויסות של סידן בדם שנגרם כתוצאה מתפקוד לקוי של בלוטות יותרת התריס. החולים במחלה זו נוטלים כמויות אדירות של סידן, ובמחקר ראשוני שהחברה ביצעה, הוכח כי נטילת סידן אמורפי מקטינה במחצית את המינון של סידן שאינו אמורפי. בחברה עומלים על פיתוח תרופות נוספות הקשורות למשק הסידן בגוף.

בחברה כ-30 שותפים פרטיים: ישראלים, אמריקאים, סינים, קרן הון סיכון אחת ולמעשה גם כל עובדי החברה. כל עובד בחברה זכאי לאחר שנת עבודה ראשונה לקבלת אופציות שאותן יוכל לממש לאחר ארבע שנות עבודה בחברה. כך לכל עובד אינטרס אישי בהצלחת החברה. המשמעות להצלחה של אמורפיקל



סידן אמורפי מורכב מחלקיקים ננו-מטריים בעלי שטח פנים גדול ומסיסות מיטבית



מחסור בכוח אדם מקצועי ובעובדי קו ייצור. ואולם אם בוחנים את הפרטים לעומק, מבינים שבזכות כוח האדם הייחודי שיש בערבה, בזכות האנשים שהתגייסו והצטרפו לפרויקט, ניתן להקים מיזם "משוגע", מפעל תרופות, בלוחות זמנים לא הגיוניים. רק כאן בערבה ניתן למצוא את האנשים האינטליגנטים והיצירתיים שיוכלו להתמודד עם הצרכים והמגבלות ושיצליחו להוציא לפועל את התוצאות הנחוצות. רק כאן בערבה ניתן למצוא את היזמים החרוצים שילמדו בזריזות את המקצועות החדשים הנדרשים לניהול ותפעול מפעל תרופות ויעשו זאת הכי טוב שיש. הודות לצוות ההקמה יחל ייצור הסידן האמורפי במפעל החדש בקרוב מאוד. הקרדיט מגיע כמובן גם לבני המשפחה התומכים והסבלניים לאורך השנים בכל השלבים. כמו כן המעורבות של המועצה האזורית ושל ראש המועצה

**בערבה ניתן למצוא את
האנשים האינטליגנטים
והיצירתיים שיוכלו
להתמודד עם הצרכים
והמגבלות ושיצליחו
להוציא לפועל את
התוצאות הנחוצות**

אייל בלום הייתה הכרחית כדי להפוך את הפרויקט למפעל כאן באזור התעשייה. הם החליטו לתמוך במיזם בגישה אסטרטגית ולאפשר את הקמתו על ידי תמיכה וקידום מול הגורמים השונים. הרבה בזכות המהלכים שלהם המפעל קם דווקא כאן בערבה ולא במקום אחר בארץ.

מסתכלים קדימה

לאמורפיקל יש חוזה הפצה חתום עם חברת התרופות הממשלתית של סין. עם קבלת כל ההיתרים לייצור התוסף, יחל הייצור השוטף בשאיפה שעד סוף 2016 יגויסו למפעל למגוון רב של תפקידים עוד כ-60 עובדים. המפעל יספק מקומות עבודה לתושבים בעלי ידע אקדמי במקצועות ההנדסה והמדעים ומקומות עבודה לבעלי ניסיון בייצוא, בקרת איכות, הנהלת חשבונות, אדמיניסטרציה, ניהול, אחזקה טכנית ותחומים נוספים. יש עוד לאן להתפתח.

חג עצמאות שמח.

יש בצה טעם

חגית אברון

בחודשים האחרונים החל בשקט בשקט להתגבש ולהתהוות פרויקט חדש, שלא לומר חדשני, בשם "אוכלים בבית של". שש משפחות מעידן ועד פארן פותחות שולחן, מארחות בבתים ומציעות חוויה קולינארית אחרת, אינטימית, מעורבת, חוויה המשלבת אוכל מעולה והיכרות עם משפחות בערבה. איך מתחילים פרויקט כזה, מי משתתף בו ואיך זה עובד - חגית אברון שהובילה את הפרויקט בערבה מספרת על הדרך ועל החוויה.





מנת סביצ'ה

צילום: חגית שחם

אומרים שאולי יש חיים אחרי המוות, אבל לא אחרי גדרה. בכל מה שקשור לקולינאריה, ייתכן שזה נכון. להוציא את אשדוד כמובן, הנחשבת לבועה גסטרונומית באזור שחון מסעדות. כעיתונאית אוכל מאותגרת קולינארית חדשות לבקרים, קינן בי דחף להתריס נגד האמירה. הכרזתי לעורכת שלי דאז, שאני עומדת לרדת דווקא לערבה. כוונתי הייתה לחצוב בפחם ולהגיע לכמה יהלומים, לאו דווקא מלוטשים, אבל כאלה שיגרמו לכמה ספקנים לחשוב בפעם הבאה שהם לוחצים על דוושת הגז בדרך לאילת. זה היה בשנת 2008 והיהלום היחיד שכריתי היה סלט עצוב למראה במסעדת דרכים שפופה על כביש 90. וגם זאת, רק לאחר הסתובבות סהרורית בינות הצירים הראשיים ובין היישובים. שבתי למערכת בידיים מאובקות, ונאלצתי להודות בתבוסתי. חלפו להן מספר שנים מאז אותו ניסיון לחלץ אמירה קולינארית מהערבה, ומאז כמו שאמר נשיא ז"ל נהנתן במיוחד: "אכלנו כמה דברים טובים, שתינו כמה דברים טובים". אני מצידי לא הרפיתי מהאתגר: הרי במקום שבו מתגוררים אנשים ומבקרים פוקדים את האזור, חייב להיות דבר מה טעים לאכול. שלא לומר קפה הפוך - שהוא לכל הפחות: מוצר צריכה בסיסי. אבל הערבה, חבל ארץ למוד אתגרים גדולים יותר מזה שהצבתי בפניו (להנעים את חיכי), הפנתה לי עורף בקשיחות. היא התריסה כנגדי, בלחישה סחופת רוח מדברית: "רוצה לטייל כאן, תביאי אוכל מהבית".

כך נהגנו. לא ויתרנו על חופשות משפחתיות בערבה הטובה. החל מטיולים מדבריים, לינות בשטח הפרוע, טיולים בנקיקים ובנחלים ולעיתים בצימר או באוהלים באחד היישובים, שבכל הזמן הזה, אנחנו מביאים איתנו את המצרכים הנדרשים למחייתנו, חמושים בפויקה המשמש כבן לוויה אמין ונאמן.

המרכיבים הראשונים

פסח דאשתקד בילינו שוב את חופשתנו השנתית בערבה. ביקרנו במרכז ויידור המרתק, לומדים מקרוב את אורחות החיים בביתני הסרטונים, ממששים חציל מנומר ומלטפים את אשכולות הצ'רי בחממות. (אסור לקטוף). המבוגרים השתגעו פרקדן על הספות שבחוץ, לוגמים קפה ומודים לאלוהי ה"נספרסו" שמגיע עד לערבה. אני נוטלת לידי ספר תצלומים מרהיבים שלפתע לוכד את תשומת ליבי. שם הספר הינו: "פארן על השולחן - אוסף מתכונים של 40 שנה". אני מעלעלת בין הדפים המגרים, מהם בוקעים

ניחוחות וצבעים של בתים מבשלים בפארן. אני מעתיקה את מתכון סלט הכרוב של טלי אגמון, בלי להכירו, כבר מחבבת את עמרי בן אליהו שנאלץ להאכיל ארבעה ילדים בעוד אשתו עדנה עובדת בב"ש, מתגרה ממאפה הפלפלים של מיכל בוצ'לין וכמהה לטעום את מרקי הקובה שחגית צורף למדה להכין מהדודות של רפי. (ספویلר: שנה וקצת אחרי, זכיתי לטעום מהם...).

הלוואי שיכולתי להתארח לארוחה באחד הבתים, לחיות ולו למספר שעות את מרקם החיים המקומי, לטעום את מאכלי התושבים השזורים בסיפור חייהם, ולהיות ולו לחלקיק משהותי בערבה, חלק מחייהם

בין דפי הספר אני מגלה עשרות בתים מבשלים מטבחים מקומיים, ירקות עונתיים ותבשילים ביתיים. מסתקרנת לגבי אורחות חייהם של "הפארנים", ומחשבה קטנה וחולפת מבליחה בתודעתי: הלוואי שיכולתי להתארח לארוחה באחד הבתים, לחיות ולו למספר שעות את מרקם החיים המקומי, לטעום את מאכלי התושבים השזורים בסיפור חייהם, ולהיות ולו לחלקיק משהותי בערבה, חלק מחייהם.

סידור המרכיבים

ובעודי חוזרת לחיי אי שם בלב השרון, וחצי תאוותי בידי, משהו מההוויה המקומית נותר

בתודעתי. שנה אחרי אני מתגייסת לטובת פרויקט תיירות מטעם ה-JNF. אני מתקבלת בשמחה ובסבר פנים יפות על ידי אנשי המועצה הנפלאים שמסכימים לשמש לי כמורי נבוכים מקומיים. גלי כהן, מנהלת הפיתוח העסקי, נעמי בקר המנכ"לית של החברה הכלכלית, רינת רוזנברג הדוברת ונעה זר, מנהלת גיוס המשאבים של הערבה, עושות כמיטב יכולתן לפצח עבורי את הצופן הגנטי האזורי. את הדנ"א המקומי שכל כך הסתקרנתי לגביו, אני מבינה מהר אבל לאט. מפנימה שלמקום ולאנשים שבחרו לחיות את חייהם אחרת, יש שעון אישי המכתיב קצב חיים משלהם. בלילה, אני מהרהרת בדבריה של רינת הדוברת, בתגובה לקלישאת הנצח: "איך אתם חיים כאן...?" שאלה שכל תושב ערבה מצוי מורגל בה.

רינת מפלחת את תודעתי במשפט אלמותי שמהדהד בקרבי חודשים לאחר מכן: "בורכנו באיכות חיים, וזה שונה מהותית מרמת חיים". המפגש עם אנשי הערבה, הן מהמועצה הן מקרב התיירנים והתושבים, מסעיר את חושיי מעבר למה שאני מורגלת בו בהיבט המקצועי. אני מנסה לפצח את אותה תחושה חמקמקה מדעת, נטולת הגדרה אבל עתירת תחושה פנימית חזקה הבוערת בי. התחושה שמורה לי שאני חייבת, אבל ממש חייבת, להשאיר באיזה שהוא אופן חותם חיובי על המקום. לייצר שינוי ולו קטנטן שבאמצעותו אוכל לתרום את חלקי, וגם להתרם.

באחת מגיחותיי לפגישת תיירות נוספת בערבה, אני טסה לאילת. בגב המושב הירחון של חברת התעופה, המציע שפע תענוגות לנופשים בעיר הדרומית, עיני נחות לפתע על כתבה המתארת את המיזם הקולינארי:



אוכל קדימה אוכל

צילום: פרויקט אוכלים בבית של

במקומות שבהם אני חסרה בידע המקצועי הדרוש להכשרת המשפחות, ואולי חשוב מכל: מי בר המזל שיחלוק עימי את זיק ההתרגשות המתלווה לפרויקטים שביכולתם להפוך חלום למציאות. כמו שקורה הרבה פעמים בחיים, רק צריך לבקש, לדרוש את התשובות והן לא מאחרות להגיע. למחרת, כבמטה קסם, התקשר אליי ידידי הטוב והקולגה בני בן ישראל. הלה, חובב המין האנושי באשר הוא, מבין תיירות קולינארית לעומק ואולי חשוב מכול: בעל סבלנות שנמתחת כמו בצק של מלאווח, בעוד שזאת שלי פוקעת בשניות. את בני הכרתי במסע תענוגות לאיטליה אותו הוא הדרך. עם נחיתתנו באדמת איטליה הקדושה, הוא הוביל אותנו הישר לבית הקפה הסמוך לשדה התעופה ללגימת טיפה ראשונה של אושר, ידעתי שנהיה חברים לנצח.

לא הייתי זקוקה ליותר מדי זמן כדי להסביר לבני את המשימה העומדת בפנינו. למשמע צמד המילים: "אוכל" ו"ערבה" הוא הסכים באחת, ותוך שבוע לאחר גיבוש תהליך הכשרה והשלבים, התייצבנו בחדר הישיבות של המועצה לפגישה ראשונה עם המשפחות שנבחרו להשתתף במיזם הקולינארי החדשני של הערבה.

כמו בדייט ראשון, לא ברור מי היה נרגש יותר בפגישה הראשונה, הם או אנחנו. מהוססים הם הגיעו, בעיניים בורקות ולא יטם נפתחו

אופן ההכנה

מעטים הם הרגעים בחיי של אדם, שבהם חזון קורם עור וגידים ומאפשר להפכו למציאות. על כן כשנעמי וגלי אישרו את התכנית להכשרת שש משפחות תחת שם הפרויקט: אוכלים בבית של... ידעתי שהגיע רגע האמת. איך הופכים יש מאין, כיצד גורמים לאנשים

**את הדנ"א המקומי שכל
כך הסתקרנתי לגביו, אני
מבינה מהר אבל לאט.
מפנימה שלמקום ולאנשים
שבחרו לחיות את חייהם
אחרת, יש שעון אישי
המכתיב קצב חיים משלהם**

שאהבת הבישול והאירוח זורמת בדמם, להבין שהם מעתה פותחים את ליבם ואת ביתם בפני זרים, ואף יותר מכך: איך הופכים תחביב כמוס לעסק בזעיר אנפין.

השאלה הראשונה ששאלתי את עצמי כשקיבלתי אור ירוק מהחברה לפיתוח הייתה: "עם מי אחלוק את כל הטוב הזה?" ידעתי שאני זקוקה לפרטנר. כזה שישתתף איתי בחזון הפרחת השממה הקולינארית, ישלים אותי

EatWith. זהו מיזם אירוח ישראלי ובו אנשים שאוהבים אוכל ובני אדם מארחים זרים לארוחות בבתייהם. כך יוצא לדוגמה, שעל גג לופט תל אביבי, ישובים סביב השולחן מהנדס, דוגמנית וסופרת, לצד חובב צפרות, תייר ממונגוליה ועוד. השיח הקולינארי סביב השולחן בשילוב אוכל טוב ואלכוהול, חוברים יחד לכדי חוויה קולינארית שהיא הרבה מעבר לארוחה במסעדה, טובה ככל שתהיה. בבת אחת מצטלצלים לי כל האסימונים והפעמונים: זה בדיוק מה שצריך לעשות בערבה. הספר של מבשלי פארן, מאור הפנים של אנשי הערבה, העדר המסעדות. הכל מתערבל לי בראש לכדי ההבנה המפלחת את התודעה, שזה הדבר שנדרש לעשות בערבה, ואין נכון וטבעי ממנו. כל אחד ואחד מכם חווה לבטח את אותו רגע מכונן, שבו רעיון טוב דוגר במוחו של אדם מעברו השני של האוקיינוס, של ההר או אפילו של החדר ממול. ואכן הגורל זימן את אותו רעיון ממש לגלי כהן, מנהלת פיתוח העסקי, ששנה לפני כן התוודעה למיזם הקולינארי EatWith במהלך חופשה בכנרת. גלי תייקה את הרעיון ואמרה בליבה, שמוטרף ככל שזה נשמע, לאכול בבתיים של מקומיים, הוא הדבר הנכון לעשות בערבה. הגעתי לאילת נרגשת, וכשנפפתי לעברה בכתבה שקראתי, ידעתי באותו הרגע שזה עומד לקרות.

אלינו, צמד הזרים שהגיע ללוות אותם אל נבכי המסע הקולינארי המוזר הזה. ראשונה הגיעה מעיין אזולאי מחצבה, במבט מצחקק ובחיוך עוד יותר. נדבקנו בהתלהבות שאחזה בה עת תיארה את לביבות הכרובית, המרקם ותועפות האוכל שמרעיפה היא באהבה על חברים ועל בני משפחתה. אחריה פסעו לחדר, הזוג אבלין ומאיר ביטון מספיר. הוא מלכסן לעברנו מבט ביישני מעט, והיא בביטחון השמור רק לאנשים שיודעים מה ייעודם על פני הכדור הזה, מפליגה בתיאורי הקוסקוס והסלטים שלה עד שבלוטות הרוק שלנו זעקו לעזרה. חגית שחם מעין ילב, הוסיפה לנו תחמושת למדורת הרעב, בסיפורי הקינוחים ומיני המגדנות אותם היא נוהגת זה שנים לאפות ולהכין לכל תושבי הערבה. חצי שעה הפסקה של קפה וקצת פלפלים לכרסום, ולחדר פוסעת מעט מהוססת חגית צורף, מפארן. זאת מהספר של "פארן על השולחן", רק שלי עדיין לא נפל האסימון. חגית צורף מספרת לנו על מסעה האישי בשנתיים האחרונות, ומרגשת אותנו בסיפורי המורשת הקולינארית שהותר אחריו בעלה רפי.

אוריה וטלי קידר אף הם מפארן, מאצילים מידית על הפרויקט משובת נעורים בזכות גילם הצעיר וזיק ההרפתקנות שנוצץ מעיניהם. הערצנו את האומץ שלהם לעזוב עבודות בטוחות וללכת אחר חלום, תעוזה שבהמשך הדרך עוד פגשנו אצל רבים מתושבי הערבה. אחרונה חביבה פגשנו את נציגת היישוב הצפוני במועצה - אריאלה סקובורניק מעידן, המביאה עימה לחדר ולפרויקט נוכחות מרשימה של אישה שיודעת מה היא רוצה ולאן היא הולכת.

כל מה שנותר לנו לעשות לאחר המפגש עם החבורה המרשימה הזאת היה לקוות שהם יודעים לבשל...

כך יצאנו לדרך. בטוחים ביעד, בחזון ויותר מכל, בהרכב האנושי של הקבוצה. חדורי אמונה ברצון שלנו להעניק למבקרים בערבה חווית אירוח אישית, מקומית ואותנטית. גלי



צילום: בני בן ישראל

ניוטה את התהליך כולו ביד רמה. כטיל מונחה מטרה, היא קבעה את לוחות הזמנים, נזפה במאחרים, כלומר בבני ובי, שעתה לבקשות, לטענות ולמענות, ניהלה את לוח היעדים בקשיחות נעימה ופיזרה מאבקת הקסמים שלה כמנהלת הפרויקט.

תכנית העבודה נשאה מספר שלבים, חלקם תיאורטיים-עיוניים שנגעו למטרות הפרויקט, לימוד קונספטים דומים בארץ ובעולם, תפעול תפריט ובנייתו ועוד. החלק המעשי של הפרויקט עסק באירוח הקבוצה כולה על ידי כל אחד ואחד ממשתתפי הפרויקט, זאת לפי תפריט אישי שבנינו בהתאם לאופי המשפחה המארחת, חלל המגורים, העדפותיו ויכולותיו הקולינאריות של כל משתתף. במחצית תקופת ההכשרה יצאנו כולנו להתארח במיזם דומה שבעמק חפר שנקרא "בוקר טוב". המארחת אירית שבח המקסימה קיבלה אותנו בביתה

החלק המעשי של הפרויקט עסק באירוח הקבוצה כולה על ידי כל אחד ואחד ממשתתפי הפרויקט, זאת לפי תפריט אישי שבנינו בהתאם לאופי המשפחה המארחת, חלל המגורים, העדפותיו ויכולותיו הקולינאריות של כל משתתף

הנעים וחלקה עם חברי הפרויקט את כל רזי האירוח הביתי. כל זאת על פי ניסיונה הרב. אבק כוכבים פיזר לנו השף יוסי אלעד, מקבוצת מחניודה, והשף של מסעדת "פלומר" המצליחה בלונדון. אלעד, שף מוכשר כשד ואדם נדיר ביופי הפנימי, נעתר לבקשתנו לבוא לערבה ולהעביר למשתתפי הפרויקט סדנת בישול המבוססת על התוצרת המקומית של הערבה. מה שנקרא בשפה המקצועית: FARM TO TABLE. אלעד לקח את המשימה ברצינות תהומית. הוא להטט במטבח של חגית שחם עם עגבניות צבעוניות, השתגע מיופים של הפלפלים וליטף חצילים בדרכם להיות: "מסבחה אבל לא בדיוק", של חצילים מעוכים ועליהם דגי דניס צרובים. כולנו התפעלנו מהקלילות והנדיבות שבה בישל יוסי, והוא בתמורה התפעל מאנשי הערבה, מהתוצרת, מהנוף ואפילו איים לפתוח כאן מתישהו סניף של מחניודה.

אופן ההגשה

לקראת סיום הפרויקט, הגיחה בהופעת אורח מיוחדת, גל בן זאב. בן זאב היא צלמת רבת כישרון המתמחה בצילום מזון, ברשתות חברתיות ובעוד כמה דברים שחשוב לדעת לפני שיוצאים לדרך.

גל הלהיבה את כולם בבוקר שכולו לימוד צילום נוטף תיאבון ועתיר סטיילינג. את התוצאות יישמו החברים מיד.

"איזו חבורה מצטיינת", התמוגגו בני ואני למראה התוצאות המשובחות. עוד קצת fine tuning (כיוונון), והמשפחות אוטוטו מוכנות לבקוע מהביצה. אנחנו מרפרפים שוב על התפריטים האישיים שכל משפחה בנתה, מוסיפים עוד פרט ומשמיטים אחר. בני עוד משפצר את הפוקאצ'ה של אוריה, את המשקה סילאן של אריאלה ואני מכריחה את כולם לדקלם את סיפורם האישי, גלי מצידה מאיצה בכולם להתחיל להתארגן ברצינות לקראת גל המבקרים של פסח.

ארוחות הסיכום של "אוכלים בבית של" מרגשות. אבלין מחלצת מכולנו קריאות התפעלות על הקוסקוס המובחר, כולם משתגעים על המרק התימני של אריאלה, מטורפים על הפסטה של מעיין, על הסביצ'ה של אוריה, הרוסטביף והקינוחים של חגית שחם, ומזילים דמעה על סיפורי הקובה האדמדמה של חגית צורף. מבט חטוף סביב השולחן מגלה שכולנו כבר הפכנו למשפחה, וזה אולי יותר מכול, מעצים את תחושת ההצלחה של הפרויקט.

יצאנו לדרך. שש משפחות מארחות שמציגות ציונות קולינארית במיטבה, ושלא תגידו לעולם שאין לכם איפה לאכול בערבה.

הטעם שנשאר

שעת בוקר מוקדמת, ומהחדרים שלנו בצימר נפרסו עוד מראות של מרחבי מדבר אינסופיים, חשופים ופראיים. מראה בלתי רגיל לאורחים לרגע, ונחלתם הנצחית של מי שהשכיל להשאיר מאחוריו את אורות הניאון הצורבים. מצאנו עצמנו מתקשים לנוע צפונה. בני נראה כמי שנועד להישאר במדבר לנצח, ואני הבטחתי לו ולנו לשוב. גלשנו באיטיות צפונה על כביש הערבה, נפעמים מהתדר המדברי שהצליח להסתנן לעורקינו לנצח. לאורך הכביש שלטים המורים אל תוככי ישובים שבדרך כלל אנשים נוהגים לדהור על פניהם. "חצי מצמוץ ומפספסים עולם ומלואו", אמר לי אחד מתושבי האזור, ואנחנו סיכמנו שאנחנו הרווחנו עולם ומלואו - את אנשי הערבה.



איזה יופי!

בטרנזיט יופי של ירקות

צילום: רינת רוזנברג

רינת רוזנברג

אילון גדיאל מנכ"ל אגודת "יופי של ירקות" פנה אלי לפני חודשיים, "אני חושב שכדאי לכתוב בעיתון המועצה על מקומו של השיווק המשותף". היות שאני מכירה מעט את המהלכים שנעשו בשנה האחרונה ביוזמת המועצה כדי להקים מסגרת שיווק משותפת לחקלאי הערבה בשוק המקומי, והיות שאני יודעת שהמהלכים לא צלחו, רציתי להבין איך עובד השיווק המשותף במסגרת "יופי של ירקות"; ואם יש לשיווק משותף של תוצרת חקלאית יתרון; ובכלל מה הסיפור של "יופי של ירקות". חשבתי שאם אילון כבר פתח את הדלת כדאי להציץ פנימה



אנחנו נפגשים במשרדים של "יופי של ירקות" מרגע זה ואילך אשתמש מדי פעם בשם "יופי" במקום "יופי של ירקות"... ככה ממילא קוראים לאגודה, אחרי שעוברים את השלב הרשמי. המשרדים נמצאים באזור התעשייה של מושב עין יזהב בצמוד אליהם הטרנזיט שאליו מגיעה התוצרת מהחקלאים וממנו יוצאת לשווקים.

נקודת המוצא

מהימים הראשונים של מושב עין יזהב היה לחקלאים שיווק מאורגן שכלל ערבות הדדית. הערבות הזו נשענה על ערכי הסוציאליזם ועל ערכי תנועת העבודה. האגודה שיווקה את התוצרת במשותף, ולתפקיד המשווק נבחר מפעם לפעם אחד החברים לשמש כ"רכז שיווק". הסיפור של יופי מתחיל בשנת 1995.

**במציאות של השנים
האחרונות חקלאי הוא לא
רק מגדל. חקלאי הוא מנהל
כספים, מנהל כח אדם,
מומחה בשיווק, מנהל משא
ומתן, מומחה לדיני עבודה
ומה לא. זה עולם מורכב
ומאוד רחוק מחקלאות,
מאדמה, משתילה ומקטיף.**

בימים ההם נחקק "חוק גל" להסדרת חובות המושבים שהצטברו בעקבות המשבר הכלכלי החמור בישראל בכלל ובמושבים בפרט, בשנות ה-80. בעקבות החקיקה של "חוק גל" היה חשש שחברי עין יזהב, שהיו ערבים לחובות האגודה השיתופית, עלולים להיות חשופים לעיקולים של הכנסותיהם. כדי למנוע מצב כזה הוחלט להקים אגודה שיתופית נפרדת שתשווק את התוצרת לשוק המקומי. לאגודה החדשה קראו "יופי של ירקות" (נאמר לי שמאיר צור הגה את השם). בשנים הראשונות היו כל חברי אגודת עין יזהב חברים באגודת "יופי של ירקות" (היום מתוך 143 חברי אגודת עין יזהב 120 חברים ב"יופי של ירקות"). ההקמה של האגודה הייתה כאמור מענה לבעיה שאיימה על החברים אך הפועל היוצא שלה היה מעבר לכך. יצא שהקמת האגודה וניהולה הביאו לשיפור פעולות השיווק של התוצרת וגם אפשרו התנהלות עסקית יעילה ועצמאית, נפרדת מניהול המושב כאגודה שיתופית שעניינה גם בתחומים הקשורים בניהול קהילה, חינוך ותרבות.

עשרים שנה אחרי הסיבה והמסובב להקמתה של אגודת "יופי של ירקות", אני מניחה שיש לקיומה של יופי סיבות נוספות חוץ מסיבות היסטוריות אבולוציוניות. במציאות שאנחנו חיים, צריכות להיות ליופי סיבות אחרות להמשיך ולהתקיים, איזה מענה "יופי" נותנת היום?

"במציאות של השנים האחרונות חקלאי הוא לא רק מגדל. חקלאי הוא מנהל כספים, מנהל כח אדם, מומחה בשיווק, מנהל משא ומתן, מומחה לדיני עבודה ומה לא. זה עולם מורכב ומאוד רחוק מחקלאות, מאדמה, משתילה ומקטיף. זה מרוץ ללא קו סיום. במציאות הזו הרעיון מאחורי הפעילות של 'יופי' הוא לשחרר את החקלאי מטיפול בתוצרת לאחר שנקטפה ומוינה. החקלאי מגדל, קוטף וממין. 'יופי של ירקות' משווקת את התוצרת. אנחנו מגדירים את סטנדרט האיכות של התוצרת בכל גידול. התנאי הראשון והקריטי ביותר ליכולת של 'יופי' להיות גוף בעל השפעה ויכולת בשוק הוא האיכות של התוצרת. בלי זה הסיפור לא יכול להצליח", אומר איילון ומוסיף, "לפני כחמש שנים הבנו שאנחנו מחזיקים מערכת שהפוטנציאל שלה גדול ולא ממומש במודל הפעילות באותה עת. הכוונה היא לכך שאנחנו מחזיקים מנגנון אפקטיבי וקשרי עבודה שמשמשים אותנו, חקלאי הערבה במהלך העונה ולא באופן רציף ומלא לאורך כל השנה. זה לא הגיוני וגם לא נכון כלכלית להשבית את המערכת בקיץ בייחוד אם זה מחליש אותנו כספקים מול השוק והלקוחות שלנו. בסוף, ביחסי הכוחות בין המגדל לרשת או לסיטונאי, צריכים להיות לנו כח והשפעה, ויש חשיבות לרציפות ולרלוונטיות לאורך כל השנה. חוץ מזה, לא כלכלי להשבית מנגנון קיים שעובד. התובנות האלו הביאו לכך ש'יופי' התחילה לעבוד ולשווק גם עם חקלאים מחוץ לעין יזהב, חלקם מהערבה וחלקם מרחבי הארץ. התפיסה הזו הוכיחה את עצמה והביאה לביסוס של 'יופי' כשחקן משמעותי בשיווק של תוצרת חקלאית לשוק המקומי. היום בנוסף ל-120 החברים מעין יזהב יש עוד 10 עד 15 מגדלים מהערבה ועוד 40 מגדלים בפריסה שכוללת בתוכה את קדש ברנע מדרום ואת נטועה בצפון".

איך זה עובד

אילון גדיאל נכנס לתפקיד מנכ"ל "יופי של ירקות" לפני כחצי שנה. הוא בן 62, נשוי לארנה, אב לשניים וסב לשתיים. ארנה ואילון הגיעו לערבה בשנת 1979 במסגרת הגרעין הראשון של מושב עידן. בתחילת הדרך התגורר הגרעין בספיר. לאחר שש שנים במושב עידן,

קיבלו ארנה ואילון החלטה לעבור למושב עין יהב בעקבות התחלופה הגדולה והצורך שלהם לחיות ביציבות קהילתית. "זו הייתה החלטה לא קלה לעזוב את עידן אבל היה לנו ברור שאנחנו רוצים להמשיך ולחיות בערבה". יש להם משק חקלאי ובמהלך השנים היה אילון מרכז משק בעין יהב לאחר מכן ניהל את המו"פ החקלאי. כאמור לפני מספר חודשים נכנס לתפקיד המנכ"ל כחלק מתהליכים ושינויים באגודת "יופי של ירקות". "יופי" מעסיקה כ-15 עובדים. חלקם עובדים בהנהלת החשבונות, יש צוות משרדי הנמצא בקשר עם המגדלים, צוות לוגיסטי המקבל את התוצרת, מלגזנים, מחסנאי וצוות תפעול ושינוע. "יופי" מועסקים גם עובדים עונתיים לצד הצוות הקבוע, ובשעות אחר הצהריים יש הרבה תנועה ופעילות בטרנזיט. "יופי" היא מקום עבודה ופרנסה ובית למספר לא מבוטל של תושבים מהערבה וזה בעיניי חשוב בפני עצמו".

"יופי" עובדת עם חלק מהלקוחות לפי תכנית עונתית המגדירה את הפריסה של הגידול לאורך השנה והעונה. עם חלק מהלקוחות הפעילות היא בהתאם למה שמוגדר 'דרישות השוק' ועל בסיס יומי או שבועי

איך זה עובד בתכלס?

"התוצרת שמגיעה לטרנזיט מהחקלאי עוברת בקרת איכות, מקבלת את הסיווג המתאים לה מבחינת העמידה בסטנדרטים לשיווק, נקלטת, נשלחת אל יעדי השיווק הכוללים 26 לקוחות, בהם סיטונאים ורשתות מבאר שבע ועד כרמיאל שבצפון. "יופי" עובדת עם חלק מהלקוחות לפי תכנית עונתית המגדירה את הפריסה של הגידול לאורך השנה והעונה. עם חלק מהלקוחות הפעילות היא בהתאם למה שמוגדר 'דרישות השוק' ועל בסיס יומי או שבועי. כמו בימים הראשונים של האגודה בעין יהב יש ל"יופי" רכז שיווק. תפקידו במערכת של "יופי" הוא לבנות את תמונת השיווק היומי ולתפור את העסקאות היומיות: תוצרת מול ביקוש. זה מהלך יומיומי מאוד דינמי שמחייב תקשורת רציפה בין "יופי" למגדלים לאורך כל היום כדי להשלים את תמונת השיווק היומית ביחס לביקוש וביחס לתוצרת שנקטפה.

"ההקפדה על איכות התוצרת היא קריטית כדי להיות שחקן משפיע ונחשב בשוק. לצד זה יש חשיבות גדולה מאוד גם להיקף הפעילות ולמספר החקלאים והתוצרת שנמצאים תחת המטריה של "יופי". אני מציאותי ולכן אני לא מצפה מכל החקלאים בערבה לעבוד עם "יופי". אני חושב שכדי לחזק את החקלאים בערבה, רצוי שיקומו בערבה גופים דומים ל"יופי". להקים התאגדויות שיוכלו לייצר שיתופי פעולה, לחזק את ההשפעה שלנו ולהגדיל את האפשרויות שלנו להגיע למחירים טובים יותר עבור התוצרת שאנחנו מגדלים. הניסיונות להקים התאגדויות כאלה נתקלו בקשיים. בשנה שחלפה ניסתה המועצה עם הועדה החקלאית להוביל שני מהלכים אשר לא צלחו, וחבל: האחד בנושא השיווק המשותף בשוק המקומי והאחר במטרה להקים התאגדות לשיווק משותף של התמרים. מנגד בשנה האחרונה נעשה מהלך עם הועדה החקלאית שהביא להקמת 'שולחן כרם' לכלל מגדלי הענבים בערבה. השולחן המשותף למגדלים מהערבה ומהבקעה הוכיח את עצמו והביא ליצירת מסגרת פעילות שהתוצאה שלה היא רצף עונתי של שיווק ענבים, ויש בה גם שמירה על המחיר לחקלאי ממרץ ועד לסוף העונה. המהלך הזה מוכיח את עצמו עבור המגדלים ויוצר דינמיקה חדשה שבה המשווקים עובדים עבור המגדלים ולא להיפך. זה מחייב שינוי גם בתפיסה של המגדלים אבל השינוי בתפיסה מוכיח את עצמו ואני חושב שהוא אפשרי ובוודאי כדאי גם בענפים נוספים. אני מאמין שככל שנצליח לעבוד בתיאום זה יועיל לנו החקלאים. לדעתי מתחרים בשיווק יכולים למצוא ולחזק מכנים משותפים ואינטרסים משותפים שיכולים לקדם אותם יחד".

יש לדעתך עתיד לשיווק המשותף?

"עם כל הקשיים לאורך השנים, יש היום יותר נכונות והבנה של היתרון שיש בהתאגדויות. כוחות השוק מושפעים מהחולשות שלנו וגם מהחוזקות שלנו החקלאים, והם מחייבים הצטרפות להתאגדויות (זו לא חייבת להיות "יופי של ירקות"). ההתאגדויות המשותפות מייצרות חשיבה משותפת שמורידה ומפחיתה התנגדויות ואינטריגות הפוגעות ביכולת שלנו כמגזר. אני חושב שכן. יש צורך, ולכן גם יש עתיד בשיווק המשותף".

אני חייבת לשאול את השאלה הפשוטה אחרי כל הרעיונות והמילים: כלכלית יש יתרון לחקלאי שעובד עם "יופי"?

"חד משמעית כן. השורה התחתונה של חקלאי שעובד עם "יופי" טובה יותר מזו של חקלאי שעובד

עם משווקים אחרים. המספרים מראים זאת".

איך נראית העונה הנוכחית בערבה ב"יופי של ירקות"?

"בעקבות השינויים בסל הגידולים בערבה בשנה האחרונה יש התחזקות והרחבה של הגידולים שמיועדים לשוק המקומי, וכפועל יוצא גדל נתח השוק המקומי באופן משמעותי. זה משפיע כמובן על המבחר של התוצרת ש"יופי" יכולה לספק. המגוון שלנו עצום בהשוואה למה שהכרנו. זה הגדיל את האטרקטיביות שלנו אצל הלקוחות וזה יוצר אופק ואפיקים נוספים של פעילות עתידית. אנחנו מתחילים עכשיו להכין מול הרשתות והסיטונאים את סל הגידולים לעונה הבאה במטרה להגיע למצב של תכנון מוקדם של הגידולים ופריסתם. במקביל אנחנו עובדים בתיאום עם המו"פ והוועדה החקלאית כדי להגדיל את הידע ואת שיתוף הידע שישפר את הגידולים.

רצוי שיקומו בערבה גופים דומים ל"יופי". להקים התאגדויות שיוכלו לייצר שיתופי פעולה, לחזק את ההשפעה שלנו ולהגדיל את האפשרויות שלנו להגיע למחירים טובים יותר עבור התוצרת

"העונה הנוכחית היא לדעתי תקופת מעבר בין החקלאות שרווחה בערבה לבין השינוי שמתקיים בה. לדעתי המתווה יצר מהלך מעולה ונחוץ שאפשר התעוררות, ריענון ושינוי. מי שידע להשתמש במתווה, שדרג את הפעילות המשקית שלו. מי שעוד לא מימש את המתווה, כדאי שיעשה זאת לדעת. תקופת המעבר של החקלאות בערבה נובעת גם מהמהלך הטבעי של חילופי הדורות וחשוב שהצעירים ייקלטו ויצליחו. לשם כך כמובן, נחוצה מעורבות של הוותיקים ושל הגופים המיישבים שיסייעו לקליטה ויקטינו את הסיכונים של החדשים. אני רואה לא מעט מהנקלטים בשנים האחרונות שבחרו באפיק פעילות חקלאי אחר, שנטעו תמרים ובמקביל יוצאים לעבוד בעבודה שמכניסה משכורת למשק הבית. זה עוד תהליך המבטא את השינוי שעובר על החקלאות בערבה".



לכבוד הקיץ, החל מה-1.6
שעות הפתיחה שלנו משתנות

א', ב', ד', שבת 12:00-21:00
ה', ו' 12:00-22:00 ימי ג' סגור



ואיך אפשר בלי תודה

תודה לתושבי הערבה
על התמיכה והאהבה.
נשמח להמשיך ולראותכם אצלנו



בכניסה לצוקים, על כביש הערבה. "אורסולה" ב-waze
www.ursula.co.il ★ 08-6444421 ★ 052-6838449
"אורסולה בית קפה בערבה" f

מומלץ להזמין מקום מראש. נשמח לראותכם!
אופי וצוות אורסולה



אישון במדבר

אלכס ליבק



ספיר, מרץ 2016

יקב ויינשטיין

מי אנחנו?

אריק וגיתית ויינשטיין, הורים לטל, עופר, ליאור ושיר. הגענו לעין יהב לפני 14 שנה, מאז אני עוסק בחקלאות וגיתית (שגדלה בעין יהב) מנהלת את החנות "תמרה - דברים יפים". עיקר פרנסתי מגידול פלפלים לייצוא, ולאחרונה החלטתי להקים יקב בוטיק תיירותי.

מאין הרעיון?

בעקבות אהבה ישנה ליין החלטתי לצאת לקורס ייננים. למדתי בבית ספר לעשיית יין ביקב שורק והשתתפתי בקורס להכנת יין אדום. עם הזמן הבשילה בי ההחלטה להתחיל "לייבא" ענבים מהצפון ולהקים יקב ביתי. את היקב הקמתי לפני 5 שנים והיום הוא פועל לצד מרכז מבקרים קטן וסיור חקלאי-תיירותי שאני מוביל.

איך העסק מתנהל ביום יום?

אני מייבא שני זנים של ענבים - קברנה ומרלו -

שאיפות לעתיד?

להמשיך ולגדול, ליצור קהל משפחתי וקבוע של אוהבי יין שיכירו וייהנו מהיין שלנו.



אותם מגדל חבר שלי סמוך לכפר שמאי שלייד צפת. הענבים מגיעים אלינו ליקב שבחצר הבית. בתהליך יצור היין משתתפים כל בני המשפחה, כל אחד מאיתנו תורם את חלקו ושותף לעשייה. אני עוסק בעיקר בגידול פלפל, והיקב עבורי הוא בין תחביב למקצוע משני היום - לכן אנחנו לא עובדים ביקב בכל יום. בחצר הבית יש לנו מרכז מבקרים קטן בו אני מקבל את אורחי היקב (משפחות, קבוצות ואנשי מקצוע) ויוצא איתם לסיור מודרך וטעימות הכוללות יין, גבינות וזיתים. האורחים יוצאים לסיור בחממות הפלפל ובכרם ענבי המאכל שאנחנו מגדלים.

רגעי שיא?

רעיון היקב צמח מתוך האהבה שלי ליין. התחביב שהלך והתגבש לידי יקב פרטי בלב המדבר הוא כבר שיא מבחינתי. השנה ייצרנו כבר 1,200 בקבוקי יין והמספרים ההולכים וגדלים משנה לשנה הם שיאים מתמשכים.

תעודת זהות

יקב ויינשטיין

מספר טלפון 052-8991070

כתובת מייל arikw@arava.co.il

יישוב עין יהב

מוטו להפוך אהבה למקצוע, ולבנות עסק שבו לכל המשפחה יש חלק.

הידעת?

מחקרים מראים כי שתיית כוס אחת של יין ביום, יכולה להפחית את הסיכון למחלות ולהתקף לב, כיוון שהיין עשיר בכולסטרול טוב ובנוגדי חמצון



צפר צמרת על ציפורים וחיות אחרות

עודד קינן

כתבה עם ביצים

הן מבודדות אך מאפשרות מעבר של אוויר, נוטריינטים ואפילו קולות. הן קשות וסידניות אך שבירות ועדינות. הגדולה ביותר הידועה לנו שקלה שבעה ק"ג והקטנה ביותר שוקלת שליש גרם. הן באות במגוון צבעים וצורות אך לכולן תפקיד אחד חשוב ביותר - לאפשר התפתחות מהירה של עובר. אחרי שתקראו את הכתבה הזו, ביצה קשה כבר לא תיראה לכם אותו הדבר...

בוקר מוקדם בקן הזנבנים, הצעירים מנתרים מהעץ ומתחילים לשחק ולשחר למזון, אך הזכר עולה מייד על ענף גבוה ומשקיף אל הסביבה לבדוק שאין טורף פוטנציאלי באזור. שניות מאוחר יותר פורצת הנקבה במעוף כבד ומסורבל ונעה במהירות אל הקן. בהגיעה אל הקן מצטרף אליה הזכר ועומד מעליה, שומר. לאחר מספר דקות עוזבת הנקבה את הקן, משאירה אחריה ביצה קטנה בצבע טורקיז/תכלת בוהק. טקס זה ממשיך שלושה עד חמישה ימים, ובכל יום מוטלת ביצה אחת נוספת עד להשלמת התטולה.

קל להבין מדוע כל העופות, ללא יוצא מן הכלל, מטילים ביצים. הנקבה אינה יכולה לשאת בקרבה עובר בשל הצורך לעוף ולשמור על משקל גוף נמוך, לכן עליה להטיל ביצים. הביצה מורכבת מקליפה סידנית המלאה בנקבוביות קטנות שבעזרתן מתקיים חילוף גזים עם האוויר, ובכך מתאפשרת נשימת העובר. קליפת הביצה חדירה למינים שונים של חיידיקים (לפיכך לא טוב לשטוף ביצים, היות שבשטיפתן חודרים החיידקים הנמצאים על פני הביצה לתוכה). בין תכולת הביצה



צילום: עודד קינן

סיקס דוגר



לקליפה ישנם קרומים מחברים המסייעים בהעברת גזים ובשמירה על לחות הביצה. מתחת לקרומים, בשכבה הפנימית יותר, נמצא החלבון שעיקר תפקידו הוא שמירה פיזית ומכנית על העובר. החלבון שוקל כשני שלישים ממשקל הביצה ומורכב בעיקרו ממים. החלבון הוא החלק הפנימי ביותר של הביצה. הוא מכיל חלבונים ושומנים שתפקידם להזין את העובר עד לבקיעתו. בתוך החלבון נמצא תא הביצית ולאחר ההפריה מתפתח בו העובר. מבנה ביצי העופות זהה אצל כל המינים, אך הבדלים ניכרים בהן, בין השאר, בגודל, בצבע ובעובי הקליפה. ככלל, ככל שהעוף גדול יותר, כך המסה של הביצה ביחס למסת העוף קטנה יותר. הביצה הגדולה ביותר הידועה לנו היא של עוף הפיל ממדגסקר, שנכחד לפני כ-400 שנים. עוף הפיל התנשא לגובה של יותר משלושה מטרים ושקל כ-400 ק"ג. היקף הביצה שהטילה נקבת עוף הפיל היה כמעט מטרי (!) והיא שקלה כשבעה קילוגרם. הביצה הכבדה והגדולה ביותר בימינו היא ביצת היען ששוקלת כקילוגרם אחד, ואילו הביצים הקטנות ביותר מוטלות על ידי מין של קוליברי (יונקי דבש מהעולם החדש) ומשקלן הוא כשליש גרם. גודלן כגודל אפונה. גם בצורתן שונות הביצים בין המינים השונים. ביצי העופות המקננים בקינים הן עגלגלות ואילו אצל מקנני קרקע יש להן מבנה אובאלי יותר המונע את גילגולן החוצה משטח הקן. השוני הבולט ביותר בין הביצים הוא בצבע. כעיקרון, הצבע הבסיסי של כל הביצים הוא לבן. יצירת פיגמנט והטמעתו בביצה דורשות אנרגיה, לכן אצל ציפורים המקננות במחילות או במקומות סגורים, יישמר בד"כ צבעה הלבן של הביצה. לעומתן, אצל מקנני קרקע יופיעו כתמים וצבעים על הביצים שיאפשרו את הסוואתן בשטח ואצל מקנני עצים נראה צבעים שמותאמים יותר לשילוב של האור והצל בסביבת העץ. עם זאת, קיימת הטענה כי חלק מהביצים בולטות במיוחד כדי שההורים לא יעזבו את הקן וידגרו ויסתירו אותן כל הזמן, שאם לא כן תגבר הסכנה לטריפה.

אחת השאלות המעניינות ביותר (ועליה אכתוב באחת הכתבות הבאות) היא: האם הציפור יודעת לזהות את ביציה, וכיצד? את השאלה החשובה הזו יש לשאול במיוחד בהקשר של קוקיות המטילות את ביציהן בקינים של ציפורים אחרות. הגוזלים הבוקעים משליכים את ביצי הציפור הפונדקאית, והמסכנה מאכילה ומגדלת גוזלים שאינם שייכים לה (פירוט על כך יינתן בכתבה בעתיד). אנו יודעים שנקבות של חלק ממיני הציפורים הפונדקאיות מפתחות עם הזמן היכרות לתבניות הביצים שלהן וכך הן יודעות להיפטר מביצת הקוקייה בעוד מועד. מדוע ההיכרות הזאת לא קיימת אצלן מלידה ("בגנים") אלא יש ללמוד אותה? זוהי שאלה מעניינת מאוד (אשמור את התשובה לכתבה על הקוקיות אבל בינתיים חשבו על זה...). מחקר שיצא לפני מספר שנים גילה תופעה מדהימה אצל ה-superb fairy wren, מין של ציפור קטנה ויפה החיה באוסטרליה. האם, בעודה דוגרת על הביצים, מלמדת את העוברים שיר קצר, מעין סיסמה. לאחר הבקיעה משמיעים הגוזלים את "הסיסמה" הזאת כאשר הם מתחננים לאוכל. הגוזל של הקוקייה - ממין שלא משליך את ביצי הציפור הפונדקאית אלא גדל עם הגוזלים הבוקעים מתוכן - לא מסוגל ללמוד את הסיסמה, וכך האם יודעת לא להאכיל אותו. מחקר מדהים זה מוכיח לנו על תקשורת המתקיימת בין ההורים לצאצאים כבר בשלב הביצה (כמו שידוע גם אצל בני האדם על השפעת קולה של האם על העובר בעודו ברחמה).

לסיכום, בכל פעם שתאכלו ביצה, עצרו לרגע והרהרו על אודות האבולוציה המופלאה שעברה הביצה כדי שיוכל להתפתח בה עובר ולבקוע ממנה גוזל. ועד כמה נפלא, שבזכות הדבר המופלא והמורכב הזה בתוספת עגבנייה, בצל ופלפל נברא פלא הבריאה האמתי - השקשוקה.

אבנים מתגלגלות

רועי גילי

מדור על ארכיאולוגיה ואקטואליה

"ההתיישבות בערבה מחפשת מדינה"

מחצבת האבן בהר גבים

צילום: רועי גילי

עמלם של אנשים רבים ושל חברה מרובדת ומורכבת.

מבנים חברתיים כאלו החלו להיווצר באזורנו רק בראשית התקופה ה"ניאולית" (תקופת האבן החדשה) כ-11,000 עד 8,000 שנה לפני זמננו. ואולם ממצאים ארכיאולוגיים מן הערבה בתקופות האלו כמעט אינם קיימים - בבחינת "עדות מן השתיקה".

לעומת זאת בצידה השני של הערבה (בירדן של ימינו) התקיימו בתקופה ההיא שני אתרים חשובים וגדולים (במונחי התקופה) - ב'בידא' הסמוכה לפטרה וב'פינאן', באתר "פינאן 16". באתרים האלו נחשפו ממצאים רבים חשיבות המעידים על אודות ראשית המהפכה החקלאית ועל התפתחותן של חברות אנושיות בעידן שלפני ראשית השימוש בכלי חרס: כפרים שבהם חיו לראשונה מאות בני אדם במגורי קבע, קיימו חיי קהילה והחלו בתהליכי ביות צמחים ובעלי חיים.

צידו המזרחי של בקע הערבה עשיר במים, במינרלים ובנחושת אך עני באבני גיר ובאבן צור איכותית. מיקומה של המחצבה במרחק כמה עשרות קילומטרים מן המרכזים היישוביים בירדן ובמרחק גדול יחסית ממקורות מים סמוכים וכן היעדרם של ממצאים קראמיים (כמו כלי קיבול למים וכלי בישול שעשויים היו לשמש את הכורים) במחצבה, מצביעים גם הם על ההקשר הגיאוגרפי והכרונולוגי הזה. ייתכן מאוד אם כן, שאדוניה הקדומים של הערבה היו השכנים מירדן, שגילו כבר לפני

לדאבוננו. במקרים כאלו מתמקד המחקר בדומה לחקירה בלשית בחיפוש רמזים, במחקר השוואתי ובהבנת התמונה הכוללת וההקשרים השונים של הממצאים:

בין מחפורות אבן הגיר הרבות לאורכן של השלוחות נחשפו גלעיני צור רבים שמעידים על פעילות כרייה וסיתות ראשוני של כלי אבן קדומים, ועל כן הנחת המחקר הראשונית היא שמדובר במחצבה ששימשה לכריית האבן הקשה ממחשוף צור איכותי במיוחד שנחבא בין סלעי הגיר והצדיק את מאמצי הכרייה הכבירים.

ואולם מחשופי הצור שכיחים למדי במקומותינו (ומופיעים בעורקי סלע מתצורת "מנוחה") ואילו השלוחות עליהן משתרעת המחצבה בנויות סלעי גיר (שמשתייכות לתצורת "גרופית" הנדירה). לא ברור אם כן מה ייחודו של הצור במחצבת הר גבים. ואולי דווקא אבן הגיר הנדירה משכה לכאן את הכורים הקדומים? ואולי משהו אחר, נדיר יותר.

דומה שרק חפירה ארכיאולוגית יסודית אל עורקי הסלע ואל קרקעיתם של שרידי המכרות הקדומים תוכל לענות על השאלה המסקרנת הזו.

זוהי ללא ספק אחת ממחצבות האבן הגדולות שנמצאו בארץ מן העידנים הקדומים. גודלה יוצא הדופן של המחצבה מעיד ככל הנראה על פעילות כרייה בת מאות או אלפי שנים או לחילופין על מאמץ אנושי מרוכז ומכוון, פרי

הסלוגן המריר הזה שרווח במקומותינו לפני שנים אחדות איננו חביב עליי, הוא שחצני ומריר - ולמרות שהיטיב לתאר את הריחוק שחשים אנו, תושבי הפריפריה הרחוקה כלפי הממשלה המנוכרת - בין שלל המדיניות החביבות המקיפות אותנו ישראל נראית כברירת המחדל המועדפת... ועם זאת המשפט הזה משקף, כמדומה, את אחת הסוגיות המעניינות העומדות בפניהם של חוקרי ההיסטוריה האנושית במדבר שלנו: מי שלט בשוליה הצחיחים של הארץ - בנגב הדרומי ובערבה, מי התעניין באזורים האלו ובתושביהם? ומדוע?

זהו גם הרקע התיאורטי לאחת החידות הגדולות של אזורנו ולאחת התגליות הארכיאולוגיות החשובות של השנים האחרונות בערבה: מחצבת האבן הקדומה בהר גבים, כארבעה קילומטרים מצפון מערב לצופר.

מחצבת האבן הענקית משתרעת על שטח של כמה עשרות דונמים (!) לאורכן של שלוש שלוחות סלע שצונחות מפסגתו של הר גבים ונפרשות כמניפה אל ערוצי נחל שלהב וכרכשת. מיקומה הדרמטי והמבודד וגם השאלות המטרידות מי חצב אותה, מה נחצב בה ומדוע, הפכו את האתר המסתורי הזה למקרה מבחן במחקר הארכיאולוגי.

ממצאים נלווים כגון קרמיקה, ארכיטקטורה, חרוטות סלע או כלי אבן מושלמים מן הסוג שמסייע לנו לעיתים לפענח את הכרונולוגיה של חברות אנושיות לא נמצאו כמעט באתר,

שירה

אורנה טל

"מגש של כסף" ושל סדקים בלב

היא חוגגת יום הולדת, המדינה היפה שלנו, ואנחנו מעטרים את ראשה בזר, ומזמזמים את ניגוניה.

היא חוגגת יום הולדת, המדינה שסועת הקרבות שלנו, ואנחנו שמעולם "לא אבדה תקוותנו" ממשיכים להתהלך בה ולבנו עמוס לעייפה באהבה ובדם.

אלתרמן כתב עליה את "מגש הכסף" וחרט במילותיו את הנס הגדול ואת הדמעות הזולגות.

**"והארץ תשקוט, עין שמיים אודמת
תעמעם לאיטה על גבולות עשנים,
ואומה תעמוד - קרועת לב אך נושמת
לקבל את הנס, האחד, אין שני..."**

אנחנו, שנעים בין "יום של זיכרון" לבין "יום של עצמאות", לעיתים מתקשים להתרומם מהקברים הלחים מדמעות אל חגיגות יום ההולדת של המדינה האחת שלנו.

הזרים הטריים מונחים על קברם של בנינו היפים, ואבני השיש הקרות סופגות את החום של ימי הקיץ שכבר זולגים אל המדבר. אנחנו סוגרים אחרינו את שערי הברזל של בתי הקברות, הלב, כמו תמיד, נשאר גם קצת שם, ופוסעים בדממה להבעיר משואות. משואות של ניצחון.

משואות של תפילות ושל תקוות. אחר כך אנחנו עונים לאלתרמן, וגם לעצמנו בקול חרישי:

**"שאנחנו מגש הכסף
שעליו לך ניתנה מדינת היהודים".**

המדינה שלנו חוגגת יום הולדת, ואנחנו מעטרים את גופה ואת פניה בילדינו ובנכדינו. וכמדי שנה נושאים את פנינו אל הדגל שנישא אל השמיים הגבוהים ומבקשים שלום. שלום עלינו ועל כל עם ישראל.



לאתר על שמו "אתר עלום" ואני מאמץ את הצעתו. למרות שאינני נמנה עם חברי ועדת השמות חשבתי שהשם **"שלוחות עלומות"** יתאים יותר. (איתן שזה לא מכבר הגיע לגבורות, איננו מתנגד).

בחלוף השנים הגעתי פעמים רבות לאתר החידתי, ולהפתעתי מצאתי סביבו עוד ועוד עדויות לנוכחות אנושית מתקופות שונות ומגוונות: אתרי חניה וממצאים קראמיים מתקופת הברונזה ועד ימינו.

מה הביא לכאן את נוודי הערבה המעטים שחיו במדבר הקיצוני הזה ואת עוברי האורח במשך אלפי שנים לאחר שננטשה המחצבה?

לא הייתה זו החמדנות ולא גזרת השלטון. אני סבור שהסקרנות היא שמשכה לכאן את הבדואים, את הרומאים, את הנבטים ואת הנוודים הקדומים כשם שמשכה לכאן את סיירי המדבר: גם עבורם הייתה זו חידה ארכיאולוגית מרתקת.

ואולי היה זה גם כוח המשיכה של המקום הזה, הרחוק היפה והמבודד שהפך אותו בדרך כלשהי גם עבור שוחרי המדבר לארץ גזרה - גזרת הלב.

אלפי שנים את סודותיה. הם שחמדו את האוצרות שבהם והם ששלחו את הכורים שהיו באים לכאן, אל ארץ הגזרה הצחיחה ושבים עם שללם אל היישובים שלרגלי ההרים האדומים. אולי. בסופו של הדיון המלומד הזה, שהוא נסיבתי ו"הקשרי" במהותו, אנחנו נשארים עם האבנים השותקות ועם יותר שאלות מתשובות.

לא ראשונים.

גם לי יש הקשר אישי משלי הקשור בגילוי המחצבה: מתישהו בשנת 2007 הגעתי לראשונה לאתר החידתי הזה ונשיתי בקסמו המסתורי. לימים כשהבאתי אליו ארכיאולוגים התהלכתי באתר גאה כאב בבנו הבכור. רק לאחרונה נודע לי שהארכיאולוגים אבי גופר ורן ברקאי מאוניברסיטת תל אביב הגיעו לאתר באותה שנה, לאחר שנודע להם עליו מהארכיאולוג והסייר הוותיק זאב משל שביקר בו עוד בשנות התשעים. הם סקרו אותו בלווייתם של חנוך וייזר ושלוש שטוקלמן מעין ייב ואף פרסמו על אודותיו דו"ח ראשוני.

זאב מספר ששמע על האתר לראשונה לפני כעשרים וחמש שנה מסייר מיתולוגי אחר - איתן עלומי מקיבוץ בית העמק - וחשב שראוי לקרוא

מדברים מהבטן

שחר ויריב איתי



"העמק שלך
וההר שלי
היער שלך
והמדבר שלי
נפגשים סוף סוף
בנוף ישראלי
עם כל החלומות והגעגועים
עם כל הזיכרונות
הטובים והרעים
בשיר חדש ישן
שמאחה את הקרעים
הנה מה טוב
הנה מה טוב
ומה נעים

במקצב יווני עם מבטא פולני...
בסלסול תימני עם כינור רומני...
מי אני? מי אני?
כן אני! אלי אלי!
שיר ישראלי"

אהוד מנור

מי אני? מי אני? שיר ישראלי...

המשפחה שלנו, על גווניה, על צורותיה ועל דרכיה.

מאז ימי הפלאפל על הברכיים של סבא, נחשפתי לאינסוף טעמים שונים ומשונים, ואם תשאלו את מי שהכין אותם - הם, הם הטעם הישראלי האמיתי.

ובכל זאת, כדי שאוכל לישון טוב בלילה, ולדעת שלא בחרנו בדרך ה'רגילה' והנדושה ביותר לחגוג את יום העצמאות - אולי השנה נגוון מעט את מסורת ה'על האש' ונכניס אליה אורחים חדשים.

ים בלב המדבר

מתכון קצת שונה ליום העצמאות. את הביקור אצל הקצב נשמור לשנה הבאה אבל על הגריל קשה לוותר.

השנה נחליף את הבשר בדגים ובפירות ים לצד ירקות קלויים בגריל, לא פחות טעים, ובטח לא משעמם.

הרי, עוד אז - בימים ההם - של השיר על הפלאפל, אנחנו היינו עמוק בגפילטע-פיש ובקניידלך, והפלאפל נשאר במחוזות רחוקים. והיום, קיוויתי שאצליח, קיוויתי למצוא את המתכון שכולנו מחפשים לזהות ישראלית, שהיא רק שלנו, של כל מי שכאן, של כולם. את קבוצות הווסטאפ שלי הצפתי בדיונים מהו המאכל הישראלי, שאלתי משפחה וחברים - כמעט לא היו תשובות זהות, ולהפתעתי גם הפלאפל והחומס, נשכחו אי שם מאחור. שמחתי לגלות שכששאלתי את השאלה הזו, התשובה תמיד החזירה את מכריי אל המטבח, אל הריחות ואל הטעמים של אימא. זה נכון, שכל בית וכל אימא מביאים איתם מאכל אחר, וקשה להגדיר כך זהות. ואולי החיפוש אחר דבר אחד שיגדיר אותנו, הוא מעט מיותר. ואולי מאחורי כל הטעמים האלה, הבית והמשפחה הם שמגדירים מהי הזהות הישראלית ואילו הטעמים - הם רק תוספת מתוקה שזכינו בה. ואולי דווקא על הזכות הזו אנחנו יכולים וצריכים לשמוח, הרי אין דבר נפלא ומשמח בהגדרת זהותנו יותר מאשר

אחד מזיכרונות הילדות הראשונים שלי היה על הברכיים המאובקות ומחוספסות של סבא שלי, כשהוא שר מתחת לשפם "ולנו יש פלאפל..." - זיכרון שליווה אותי לאורך חיי. גדלתי בבית ציוני, הרי אין דרך מופלאה להוכיח ציונות יותר מאשר לעבוד, לחרוש, להשקות ולרעות את אדמת הארץ. לא חשבתי שיש דרך אחרת, בוודאי לא טובה מספיק לאהוב את הארץ הזו. אם יש ציונות - היא כאן. לימים, כשהכרתי חבלי ארץ נוספים ואת האנשים בהם, שמחתי לגלות כמה פנים רבות לה - לאהבה. כמה אפשר לאהוב ארץ, ואיך אפשר להראות זאת גם מחוץ לקירות הפלסטיק של החממה. אחת הדרכים היפות והמהנות ביותר לגלות את הארץ היא דרך הטעמים והריחות של האוכל שלנו. זה ימים שאני מחפשת את המילים הנכונות למדור הזה לכבוד יום העצמאות, לכבוד המדינה. שואלת ובודקת, כותבת ומוחקת. רוצה לפרוץ את החומס, הפלאפל והבמבה. רוצה למצוא את הטעמים האמיתיים של מי ומה שאנחנו. בלי עדות, בלי ניגובים, בלי סיפוחים מהשכנים.



דגים ופירות ים על האש

מצרכים

5-10 יחידות שרימפס (עדיפות לטרי,

קלוף ונקי)

קילו דג פלמידה מפולט ופרוס לפרוסות

גדולות (אפשר להחליף בדגים / מוסר /

לוקוס)

10 קלאמרי שלמים (עדיפות לטרי ים

תיכון)

שמן זית

½ קילו תרד

5 בצלי אשלוט פרוסים

1 מיני ברוקולי

2 לימון

מלח פלפל לפי הטעם

½ כוס שקדים קלויים פרוסים

1 פלפל צ'ילי אדום / ירוק

בצל ירוק

2 כפות רוטב דגים

כפית מחית קארי אדום

הוראות הכנה

מחממים את הגריל.

מניחים את נתחי הדגים השרימפס והקלאמרי

בקערה ועטופים אותם בשמן זית, ברוטב דגים,

קארי אדום, מוסיפים מלח ופלפל שחור לפי

הטעם, סוחטים לימון אחד פנימה, מערבבים

וממתינים מספר דקות לספיגת הטעמים.

משמנים את הגריל ומניחים עליו את הדגים

(כשהעור פונה כלפי מעלה) ואת פירות הים

(אפשר לשים על שיפוד למען הנוחיות) למשך

3-4 דקות.

לאחר שהעור בצדי הדגים מתחיל לבעבע

ומחליף את צבעו, צולים את הדגים בצד

השני. מורידים את הדגים מהגריל לאחר שגם

צד השני מבעבע ומחליף את צבעו

כשהשרימפס משנה את צבעו לוורוד

והקלאמרי ללבן מורידים מהגריל את פירות

הים.

בינתיים - במחבת חמה עם מעט שמן זית

מטגנים מעט את השקדים, בצלי השאלוט,

טבעות פלפל צ'ילי וטבעות בצל ירוק גם

לצריבה קלה. מוסיפים את המיני ברוקולי

והתרד ומערבבים הכול יחד לצריבה קלה

על אש גבוהה.

מסדרים בצלחת את תערובת הירקות ומניחים

מעל את פירות הים והדגים, סוחטים לימון

ומעט שמן זית.

טיפ

כדאי לצלות על הגריל כשהגחלים לוחשות

או כשהלהבה נמוכה. ניתן להוסיף ירקות

נוספים שאתם אוהבים על הגריל (שיפודי

פלחי תירס קטנים, שיפודי ירקות).

עשה זאת בעצמך

זיוה עמית

קערה מתקליט

יצירה מחומר נוסטלגי...
תקליט.
ליצירה זו צריך לבקש
רשות ועזרה מההורים!

חומרים:

תקליט ויניל

כפפות עבות

תנור אפייה ביתי

קערה שקוטרה קטן מרדיוס התקליט (תמונה 1)

הכנה:

מחממים תנור לטמפרטורה של 200 מעלות.

מכניסים את התקליט לתנור ל-3 עד 5 דקות. לאחר כ-4 דקות בודקים אם התקליט רך. שימו לב, יש לעשות פעולה זו בעזרת כפפות (תמונות 2+3).

כאשר התקליט רך דיו, מעבירים אותו במהירות לקערה. דוחפים את מרכז התקליט לתוך הקערה ומעצבים במהירות את הדפנות. חשוב לעבוד מהר כיוון שהחומר מתקשה במהירות. אם החומר התקשה לפני שהספקתם לעצבו - מחזירים את התקליט לתנור לחימום קצר נוסף ומנסים שוב (תמונות 4+5).

בסיום מתקבלת קערה (תמונה 6).

טיפ

ניתן להכין באותו תהליך צמיד וטבעת. לאחר חימום התקליט ניתן לגזור אותו ולעצב את הצורה שאותה רוצים לקבל. ליצירת צמיד אפשר להיעזר בכוס וליצירת טבעת ניתן להיעזר בטוש ארטליין עבה (תמונות 7+8+9).

בהצלחה ובהנאה,

ולכל שאלה

זיוה עמית

0528-666223



אומרים שהיה פה שמח

שחר איתני

ריקוד ילדי הגן בעידן

יום העצמאות 1992

החגיגות, בעיצומם של הריקודים והשירים, הגיעה אלינו בשורה קשה וכואבת על מותו של ארי פרלמוטר ז"ל בפגיעה. המוסיקה פסקה באחת ועצב כבד נפל על כולנו. המסורת במושב נשמרה לאורך השנים. היום, כמו אז, מקיימים בעידן טקס מעבר מיום הזיכרון לחגיגות העצמאות כמיטב המסורת עם טקסיות, שירים וריקודים, שירה בציבור וארוחה משותפת."

חני ארנון נזכרת בשני ימי עצמאות משמעותיים במושב עידן שהשאירו עליה חותם. "בשנת 1992 מופיעים ילדי גן חובה - ילדי מחזור 1986 ובהם ניצן בתי - בריקוד ושיר בחגיגות ערב העצמאות במושב. המושב שלנו אז רק בן 6 שנים, מושב צעיר בתחילת דרכו ומחזור 1986 הוא מהמחזורים הגדולים שהיו בשנים הראשונות. הרבה גאווה הייתה לנו בחג הזה. חגיגת עצמאות אחרת שונה וזכורה לי מאוד התקיימה בשנת 1994, בשיאן של

חגיגות יום העצמאות הן מעבר חד מרגעי הזיכרון והעצב של יום הזיכרון לאופטימיות ולשמחה של יום העצמאות. זה כנראה גם אופיה של ישראל ושל החיים בה. השכול מתקיים לצד החיים, העצב לצד השמחה, הקשיים אל מול האופטימיות והעבר אל מול העתיד. יישובי הערבה זוכרים יחד עם המשפחות השכולות את הנופלים במערכות ישראל וכולנו משתדלים שהמעבר מיום עצב לשמחה ייעשה בדרך המכובדת ביותר.



צילום: ארכיון מושב עידן

המוח: תשבץ היגיון

מוח צעיר ליום העצמאות / דליה שחר

1. הסמלים הלאומיים של ישראל | גלו מהו הסמל הלאומי המסתתר

הקו ותו	קריבץ בקבוצה
דף תוכי	ספרו תו
שלא כבד	נגד דום
לא לפף	בית ירוק שחור
אב או אם?	ברח בקבוצה

הסמלים (בערבוביה)

פרח לאומי, ההימנון, ציפור לאומית, מטבע, סמלי מדינה, עץ לאומי, בית המחוקקים, מאכל לאומי, ריקוד לאומי

2. תשבץ פירמידה | בכל מדרגה יש להחסיר או להוסיף אות בשינוי התבנית לקבלת הפתרון

1. בשבילי
2. חיית בר צמחונית
3. ספורט מוטורי
4. מדינתנו
5. עיקרי
6. לחן
7. עני

1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

3. תפזורת יישובים בארץ מצא את 20 היישובים המסתתרים והקף בעיגול

שמות היישובים

ירושלים, תל-אביב, חיפה, עפולה, הרצליה, חדרה, עכו, פרדס חנה, נהריה, באר שבע, ערד, אילת, אשקלון, אשדוד, רעננה, צפת, טבריה, בת ים, לוד, נצרת

י	ת	ע	ב	ש	ר	א	ב	ל	ת
פ	ר	פ	ר	ד	ס	ח	נ	ה	ל
ע	כ	ו	צ	י	ב	נ	ה	פ	י
ד	ו	ל	ש	ו	ב	ח	ר	ש	א
נ	פ	ה	ת	ל	א	ב	י	ב	ה
ו	א	ל	ה	פ	י	ח	ה	ת	י
ל	ש	א	י	ת	ד	מ	ל	י	ל
ק	ד	ו	ע	ר	ד	י	ע	מ	צ
ש	ו	מ	ה	צ	ה	נ	נ	ע	ר
א	ד	ה	ר	נ	ט	ב	ר	י	ה

המזל תשכ"ז מוח ליום העצמאות / דליה שחר

מאוזן

1. במדינה נמצא איש צבא בכיר (5) (ר"ת)
5. כינוי בן נח
7. ראש ממשלה לאה (4)
8. עץ שהתמיד (3)
9. רכב בגוף ? (3)
11. מס' הצדיקים בשבילו (2)
12. שמירה בארגון מהמנד"ט (4)
14. יורם באדמת הנגב (2)
15. שיח יחידה משטרתית עם כסף (5) (ר"ת)
17. דמות תנכית עם ספר בלי למד (3)
18. עם 20 מאונך- סמל מקיבוץ בן משפחה (3,3)
20. מושב בתקופה (3)
22. בית שמן סורי (3)
24. נחל ורב (3)
25. רק אריזה במחלבה (3)
26. תרכב על סוס למושב (4)

מאונך

1. בירה ושיר לים (6)
2. מודיעין ישראלי חוזר (2) (ר"ת)
3. נערה מתוקה (4)
4. חשמלית ירוקה מתחדשת (6)
5. כסף שלא כבד (3)
6. משדון מפוטם (5)
10. רכזת בית נבחרים (4)
13. נסתרים מחזירים שאלה (2)
16. מדבר בן שבט (5)
17. אולי תו באפריקה (4)
19. ירק בקיבוץ (3)
20. ר' 18 מאוזן
21. הפרשה מכל כיוון (3)

.6	.5			.4	.3	.2	.1
		.8					.7
	.11		.10		.9		
		.13			.12		
	.16			.15			.14
					.17		
.21		.20				.19	.18
		.24		.23		.22	
			.26				.25

פתרונות והסברים לתשבץ "המוח"

97. מלל	זז. מל (מלל מל) (ז) (ל,,מ)
57. אל	07. מל (אלל מלמלמל (ז)
47. לל (ל=לל)	טל (ל) (ע)
זז. מל (אלל מלמלמל)	81. טל (ללל רלללללללל-מללל
07. מלל מללללל לל	17. לל
81. מלל לל	07. מלל לל
11. מלל (מללל לל, ל) (ע)	61. מל
51. מלל (ל,,מ+ל) (ס) (ל,,מ)	11. מלל
41. לל (ז)	91. מלל (אלל מלמלמל)
ז1. מלל (ב)	ע1. מל (מללל מל)
11. לל (ז)	01. מלל
6. לל (מללל) (ע)	9. מלל (מללל)
8. מלל (ע)	5. מלל
1. לל (ב)	4. מלל (אלל מלמלמל)
5. מל (ז)	ע. ללל
(ל,,מ)	ז. מל
1. מלל (ע)1. מלל (ל+ מל,,ל) (ס)	1. מלל (מללל)
מלל	מלל

מ' - כתיב מלא ר"ת - ראשי תיבות	הסבר קיצורים ח' - כתיב חסר
--	--

פתרונות והסברים "מוח צעיר"

[illegible]

12/5

ארועים בערבה



מאי - 2016

יום ה' | החל מהשעה 18:00 | רחבת הדשא ספיר | הכניסה חופשית

22/5

18/5

17/5



יום א' | 17:30 | 50 ₪



יום ד' | 11:00 | 45 ₪



יום ג' | 05:30 | 140 ₪

24/5



19:30 | 20 ₪



פתיחת תערוכת "מעטפת"
של אומני הערבה
אולם רוזנטל

יום ג' | 19:00 | כניסה חופשית