



דבר העורכת

לקוראים שלום!

ברכות לרגל היציאה לחופש הגדול! 60 ימים ארוכים ומהנים לפניכם. אנחנו תקווה שתמלאו אותם בתוכן מעניין, תנוחו היטב ותמשיכו לפתח את תחביב הבולאות. בעניין זה רצינו לפנות אליכם שוב ולבקש מכם מאמרים שיציגו את האוסף שלכם. אנחנו מעוניינים לפרסם בכל גיליון מאמר בו תציגו פריטים מהאוסף ותספרו איך הגיעו לידכם, מדוע אתם אוהבים אותם, איך התחלתם בכלל לאסוף בולים ועוד פרטים כיד הדמיון. בקרוב נפנה אליכם פרטנית על מנת שהפרויקט החשוב והמעניין הזה יתגשם. והגיליון שהכנו הפעם עבורכם טעים במיוחד: כתבות על פירות יער ועל זיתים.



אז מה בגיליון? אירינה בוצ'בר-ציגלמן מספרת על גרגרי הפלא: פירות היער. חיים כהן כותב על זיתים ועל שמן הזית. שמוליק כהן מתאר את פועלו של פנחס רוטנברג. ולבסוף, בכל גיליון, חידון בולאי נושא פרסים. שלכם, שביט

גרגרי הפלא אירינה בוצ'בר-ציגלמן

פירות היער הם גרגרי פלא תזונתיים: ערכם הבריאותי הוא רב, הם מלאים בוויטמינים ומינרלים והוכח שצריכה קבועה שלהם מפחיתה את הסיכון לחלות בסוגי סרטן שונים. במאמר זה בחרתי להתמקד בפן הבוטני, הלשוני והגיאוגרפי של פירות אלה. כל פרי במשפחת פירות היער הוא ייחודי בטעמו, בצבעו ובסגולותיו הרפואיות הרבות. רוב הפירות הם בצבעים אדום, כחול כהה ושחור אבל קיימים גם פירות בצבע ירוק. קיימים סוגים שאסורים למאכל אדם ולכן מומלץ לקטוף ולאכול רק אם בטוחים שהפרי מותר למאכל. לרוב פירות היער יש חיי מדף קצרים ולכן מומלץ לצרוך אותם בטווח של כמה ימים בלבד מיום הקנייה כדי להנות ממיטב היתרונות שהם מציעים.



גיליון בולי פירות יער, בלארוס, 2003

אתגר לא פשוט עמד בפני מחדשי השפה העברית כשנתנו שמות עבריים לסוגים שונים של פירות יער, שחלקם הגדול כלל אינם מוכרים בארץ. איך מזהים שמדובר בפרי יער? באנגלית רוב שמות פירות היער מסתיימים בסיום berry – (גרגר), וברוסית, למשל, יש שם נפרד לכל פרי. בעברית גם ניתנו שמות נפרדים לכל גרגר שלפעמים הם תרגום של המילה באנגלית.

תות שדה – strawberry



ברזיל, 1997

הפרי המוכר ביותר והנמכר ביותר הוא התות או בשמו המדעי "Fragaria". יש יותר מעשרה זנים שונים אך השלושה הנפוצים ביותר הם: תות שדה, תות בר ותות עץ. בישראל אין תותי בר, "wild strawberry", שהם קטנים יותר בגודלם מתות שדה וגם מתוקים יותר.

מקור המילה תות ככל הנראה מהשפה הפרסית. התות הקדום שגודל בפרס כונה 'toot farangi' למילה גם הגייה דומה בערבית (תות) ובארמית (תותה). המילה תות מופיעה בתלמוד (תלמוד בבלי, מסכת שבת, דף סז, עמוד ב, תוספתא, מסכת תרומות, פרק ד', סימן ה). את שמו באנגלית ככל הנראה קיבל בשל העובדה שבעבר נעשה שימוש בתבן (straw) כמצע לגידול התות ולרפד בו את משטח הגידול. סברה אחרת גורסת שמראה הגבעולים העדינים של השלוחות שדמה לקשים נתן לתות את שמו.



תותי בר, קנדה, 1992

בישראל, תות מזוהה בעיקר עם עונת החורף אבל יש מקומות בהם מגדלים תות גם באביב. התות מכיל הרבה ויטמין C ו-K, מגנזיום, חומצה פולית וסיבים תזונתיים. תות בשל הוא בצבע אדום עז וכל פרי מכיל לפחות 200 זרעים. כל פרי מעוטר ב"כתר" בעל עשרה עלים. מבחינה בוטנית, תות לא נחשב לפרי כיוון שהזרעים שלו בחוץ. הוא גדל על שיחים בגובה של 15 עד 35 ס"מ. בממוצע יש להמתין כמעט חודש עד שניתן לקטוף את הפרי הבשל.

במשך זמן רב, תות נחשב למעדן מלכותי. גם בעבר וגם היום, נקשר נופך אומנטי לתות ולכן קיים מנהג בכמה מתרבויות באירופה לפיו חתן וכלה צריכים לאכול תותים עם שמנת חמוצה בארוחת בוקר ביום חתונתם.



גרמניה, 2010

המרכזים הגדולים לגידול תותים הם אירופה, רוסיה וארה"ב. באסיה מגדלים תות בקוריאה וביפן. יותר משבעים אחוזים של התותים במזרח התיכון מקורו בתורכיה ויש גם יכול מקומי בישראל, לבנון, ירדן וברשות הפלסטינית. באפריקה רוב התות גדל במצרים ובמרוקו. בדרום אמריקה תותים גדלים כמעט בכל מדינות היבשת כאשר המרכז הגדול ביותר הוא בצ'ילה ובפרו. וכמובן יש גידול תותים גם באוסטרליה.

פטל – raspberry



ארה"ב, 1999

יש מחקרים שמצאו עדויות לשימוש בפטל באירופה כבר לפני כאלפיים שנה. פרי זה קיים בצבע אדום ובצבע שחור. יש כמה מקורות לשם של פטל באנגלית; אחד מהם הוא יין מתוק בצבע ורוד שנקרא 'raspise' מהמילה הלטינית 'raspeium'. הפטל השחור שונה בצורתו מהפטל האדום: האדום ריק בפנים והשחור מלא. הפטל הוא הפרי העשיר ביותר בויטמין K, שנחוץ לאדם לתהליכי



פולין, 2011

קרישת הדם, ולבניית עצמות. עונת הגידול של הזן הקייצי של הפטל נעה בין שלושה עד שמונה שבועות. ברגע שהפרי נקטף, יש לשמרו בטמפרטורה נמוכה ולהעבירו במהירות האפשרית לשווקים או להכנים לייצוא. רוב פירות יער בצורתם הטריה לא יכולים לעבור מרחקים גדולים כי הם נשמרים היטב רק בתנאי איחסון מתאימים ובטמפרטורה נמוכה. כל אי עמידה בתנאים אלה, פוגעת בפרי וגורמת לירידה באיכותו.

יש מעט גידולים של פטל בצפון הארץ. מרכזי הגידול המרכזיים נמצאים בסרביה, מונטנגרו ובפולין



בריה"מ, 1964

ובאחוזים נמוכים (כ-3 אחוזים) כמעט בכל המדינות האחרות באירופה. רוסיה היא מרכז הגידול ביותר באסיה, שמהווה יותר מ-80 אחוזים מכלל גידולי פטל באזור זה. המרכז השני באסיה היא קוריאה. בארצות הברית הפרי גדל בעיקר במדינת וושינגטון בחוף המזרחי אבל גם בקליפורניה שנמצאת בחוף המערבי. הפטל השחור גדל בעיקר בסין ובארצות הברית ורוב הפרי מגיע לשוק בצורתו המעובדת.

באנגליה קיימת אמונה תפלה לפיה אסור לאסוף פטל שחור אחרי 11 באוקטובר כי לפי האמונה, ביום זה נזרק השטן מגן העדן ונחת על שיח של פטל שחור. גם מי שלא מאמין לאמונות כאלה או אחרות, יוכל להרגיש בהבדל באיכות לרעה של הפרי שנקטף אחרי אוקטובר.

אוכמניות – blueberries



איי פארו, 2011

פרי כחול עמוק זה גדל בעיקר בארצות הברית, באירופה וברוסיה. בדרום אמריקה, צ'ילה היא היצרנית הגדולה ביותר של אוכמניות. ברוסית קיימות שתי מילים נפרדות לשני סוגי אוכמניות: "chernika" ו-"golubika". ההבדל המרכזי בין שני הסוגים הוא בגודל ובצבע: הבול השמאלי מציג "golubika" שברוסית זה תכלת, והבול הימני מציג את "chernika" שברוסית זה שחור.



מבחינה בוטנית, יש כ-400 זנים שונים של אוכמניות או בשמה הלטיני 'vaccinium'. האוכמנית היא אחד הפירות הנוחים ביותר להקפאה כי המרכיבים התזונתיים שלו לא נהרסים במהלך ההקפאה. ניתן להקפיאם עד מינוס 17 מעלות ולשמור במקפיא בין שלושה חודשים עד חצי שנה.

חמוציות – cranberries



ברה"מ, 1964

השם הלטיני 'oxycoccous' נוצר מהמילה היוונית שפירושה 'oxy' - חמוץ ו-'coccous' גרגיר יער. המתיישבים האירופאיים באמריקה קראו לפרי זה "גרגיר עגור" כי הפרחים הפתוחים על הגבעולים הזכירו להם בצורתם את הצוואר של עגור וכך נולדה המילה: 'cran' – עגור ו-'berry' – גרגיר/פרי יער. ואכן, לעומת רוב סוגי פירות יער שהם מתוקים פחות או יותר, חמוציות הן חמוצות בטעמן.

הפרי גדל בארצות הברית, בקנדה ובבלרוס. חמוציות זקוקות לאדמה חומצית בריכוז של pH בין 4.2 עד 5.5. פקעת פרחים אחת יכולה להכיל מפרח אחד עד שבעה ושיא צמיחת הפרי מגיע לקראת תחילת אפריל. הפרי עובר תהליך של שינוי צבע מירוק ללבן ורק אז לאדום. התקופה המושלמת להבשלת הפרי היא בסתיו. מדובר בפרי חמוץ אבל בעל סגולות רבות; לסובלים מדלקות בדרכי השתן מומלץ לשתות מיץ חמוציות. עדיף להכין מיץ תוצרת בית כי כך ניתן לקבל ריכוזים גבוהים יותר של הפרי ולשלוט בכמות הסוכר.

פירות יער בצבעים מאדום עד שחור מקבלים את צבעם מפיגמנט טבעי שנקרא אנתוציאנין. כמו רוב פירות וירקות, הצבע הראשוני הוא ירוק ונובע מכלורופיל ורק אחרי שמתחיל הליך הבשלה, הפירות מקבלים צבעים שונים. בעת הכנת מיץ או יין בעיקר מפירות אדומים, התהליך הכימי של פירוק אנתוציאנין גורם לפגיעה בצבע של הפירות. כדי לחזק את הצבע שנפגע, מוסיפים חומצות לתוצר במעובד.

היפופיאה - Hippophae



אוקראינה, 2013

ברוסיה ובישראל מכירים פרי זה כאובלפיחה 'oblipiha'. הוא סוג של שיח נשיר קוצני בעל גרגירים שמנוניים גדולים בצבע כתום-צהוב מבריק שנמצאים בצפיפות רבה. קיימים שישה מינים מרכזיים ועוד שנים עשר תת-מינים. למעלה מ-90 אחוזים מכלל שיחי ההיפופיאה נמצאים בסין, שבה מנוצל הצמח למטרות שימור מים ואדמה. המדינות המרכזיות בהם ניתן למצוא פרי זה הם: רוסיה, מונגוליה, גרמניה וארצות סקנדינביה. ההיפופיאה המצוי (Hippophae rhamnoides) הוא המין הנפוץ ביותר, עם תפוצה שנפרשת מן החופים המערביים של אירופה ועד צפון-מערב סין. במערב אירופה הוא תחום בעיקר לאזור החופים, שבהם המלח הניתז מן הים מונע מצמחים גדולים להתחרות בו; במרכז אסיה הוא נפוץ בעיקר באזורים מדבריים-למחצה, שבתנאי היובש השוררים בהם לא יכולים צמחים אחרים

לשרוד; במרכז אירופה ובאסיה הוא נפוץ גם בגבהים שמעל לקו העצים) קו דמיוני במרומי ההרים שמעבר לו לא צומחים עצים) ובאזורים שמשיים אחרים כגון גדוניהם של נהרות.



ברה"מ, 1980

להיפופיאה המצוי ענפים דחוסים, נוקשים וקוצניים. עליו צרים ומחודדים בקצותיהם, גונם ירוק-כסוף חיוור, אורכם 3–8 ס"מ ועוביים פחות מ-7 מ"מ. הוא דו מיני – ישנם צמחים זכריים וצמחים נקביים. הצמח הזכרי מפיק פרחים בעלי גון הנוטה לחום, היוצרים אבקה המפוזרת באמצעות הרוח.

כמו רוב פירות יער, אובליפיחה מותר למאכל אך כפרי טרי היא אינה טעימה כלל, ולכן כדאי לצרוך אותה כמיץ או כריבה. אך מי שמכיר את הסגולות

של פרי זה, יעדיף להשתמש בו לצרכים רפואיים; אובליפיחה מצוינת בריפוי כוויות, עוזרת בשיפור מצב העור בעת מחלות עור שונות, עוזרת להתגבר על צינון וכאבי גרון. הפרי עוזר בשיפור הכללי של הגוף, במיוחד באזור. החיסרון היחיד בשימוש באובליפיחה הוא שפרי זה אינו מתאים כלל לאנשים האלרגיים לקרוטין (הפיגמנט הכתום שנמצא בירקות כמו גזר), לחולי כבד ולבלב.

שימוש בפירות יער

למרות שמומלץ לצרוך את הפירות בצורתם הטבעית, ניתן להכין מפירות יער מיצים, ריבות, דברי מאפה, גלידות או שימורים. בעת הכנת מיץ או ריבה חשוב לשמור על כמה כללי יסוד:

🍓 החום הוא האויב הגדול ביותר של גרגרי היער כי הוא פוגע במרקם, בצבע ובטעם.

🍓 לפני השימוש בפרי, יש לאחסנו בטמפרטורה נמוכה ובתנאים מתאימים לכל פרי.

🍓 על מנת לקבל תוצאה טעימה ואיכותית, יש להשתמש רק בפירות שלמים ולא פגומים, להתחשב בתנאי האקלים בהם הפרי גדל, תנאי האחסון והטיפול בהם.

🍓 יש לשטוף את הפירות היטב מכל לכלוך ואדמה.



עוגת פטל,
פינלנד, 2007



פאי אוכמניות מסורתית,
פינלנד, 2006

🍓 צורת קופסת האחסון וגודלה מהווים מרכיב חשוב כדי לקבל תוצאה רצויה. מומלץ לשמור מיץ וריבה בצנצנות זכוכית. הצנצנות צריכות להיות יבשות. הריבה או המיץ צריכים להיות לפני הכנסתם לצנצנות בטמפרטורה של עד 40 מעלות.

וכמובן, אפשר להשתמש בפירות יער בעוגות ומאפים בצורתם הטבעית או כריבה.

נדבר קצת על הבולים

הבולים במאמר זה הם בעיקר מהארצות שהרביכו את ברית המועצות ומארצות סקנדינביה. מכיוון שהן אכן מרכזי גדולים מאוד של גידול פירות יער הן משווק ותאת האוצר הזה בעזרת בולים. לעומת הבולים שמציגים את הפירות בצורתם הטבעית בארצות ברית המועצות לשעבר, בפינלנד בחרו להציג את פירות היער בצורתם המעובדת כמילוי לעוגה.



דבר מעניין נוסף שניתן לראות זה שלרוב, הפירות מוצגים שלמים ורק בבול הגרמני, מוצג תות חצוי כחלק מסדרת בולים שמציגים פירות שלמים, חתוכים והפרח של אותו פרי.



סדרת בולים זו מפולין מציגה תות ודומדמניות כחלק מסדרת בולים שהוציאו בשנת 1974 לכבוד הקונגרס הבינלאומי ה-19 לאגרונומיה.



לתגובות ניתן לפנות לאירינה בכתובת: irina.bochevar@mail.huji.ac.il

הזית ושמן הזית בארץ ישראל

חיים כהן

עץ הזית הוא אחד ממיני העצים המזוהים ביותר עם העצים הגדלים בארץ ישראל והוא נכלל בין שבעת המינים, ככתוב: "ארץ חיטה ושעורה, גפן תאנה ורימון. ארץ זית שמן ודבש" (דברים, פרק ח' פסוק ח').

הזית תורבת לפני כ-6000 שנים מזית הבר, שהוא עץ נמוך וירוק עד. הזית המתורבת הוא עץ רחב צמרת, ויכול להגיע בזנים מסוימים לגובה של חמישה עשר מטר. בחפירות ארכיאולוגיות בארץ גילו שרידים של חרצני זיתים מלפני כמה אלפי שנה. שרידים רבים של בתי בד עתיקים נתגלו בכל הארץ, מרמת הגולן והגליל בצפון ועד איזור הר חברון. מכאן ניתן להסיק כי בתקופת המקרא ובתקופת המשנה והתלמוד גידול כרמי זיתים והפקת שמן זית היה נפוץ מאד בכל רחבי ארץ ישראל.



חנוכיה הדולקת
באמצעות שמן זית.



עץ נמוך, ירוק עד.



הזית הוא אחד
משבעת המינים.

מחפירות ארכיאולוגיות ומהמקורות מסתבר, שגם המסחר בשמן זית ויצואו לארצות שכנות כמו מצרים היה מקובל ונפוץ. גם השימוש בשמן זית לצרכי פולחן דתי ידוע. את מנורת המשכן הזינו בשמן זית, ועד היום המהדרים מדליקים את חנוכייתיהם בחג החנוכה באמצעות שמן זית.

במקורותינו נקשרו לזית כתרים רבים כמו יופי, בריאות, יציבות, שם טוב, פולחן ואיתו גם משחו מלכים. לזית נקשרו גם הרבה סגולות רפואיות ברפואה העממית והוא שימש כתרופה כמעט לכל בעיה רפואית, אם בשימוש חיצוני ואם בשתיית שמן הזית.

לזית זנים שונים

לזית זנים רבים מאד. בכל אזורי הגידול של הזית בעולם ישנם זנים מקומיים האופייניים להם, וכך גם בארץ. הזן המוכר ביותר בארץ נקרא בפי כל סורי. מקורו בסביבת העיר צור אשר בדרום לבנון, ושמו שובש והפך מ"צורי" ל"סורי". זן זה מצטיין באחוז גבוה של שמן ופירותיו מתאימים גם לכבישה.



גלוית מירב המראה זיתים מזן סורי



מסיק ידני



נקיפה על ידי מוטות עץ

זן נוסף הנפוץ בארץ הוא הנבאלי. מקורו באזור סביב העיר שכם – נבלוס בערבית - ומכאן שמו. את הנבאלי מגדלים בעיקר באזור יהודה ושומרון ובאזור השפלה. כמות השמן בו נמוכה במקצת מזה של הזן הסורי.

זן נוסף אשר פותח בארץ בשנים האחרונות הוא הברנע, המתאפיין ביבול גבוה ובטעם עדין. זן אחר הגדל בארץ, בעיקר בכרמי הזיתים במגזר היהודי הוא המנזנילו, זן ממוצא קליפורני מיועד בעיקר לכיבוש אך מתאים גם לייצור שמן. בשנים האחרונות, עם ריבוי נטיעות הזיתים במגזר היהודי, נכנסו גם זנים אירופיים מארצות אגן הים התיכון - ספרד, איטליה ויוון. זנים אלו מצטיינים בשמן בעל טעם עדין ומשובח.

מסיק הזיתים

עץ הזית מתחיל להניב פירות כבר בשנתו השלישית, וככל שהוא מתבגר היבול הולך ועולה. בשנותיו הראשונות הוא מניב בכל שנה, אך עם השנים היבול הולך ונעשה סירוגי – שנה יבול גבוה והשנה שלאחריה יבול נמוך מאד, אם בכלל.

מסיק הזיתים מתחיל בחודש ספטמבר, אז נמסקים זיתי המאכל הגדולים כל עוד הם ירוקים. זיתי המאכל נמסקים באופן ידני בלבד כדי לא לגרום לפגיעה בפרי. עבודת המסיק הידני מצריכה הרבה ידים עובדות, שקשה מאד להשיג בימינו.

בחודש אוקטובר מתחיל מסיק זיתי השמן, בעיקר במגזר הערבי שם נעשה המסיק בעבודת ידים, על ידי גיוס כל המשפחה לצורך זה. רוב בעלי הכרמים במגזר הערבי נוהגים למסוק את הזיתים על ידי נקיפה במוטות עץ ארוכים על ענפי העץ, כפי שנעשה גם בימי קדם. פעולה זו אינה מטיבה עם עצי הזית מאחר שהחבטות עלולות לפגוע בענפים הצעירים האמורים לשאת את היבול של העונה הבאה.

במגזר היהודי, שענף הזית התפתח בו מאד בשנים האחרונות, מתחילים למסוק בחודש נובמבר, כאשר



מטעים מודרניים הם מרווחים, כדי לאפשר שימוש במנערות.

צבע הזיתים משתנה מירוק לאדום, ואחר כך לשחור. במגזר היהודי משקיעים הרבה במיכון בענף, כדי לחסוך בכח אדם ובעלויות. רוב המטעים במגזר היהודי מתוכננים מראש כדי שתהיה אפשרות להשתמש במנערות למסיק. עצי הזית ניטעים במרווחים מתאימים, והמגדל מעצב את העץ מתחילת גידולו כך שענפיו יתפצלו רק בגובה של 80 סנטימטר מעל פני הקרקע, כדי שהמנערת תוכל לחבוק את הגזע בקלות. המנערות יובאו לארץ בעיקר מאיטליה ומספרד, אך כיום יש גם מנערות פרי פיתוח ישראלי העושות עבודה יפה מאד.

שמן זית זך

הפקת שמן הזית נקראת בעברית "עצירה", והיא נעשית בבית הבד, הקרוי כך על שם קורת בית הבד שבעזרתה סחטו את השמן מהזיתים בימי קדם. את הזיתים ריסקו בימי קדם בעזרת מפרכה - מתקן אבן שבו הזיתים הונחו על משטח תחתון עגול וגלגל אבן גדול וכבד כתש וריסק את הזיתים. הגלגל היה כה כבד עד כי רק בעל חיים עתיד עוצמה (כגון חמור או גמל) יכול לסובב אותו. לאחר מכן הוכנס רסק הזיתים לתוך סלים שטוחים ועגולים הנקראים עקל. את העקלים הניחו



בעל חיים נדרש לסובב את הגלגל.

מתחת לקורת בית הבד, שהועמסה באבנים כבדות ולחצה על העקלים בכח רב עד שהשמן נסחט כולו. המוהל שיצא מהרסק הכיל שמן ומים, הוא נעצר בתוך גומה ושם שהה זמן מה עד שהשמן צף מעל פני המים ונאסף. בבתי הבד שהיו בשימוש הערבים בדורות האחרונים השתמשו במקום קורת בית הבד בבורג עץ שסחט את הזיתים שבתוך העקלים.



בורג עץ סוחט את הזיתים שבעקלים.

כיום מופק שמן הזית בבתי בד מודרניים, תוך שימוש במכונות חדישות. התהליך הופך למהיר יותר, וההספק הרבה יותר גדול. הזיתים מוכנסים לתוך מתקן שטיפה, כאשר העלים ושאריות הענפים הדקים מועפים החוצה בעזרת מפוח. משם עוברים הזיתים לתוך מכונה המרסקת אותם. עיסת הזיתים המרוסקת מועברת

לאחר מכן למכבש הסוחט את העיסה. המוהל שנוצר מוזרם לצנטריפוגה המפרידה את השמן מן המוהל. בפעולה זו המכונות המודרניות נעזרות במים שחוממו עד 35 מעלות. חום זה עדיין אינו פוגע בשמן ובאיכותו, והתהליך נקרא הפקת שמן זית

בכבישה קרה. שימוש בכבישה שאינה קרה, כלומר במים המחוממים מעל ל-35 מעלות, גורם לפגיעה באיכות השמן.

יש להבדיל בין איכות השמן לבין טעמו והצבע שלו. האיכות נקבעת בבדיקות מעבדה, והיא פועל יוצא של מספר קריטריונים, אשר הבולט שבהם הוא רמת החומציות של השמן. איכות השמן הגבוהה ביותר נקראת "מעולה" (extra virgin, באנגלית) והיא בעלת חומציות של עד 0.8 אחוזים. טעמם של הזיתים וצבעם נקבעים לא רק על ידי זני הזיתים שמהם נעצר השמן, אלא גם מעיתוי המסיק ומסוג האדמה שעליה גדל כרם הזיתים. שימוש בזיתים ירוקים



בית בד מודרני.

בתחילת העונה יקנה לשמן צבע כהה, ואילו בסוף העונה, כאשר רוב הזיתים כבר שחורים, צבע השמן הוא בהיר יותר. מייד לאחר המסיק צבע השמן יהיה עכור, אולם עם חלוף הזמן המשקעים יורדים לתחתית המיכל, והשמן נראה צלול.

בשנים האחרונות חלה עליה תלולה בצריכת שמן הזית בארץ. רופאים ודיאטנים ממליצים על שמן הזית כגורם המפחית בכולסטרול הרע והמעלה את הכולסטרול הטוב. כך הפך שמן הזית – מוצר בעל היסטוריה של כ-6,000 שנה – לאופנתי, וכרמים חדשים ובתי בד קטנים צצים חדשות לבקרים.

חיים כהן הוא חקלאי המגדל, בין השאר, גם זיתים. כתובתו לתגובות:
shola333@inter.net.il

פנחס רוטנברג

שמוליק כהן

בינואר 1942, הלך לעולמו פנחס רוטנברג, אבי החשמל בארץ ישראל. ידיד טוב שלי הגדיר פעם את רוטנברג כאדם, שאילו היו מחלקים את תולדות חייו בין שלושה אנשים שונים, עדין כל אחד מהם היה נחשב שלאדם שעשה לא מעט בחייו. אין לי ספק שהוא צדק.

פנחס רוטנברג נולד בשנת 1879 בעיירה רומני שבאוקראינה. בראשית חייו הוא עסק בפעילות פוליטית בקרב החוגים המהפכנים ברוסיה הצארית. אחת הפרשות המענינות בהן הוא היה מעורב, היתה חשיפתו וחיסולו של סוכן כפול בתנועה המהפכנית.



רוטנברג הקים את חברת החשמל.

בראשית המאה העשרים החל להתבלט כומר בשם גיאורג גאפון בקרב שורות המהפכנים. גאפון היה מודאג בשל מצב הפועלים הרוסים, והחל לפעול לשיפור מצבם. בשנת 1905 החתים פועלים על עצומה שיועדה ל"אבינו הצאר", ובה דרישה לשפר את תנאי התעסוקה של הפועלים. גאפון רצה לארגן הפגנה מסודרת שבמהלכה תוגש העצומה לצאר, אך לשלטונות היו תוכניות אחרות: הם הזהירו את גאפון שלא רק שלא יוכל להגיש את העצומה לצאר, אלא שהפגנה שכזאת תיתקל בחומה של אש חיה.

וכך, ביום ראשון ה-22.1.05 התאספו עשרים אלף מפגינים. הם החלו את ההפגנה בתפילה למען שלום העם הרוסי ושלום הצאר. בעוד המפגינים המניפים את דגלי רוסיה ותמונות הצאר צועדים לעבר הארמון, נפתחה עליהם אש עזה. המפגינים החלו לברוח לכל עבר, כאשר חיילי הצבא הרוסי ממשיכים להמטיר אש תופת עליהם. לפי הדיווח הרשמי 96 פועלים נהרגו באותו היום, אך ככל הנראה היה המספר האמיתי גבוה בהרבה. במהלך האנדרלמוסיה תפס רוטנברג את ידו של גאפון, והוביל אותו בריצה לדירת מסתור. שם הוא הורה לגאפון להחליף את בגדי הכמורה בבגדי איכר, וסייע לו להמלט אל מחוץ למדינה.

כחצי שנה לאחר מכן, נעצר רוטנברג ברחוב, אך שוחרר לאחר כשבועיים עקב חנינה שניתנה לאסירים פוליטים. בעקבות אותה חנינה חזר גם גאורגי גאפון לרוסיה. עוד חצי שנה חלפה, ובפגישה בין גאפון לרוטנברג, הציע הראשון לרוטנברג להעביר ידיעות על התנועה המהפכנית למשטרה החשאית הרוסית תמורת בצע כסף. רוטנברג היה המום. גאפון, האיש שהיה לאגדה עקב ארגון הפגנת הפועלים בסנט פטרבורג,

התגלה לו לפתע כבוגד. למרות ההלם והתדהמה, הוא העמיד פנים כמי ששוקל את העניין בחיוב. מיד לאחר הפגישה הוא דיווח על כך לראשי התנועה המהפכנית. גם הם התקשו להאמין שגאפון הוא בוגד, ולבסוף על מנת להוכיח זאת קבע רוטנברג פגישה עימו בדירה שכורה באתר נופש רוסי. שם ישבו גאפון ורוטנברג בחדר, כאשר רוטנברג מתמקח עם גאפון בקשר לגמול הכספי הראוי לו, במידה וילשין על חבריו, בעוד חברי מפלגה אחרים נמצאים בחדר הסמוך, מאזינים בסתר לשיחה, ולא מאמינים למשמע אוזניהם. עוד בטרם הסתיימה השיחה בין רוטנברג לגאפון, פרצו החברים לחדר, ולאחר שהפליאו בגאפון את מכותיהם, תלו אותו בו ביום.



רוטנברג וז'בוטינסקי
אירגנו את ההגנה
על יהודי ירושלים.

רוטנברג המשיך בפעילותו המהפכנית, ולאחר מהפיכת 1917 אף שימש כשר בממשלתו של אלכסנדר קרנסקי. הוא היה בין הראשונים לזהות את הסכנה מצד לנין וסטאלין, והציע לקרנסקי לתלות את השניים, אך הלה סירב, והשאר זה כבר הסטוריה. לאחר השתלטות הקומוניסטים על רוסיה, נכלא רוטנברג, ולאחר שהשתחרר הוא עזב את רוסיה לתמיד.

בקיץ 1919 עלה רוטנברג לארץ ישראל. באפריל 1920, פחות משנה לאחר עלייתו לארץ, מצא את עצמו רוטנברג מסייע לזאב ז'בוטינסקי בארגון הגנה על יהודי ירושלים. ב-4.4 חזרו אלפי ערבים מחגיגות נבי מוסא לירושלים, והאזינו לנאומים לאומנים ולדברי הסתה. בסביבות השעה 10 בבוקר החלו מתנפלים על היהודים. הפרעות נמשכו ארבעה ימים, ובמהלכם נרצחו 6 יהודים ונפצעו כמאתיים. רוטנברג וז'בוטינסקי ניסו לארגן הגנה יהודית כנגד הפורעים. כשנה לאחר מכן, בזמן מאורעות 1921, מונה רוטנברג למפקד ההגנה בתל אביב. אחד מהישגיו החשובים בתפקיד זה הייתה הצלחתו לפנות יהודים מאזורי הסכנה שבלב האוכלוסייה הערבית.

אולם עיקר תהילתו של רוטנברג נבעה מהעובדה שהוא האיש ש"חישמל" את ארץ ישראל. הוא היה איש החזון והמעשה, שהקים את חברת החשמל. כבר עם הגעתו לארץ, בשנת 1919 רוטנברג תכנן פרויקט גדול יותר, של הקמת לא פחות מ-13 תחנות על נהרות הליטני, הירדן והירקון, שיספקו חשמל לא רק לארץ ישראל אלא גם לעבר הירדן, סוריה ולבנון. הפרוייקט נגנז בשל העוינות בין היהודים לערבים ובגלל שהספק התחנות היה מעל ומעבר לביקוש הצפוי.

באוקטובר 1921 קיבל רוטנברג זכיון ליצור חשמל על ידי ניצול מי הירקון. אבל הערבים סירבו למכור לו את הקרקע הדרושה, ורוטנברג לא הצליח רוטנברג להקים



רוטנברג הקים תחנת
דיזל בתל אביב.

את תחנת הכוח. רוטנברג הסתפק בשלב זה בשלוש תחנות דיזל בערים תל אביב, טבריה וחיפה.

בשנת 1925 ניתן לרוטנברג הזכיון על נהר הירדן והירמוק, והוא החל לתכנן את המפעל בנהרים. התחנה בנהרים התבססה על איגום מים הן מנהר הירדן והן מנהר הירמוק. על מנת לווסת את זרימת המים בירדן, בנה רוטנברג את סכר דגניה. לימים שונה יעודו של הסכר, והיום הוא משמש לויסות מפלס הכינרת.



תחנת הכח בנהרים.

החידוש של רוטנברג בבניית המפעל בנהרים היה לא רק טכנולוגי אלא גם סוציאלי. הוא סיפק לעובדים שכונת מגורים, צרכניה, ימי חופש ובגדי עבודה – תנאים שאף מפעל אחר באותה תקופה לא העניק. בחורף 1931, זמן קצר לפני המועד המתוכנן להפעלת התחנה, הרסו שטפונות את אחת היחידות בתחנה. העובדים הציעו לרוטנברג שעד לתיקון הנזקים הם יעבדו ללא שכר, תמורת מגורים ואוכל בלבד, אולם רוטנברג סירב, ודאג לגייס כסף לצורך תיקון הנזקים ותשלום משכורות. לבסוף, ביוני 1932, נחנכה תחנת החשמל בנוכחות הנציב העליון סר ארתור ווקופ והמלך עבדאללה. יש לציין שחלק מעובדי התחנה היו ירדנים, וכי רוטנברג קיווה שהתחנה תהווה מעין ראש גשר לשיתוף פעולה ערבי יהודי.

במקביל לפעילותו בהקמתה וניהולה של חברת החשמל, המשיך רוטנברג לפעול גם במישור הציבורי. בשנת 1929 הוא עמד בראש הוועד הלאומי. בשנות השלושים ניסה רוטנברג לפעול לאיחוד השורות ואיחוי הקרע בין תנועת העבודה לבין הרויזיוניסטים. הוא אף היה היחיד שהצליח להפגיש את שני היריבים הגדולים – דוד בן גוריון וזאב ז'בוטינסקי ולהחתימם על הסכמי פיוס, אולם בסופו של דבר לא מומשו הסכמים אלו. בשנת 1940 שוב הועמד רוטנברג בראשות הוועד הלאומי, אך נאלץ לפרוש זמן קצר לאחר מכן בשל מחלתו. בינואר 1942 נפטר רוטנברג לאחר חיים עתירי מעשה וחזון. תחנת הכח של חברת החשמל באשקלון קרויה על שמו.

לתגובות ניתן לפנות לשמוליק בכתובת: nosonchik@gmail.com

חידון מספר 86



איזו מדינה?

ארגון האומות המאוחדות (האו"ם) הנפיק סדרת בולים ארוכה של דגלי המדינות החברות בו.

של איזו מדינה הדגל הנראה בבול?



מי האיש?

מי האיש הנראה בבול?
איזה זרם דתי הקים, למעשה?



זהה את האתר

באיזו עיר נמצאת טירה זו?
מלכי איזו מדינה נהגו לגור כאן?

את הפתרונות יש לשלוח למערכת nosonchik@gmail.com עד ל-15 ביולי.
הפותרים מתבקשים לציין את גילם. בין הילדים ובני הנוער שיפתרו נכונה את החידות יוגרל פרס בולאי מתנת איל"ת – אגודה ישראלית לבולאות תימאטית. התשובות לחידות ושם הזוכה יפורסמו בגליון הבא.

פתרון חידון מספר 85

איזו מדינה?

הדגל הוא של שכנתנו מצפון, לבנון. במרכזו ניתן לראות ארז – עץ האופייני למדינה זו, המכונה גם ארץ הארזים.



מי האיש?

בבול ניתן לראות את דיוקנו של גנרל **שארל דה-גול**, איש צבא שעמד בראש הממשלה הצרפתית הגולה במהלך מלחמת העולם השנייה. בסוף שנות ה-50 הוא נבחר להיות נשיא צרפת, ובאופן מפתיע הוביל ליציאת הצרפתים מאלג'יר ומתן עצמאות למדינה זו.



זהה את הכלי

הבול מראה את העוגב – כלי מקלדת ענק המפיק צליל על ידי הרעדת האוויר בצינורות. העוגב נפוץ בעיקר בכנסיות. העוגב הגדול בישראל נמצא באוניברסיטה המורמונית בהר הצופים בירושלים.



בהגרלה שנערכה בין הפותרים נכונה עלה שמה של ענבל לוי בת ה-15. ענבל זוכה בפרס בולאי מתנת איל"ת – אגודה ישראלית לבולאות תימאטית.

מכתבים למערכת – לכל תגובה, הצעה או שאלה ניתן לפנות אלינו בכתובת
nosonchik@gmail.com