

בע"ה ז' בחשוון תשע"ב

04.11.2011

גליון מס' 2675



פרשת לך-לך

שעור פרשת שבוע: גדי סמואל

ימי החול		שבת	
5.13	זמן תפילין/טלית	16.30	הדלקת נרות
8.43	סוף זמן ק"ש	16.40 ב' 14.00 א'	מנחה
16.46←16.48	שקיעה		ערבית
12.45	מנחה א' (בחד"א)	6.45	שחרית א'
		8.30	שחרית ב'
16.35	מנחה וערבית	11.30	קידוש
17.06	צאת הכוכבים	16.30, 13.30, 12.30	מנחה
20.10	ערבית	17.00	לימוד 'דור לדור'
7.30	שחרית נוער	17.25	צאת השבת

אחות תורנית השבת – הילרי יום-טוב



שֵׁשׁ בַּת
שֵׁשׁ לִוּם

כיצד נחנק את ילדינו לאמונה בה'?

שתי הפרשיות שלפנינו מפגישות אותנו עם אבי האומה ופורץ דרך האמונה המונותאיסטית – אברהם. כפי שתארו אותו חז"ל, גדל אברהם בבית אביו תרח על ברכי האלילות ולאורה התחנך, עד שבשלב מסויים החליט לצאת למסע מעמיק ומקיף של בירור תיאולוגי-רוחני על מנת לגלות האם יש מנהיג לעולם. מסע חיפוש זה הביא את אברהם להכרה כי בורא אחד יש לעולם ורק לו בלבד ראוי לעבוד. כך זכה אברהם לכינוי "אברהם העברי" – כל העולם כולו מעבר אחד והוא מעבר אחד (בראשית רבה פרשת לך לך פרשה מב).

בן כמה שנים היה אברהם כאשר התחיל לפקפק ולערער על החינוך האלילי שספג מינקותו? לשאלה זו אין תשובה מפורשת בפסוקי התורה, אך נוכל למצוא לה מספר תשובות בדברי חז"ל (בראשית רבה תולדות פרשה סד, ד):

עקב אשר שמע אברהם בקולי - רבי יוחנן ורבי חנינא תרויהון אמרי (=שניהם אומרים): **בן ארבעים ושמונה שנה** הכיר אברהם את בוראו, ריש לקיש אמר: **בן שלש שנים** הכיר אברהם את בוראו, מנין עק"ב שמע אברהם בקול בוראו.

מהיכן שאבו ר' יוחנן וריש לקיש את דעותיהם הקוטביות כל כך? האם ידיעות קדומות או מסורות עתיקות היו ברשותם? כנראה שלא. ריש לקיש מבסס את דבריו על לשון הפסוק: **עֵקֵב אֲשֶׁר שָׁמַע אֲבְרָהָם בְּקוֹלִי** (בראשית כו, ה). הגימטריה של המילה עק"ב היא 172, ומכיוון שאברהם חי 175 שנה ומתוכם רק עק"ב שנים שמע בקול ה', משמע שבשלוש שנותיו הראשונות עדיין היה מחובר לאמונת בית אביו. קשה לקבל את ההנחה שריש לקיש הגיע למסקנתו בעקבות דרישת המילה עקב. סביר יותר להניח ששיטתו היא זו שהביאה אותו למצוא לדבריו סמך בפסוק. מה אם כן עומד ביסוד מחלוקתם של ריש לקיש ור' יוחנן? במציאות חיינו הדתיים יכולים אנו למצוא שני סוגים של מאמינים. קבוצה אחת כוללת אנשים שאמונתם מושתתת על חקירה שכלית ואינטלקטואלית. אלו מבררים כל פרט ופרט ודורשים מעצמם לברר ולהבין לעומק בדרך רציונלית את מציאותו, אחדותו ויחודו של הבורא. מאידך, אנשים אחרים יעדיפו את האמונה הפשוטה התמימה, שפעמים רבות מבוססת דווקא על העולם הרגשי, עולם החוויה, ולא על בסיס שכלתני. ניתן לומר כי ריש לקיש ור' יוחנן מייחסים לאברהם אבינו, כל אחד על פי שיטתו, סוג אחר של אמונה. ר' יוחנן מייחס לאברהם אבינו את האמונה הנובעת מחקירת השכל. חקירה כזו לא ניתן לייחס לילד בן שלוש, יהיה מוכשר ככל שיהיה. לעומתו מבכר ריש לקיש את האמונה החוויתית הפשוטה, לכן מעמיד הוא את אברהם בן שלוש כאשר החל להכיר את הבורא.

יש שרצו להציע שר' יוחנן וריש לקיש לא נחלקו, אלא הדגישו תחנות שונות במסע הבירור הרוחני של אברהם. נקודת ההתחלה היתה כאשר היה בן שלוש שנים, ולסיום התהליך הגיע כאשר מלאו לו ארבעים ושמונה שנה (ראו בהגהות מיימוניות על הרמב"ם, הלכות עבודה זרה, פרק א הלכה ג). אם נצרף לכך את דברינו נוכל הציע דגם לחינוך ילדינו לאמונה. בתחילת דרכם נתאמץ לבסס את אמונתם על הפן החוויתי-רגשי ועם התפתחתם האינטלקטואלית נסייע בידם לשכלל גם את עולמם האמוני על אדני הבינה והדעת.



דבר האצרכת

למה לדבר על המצב הבטחוני אם אפשר לדבר על קוגלים...

ובכן, עלונו זה מוקדש ברובו לנושא הקוגלים בסעד. איך אפשר להסביר למי שזה מקרוב בא, ועדין אינו מכיר, מה זה קוגל בסעד? כשאני חושבת על קוגל (ויסלחו לי מי שאינם חובבי המאכל-אם יש כאלה), אני חושבת על שבת, ועל טעם של בית, ועל סעד, שכן ברבות השנים נראה שהקוגל הפך ממש מסימני ההיכר של סעד, ושמעו יצא למרחוק. (קראתי באיזה מקום שקוגל הוא המקבילה האשכנזית לגיחון של בוקר שבת – מה דעתכם?)

הרעיון לגליון זה בא לי מתמונה שמצאתי באקראי בארכיון של סעד (ראו עמוד ראשון) שבאחת הציפה בי זכרונות ילדות מהקיבוץ של פעם... נזכרתי שבהיותי נערה הייתי מתלווה לאמא כל יום חמישי אחה"צ בשמחה רבה ל"טקס הקוגל": יורדים למטבח, לחדר הקילופים, שם קודם כל מגלגלים את תפוחי-האדמה מן הרשת הגדולה אל מכונת הגלגול, שם הם נשטפים ומקולפים. אח"כ מכניסים לתוך הקערה (תיבת פלסטיק מרובעת מהמטבח), וקולפים פנימה גם גזרים, בצלים וקישוא. בשלב הבא מרסקים את כל הכבודה במכונה אחרת (ונהנים לראות את הקבץ!), מוסיפים ביצים ותבלינים ומערבבים הכל בידיים-ואיזה כיף לטעום מזה גם כשזה עוד לא מבושל... אח"כ מכניסים למקרר של המטבח, שם תחכה התערובת עד מחר, עד שאמא תעביר אותה אל הסיר העגול הגבוה, המיוחד לקוגל ותנעץ בפנים פתק עליו כתוב "רפלי", שלא יתבלבלו חלילה עם שאר הקוגלים בתנור. אחרי שהקוגל מגיע הביתה, הוא מוצב אחר כבוד על המיחם למשך כל השבת, וכמובן באותה שניה שהוא מגיע צריך לטעום, ולהמשיך לטעום ולזנב ממנו כל השבת, עד שבשבת בצהריים כבר נשארים רק פירורים...

אגב, אצלנו עד היום אין שבת בלי קוגל, וכאשר יש חגים, ובהם ארבעה מועדים ושבתות תוך שבועיים- אז אצלנו יש קוגל 4 פעמים בשבועיים... פשוט לא מוותרים עליו!

אז אתם מוזמנים להצטרף אלי, ולהזכר בניחוחות ובטעמים של הקוגל בעמודים הבאים.

אפרת

שרה ריבלין נזכרת בימי הכנת הקוגלים של פעם:

כשבאתי לסעד, "קוגל" בשבילי היה קוגל אטריות. ירדתי למטבח ורציתי להכין קוגל. גיליתי דווקא ארגז עם תפוז"א: צריך לעמוד בתור לקלף, בתור לרסק – סיפור מההפטרה... אחרי הקילוף וכל המכות שקיבלו התפוז"א במכונה, הם היו נראים כמו סמרטוט. בשבילי להסתכל על זה, זה היה משהו.

אמרו שאסור לשים בצל במכונה, כי זה מקלקל את החדות של הסכינים. אז אמרו!

בכל-זאת יש חברות שמגניבות את הבצל, ואני נאבקת עם השאלה המוסרית הזו, ולא יודעת מה לעשות. עם היקיות שלי – אסור זה אסור... לאחר תקופה קצרה, הסכינים לא היו חדים מספיק, ושוב הגיעה הודעה לא לשים בצל, וחוזר חלילה.

והביצים? 4,5, המהדרות שמות 6, וזה חוץ מהביצים הקשות המתחבאות בפנים-מאד דיאטטי...

התנור גם כן היה סיפור בפני עצמו. זו שהכניסה ראשונה לתנור, שהקוגל שלה כמעט מוכן, מנמיכה את העוצמה כדי שהקוגל שלה לא יישרף. זה שהכניס קוגל רק לפני שעה מגיע ומגביר את עוצמת החימום, ואז הקוגל שכמעט מוכן נשרף כליל, והחברה נורא כועסת, והשניה מבסוטית, כי הקוגל שלה במיטבו...

וכאן אנו מגיעים לסיפור **תזוזות הקוגלים**:

חברה מגיעה, ומחליטה שהקוגל שלה יהיה ראשון, כדי שתוכל לראות מה מצבו, ודוחפת את זה שכמעט מוכן – פנימה, לעומק התנור. היא מוציאה כמה קוגלים לשולחן שליד, כדי להוציא את שלה, ושוכחת אחד על השולחן. מגיעה החברה בעלת הקוגל שנשכח, ומוצאת את הקוגל שלה חצי אפוי... ואת היתר אני משאירה לדמיונם של החברים...

בחדר האפיה היתה הודעה: "נא לא למלא את הסיר עד הסוף כי זה גולש" – אז הודיעו!

האם חשבתם שמישהי באמת לא מילאה את הסיר עד הסוף?... והריח התפשט בכל המטבח וחדר האוכל.

(רמזה: אפרת)

פדל פדל פדל



נעניתי לבקשתה של אפרת לכתוב על תולדות הקוגל בסעד כמי שיש לה קשר לנושא. לפני כ-48 שנים בימים של חיי שיוויון אף בתחום המזון, כאשר כל הארוחות נאכלו בחדר האוכל המלא מפה לפה, ולשבתות חולקו לכולם אותם פירות ואותן עוגות שמרים ענקיות וטעימות, במילוי קקאו או גבינה, שנאפו ע"י משה גולן במאפייה בשדרות בה עבד, בטרם היות תנורי אפיה בסעד, אף לא במטבח-לפתע פרץ לחיינו הקוגל האישי המשפחתי שהזכיר לכולם טעם של פעם. אמנם אין הנחתום מעיד על עיסתו, אך באין מי שיכולים להעיד, שחלקם אינם זוכרים, וחלקם למרבה הצער אינם – אאלץ למען הדיוק ההיסטורי לעשות זאת בעצמי.

בהגיע תורנו לדירה עם מטבחון קטנטן, נוצרו עבורי התנאים להכנת קוגל ירושלמי שטעמו הפיקנטי מלווה אותי מילדותי, ובשיטה שהוכן – ללא אפיה, אלא בטיגון איטי משני הצדדים בתוך סיר אלומיניום שטוח שהועמד בסיום ע"ג דוד המים החמים למשך השבת. חברים שטעמו התלהבו, והשמועה פשטה בקיבוץ. עד מהרה זרמו בקשו למרשם (כולל משלוימיק...).

עם הזמן חולקו לחברים סירי אפיה חשמליים עגולים שהקלו על המלאכה ואיפשרו תוספת קוגל מתפוחי אדמה ע"י חברות שזכרו את טעמו מהבית.

שלב נוסף היה המעבר מהאפיה הביתית אל המטבח הגדול, שם בימי חמישי ושישי החל משעות הצהריים, המו חדרי הקילופים והאפיה חברות חרוצות שהגיעו עם סירי הנירוסטה הזהים (שהחליפו את האלומיניום) עליהם נחרתו במסגריה שמות החומרים להכנת העיסה ניתנו, כזכור, באופן חופשי, ונוצר הווי מיוחד של הכנת קוגלים אישיים בצוותא. רבים וודאי זוכרים איך נראו החדרים הנ"ל בסיום המלאכה...

נוהג זה נמשך כ-10 שנים למגינת ליבם של עובדי המטבח, עד אשר נגאלו מהמטרד עם חלוקת תנורי האפיה הביתיים. כיום קוגלים משני הסוגים, מעשי ידיהם של אילנה ושלוימיק מוצעים למכירה בכלבו, אך עדיין יש ביננו חברות הממשיכות כהרגלן להכין את הקוגל, לבקשתם המיוחדת של הילדים שבגרו ואינם מוותרים על טעם של פעם...

כראפה קומ.



הקרב על הקוגל

לפני שנות דור עדיין לא הייתה הפרטה בקיבוץ. ואז, תמיד רק בחורף, אחרי שגמרנו ביום ה' לעשות יום ה', הגענו ליום ו' – לעבודת הקודש הגדולה של תעשיית הקוגל. במשך הזמן ראינו כי טוב – ועברנו לתעשייה הנ"ל לכל עונות השנה, חורף וקיץ סתיו ואביב.

הקוגל היה פסגת המעדנים של יום השבת (בכל הארץ הוא נקרא "קיגל", אבל לנו היה "קוגל"). כולנו קנינו סירים וחרטנו עליהם את שמות משפחתנו, והסתדרנו בתור ארוך ליד מכונת הקילופים של המטבח ואח"כ ליד מכונת הריסוק, ואז עברנו לחדר תעשיית הקוגלים עם התנורים הגדולים, ושם הסתדרנו בתורים ואיש איש בתורו הכניס את סירו לתאי התנור והלך לעבודתו, וכעבור כמה שעות לקח את שלו כשהריח הנפלא מלווה את דרכו אל ביתו והבית התמלא בניחוח הנפלא שמילא את כל הבית בריח של שבת.

בביתנו היה לקוגל שם מיוחד - "הקרב על הקוגל" - וזאת למה? כי גם ילדינו, וגם אורחינו – בעיקר האחים שלנו שבאו לבקרנו, היו שבויים בטעמו של המעדן הזה ותמיד התנהלו קרבות של ממש ביניהם מי יחטוף יותר מנות ממנו. ועד היום הזה – מככב הקוגל כראש לכיבודי השבת, ובלי להתפאר אני יכולה לומר בפה מלא – כי הקוגל שאני עושה – הוא הטעים ביותר מכל הקוגלים, ומי שירצה יכול לקבל ממני את המתכון להכנתו.

ועד היום כשבאים אלינו אורחים – הם לא שוכחים את הקרבות שהתנהלו בשבת בביתנו על הקוגל, והמושג "הקרב

על הקוגל" נכנס למילון המשפחתי לנצח נצחים



הפניט מאחורי קולף סעד

ראיון עם אילנה גינזברג

פגשתי את אילנה במטבח, באמצע מלאכת ניקוי העופות לארוחת הצהריים, ותוך כדי מלאכתה סיפרה לי אילנה (כבר 23 שנה במטבח!) סודות מאחורי הקלעים של הכנת הקוגלים. למי שלא יודע, אילנה היא האחראית על הכנת הקוגל הנמכר בכלבו, והמוגש בחדר-האוכל.

אילנה, איך התחיל הקשר שלך לעניין הקוגלים?

בעבר היינו מכינים קוגלים החוצה, לאירועים, עפ"י הזמנות. לפני כ-10-8 שנים, ניגש אלי אריה קרול ז"ל ושאל מדוע בעצם שלא אכין קוגל לכלבו, עבור אנשים שלא יכולים להכין בעצמם? בעקבות פנייתו, התחלנו להכין בכל יום ה' קוגלים למכירה בכלבו.

תני קצת מספרים... באילו כמויות מדובר?

אז היינו מכינים 20 תבניות. היום אני מכינה 80 תבניות קוגל תפוזי, ו-30 קוגל ירושלמי מכין שלוימיק קום. בשביל הקוגלים של הכלבו אני מכינה 100 ק"ג תפוזי.

מלבד זאת, אני מכינה גם לבתי-הילדים, פעם בשבועיים, 17 תבניות קוגלים. ולא נשכח את הקייטרינג-בפסח, למשל, הכנתי לקיטרינג קוגלים מ-400 (!) ק"ג תפוזי, בראש-השנה ובסוכות הכנתי 200 ק"ג תפוזי א עבור קוגלים לקיטרינג (מלבד 200 ק"ג שהכנתי לכלבו).

האם קוגל זהו מאכל שאת זוכרת מהבית שלך?

בבית שלי אכלו דווקא קוגל אטריות ולא קוגל תפוזי.

הילדים שלך אוהבים את הקוגל של חד"א?

ברור!!! בבית אני מכינה את אותו קוגל, ולאיפה שאני לא נוסעת בשבת, אני חייבת להביא איתי קוגל. אם אני נוסעת לחופש – שושנה דביר מחליפה אותי בשמחה.

אילנה, מהו המתכון המנצח לקוגל סעד?

כשהגעתי לקיבוץ, פנינה בר-חי לימדה אותי להכין קוגל תפוזי, וזהו המתכון איתו אני עובדת עד היום: תפוזי, קישואים, גזר, בצל, ביצים ומלח-פלפל – זה הכל! ולכל השואלים – לא, אין בקוגל אבקת מרק כלל! וגם לא קמח.

איזה תגובות את מקבלת מהציבור על הקוגל?

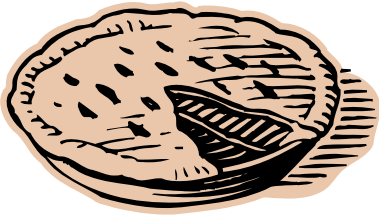
תגובות טובות! הילדים מתים על זה, ההורים שלי כ"כ נהנו, והמטפלות בגנים מבקשות שאכין בכל יום קוגל.

אז מה הסוד של קוגל סעד – למה כ"כ אוהבים אותו?

אני לא יודעת! תגידי את...

כי יש לזה טעם של בית... תודה רבה לאילנה המשמחת את בטננו בתבשיליה.

ראי"נה: אפרת



שיר הקוגלים

אומרים שזכרונות הם סובייקטיביים
ושלרוב הם מתובלים בסופרלטיבים
אבל לנו יש זיכרון אחד משותף ומוחשי
והוא – הקוגל השכונתי של יום שישי!

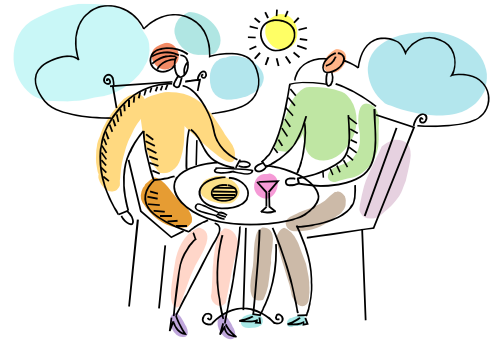
כל יום שישי, בשעון קיץ כמובן,
על שולחנות "כתר" פלסטיק בצבע לבן
היה טקס קבוע שאנחנו לא שוכחות –
מפגש שכונתי של שלוש משפחות.

אילנה מופקדת על סירי הקוגל הביתי
שרה על תה קר מתוק ואמיתי
רחל מביאה לכולם את הכלים
וגם תמיד מוסיפה כמה מילים.

וכך מתקבצים כולנו, בלי לרוץ,
מתעדכנים איך עבר השבוע בקיבוץ
כי, כזכור, פעם היה זמן
וביום שישי האוכל "מעצמו" היה מוכן...

שנה אחרי שנה שלוש אימהות על הטקס מנצחות
ואנחנו טעמנו את "קוגל המשפחות"
שטעמו מיוחד, מלא באהבה,
טעם של שיתוף ושל שכנות טובה!

(אבל אם את האמת אתם רוצים
נודה שהעיקר שהיו בו ביצים...)



סמדר (פולק) אורן

נזכרת בשמחה בקוגל של משפחות מוישלה ואילנה גינזברג, בניה ורחל ברזלי, יורם ושרה פולק

ברוריה מכמן תרמה לנו את המתכון הבא לקוגל הולנדי, והקדימה למתכון את הדברים הבאים:
כדאי לשים לב שמתכון זה, כמו רוב "מאכלי היוקרה" היהודיים מעידים על עוניים של יוצרי המתכונים.
בדרך כלל מדובר היה על משפחות מרובות ילדים (הרבה פיות להאכיל) ומעוטות הכנסה. האמא היהודיה המציאה מתכונים חסכוניים שכללו הרבה מרכיבים בסיסיים וזולים ומעט מצרכים יקרים:
הגפילטע פיש הוא דוגמא לדרך להאכיל הרבה פיות בדג אחד (יקר): טוחנים את הדג ומוסיפים הרבה לחם ותבלינים ומהדג האחד יש אוכל לכל המשפחה. כך גם הקוגל מוכן ממצרכים זולים ונגישים: תפוז, א, איטריות.

גם הצ'ולנט אינו אלא מעט בשר עם הרבה תפוז, א, גריסים...
וגם הקוגל ההולנדי אינו אלא הרבה קמח ומים עם מעט חבושים ופירות יבשים.

קוגל הולנדי

מתכון של שולמית פרדריקה מכמן-מלקמן (חמותי ז"ל)

חומרים לציפוי פירות

1 ק"ג חבושים חתוכים לפרוסות

(או תפוחים חמוצים, אפשר להוסיף גם כמה אגסים קשים)

1 כף סוכר חום

קליפת לימון



מכסים את הפירות במים (לא יותר) ומבשלים את כל הני"ל עד שהפירות מתרככים. לסנן ולשמור את מי הבישול.

משמנים סיר בעל מכסה בקוטר של 18 – 20 ס"מ (הכי מתאים סיר של קובנה) ומצפים בנייר פרגמנט. משמנים גם את נייר הפרגמנט (הצד המשומן כלפי מעלה).

מצפים את תחתית הסיר ואת הדפנות בפירות המבושלים. משאירים מעט פירות בצד.

חומרים לבצק

1 כוס קמח תופח

11/2 כוס קמח רגיל

3/4 כוס סוכר

100 גר מרגרינה (אפשר להמיר ב- 1/2 כוס שמן)

בערך 3/4 כוס פירות יבשים (תערובת או מה שיש): (צימוקים, קליפות לימון, תמרים, תאנים, מישמש...)

1 תפוח עץ מגורר

תבלינים: זנגויל, קנמון, מעט צפורן, מעט אגוז מוסקט.

מכל הני"ל ללוש בצק. בזמן הלישה מוסיפים ממי הבישול עד שנוצר בצק רך שאינו נדבק לידיים.

מכינים מהבצק כדור ומשטיחים מעט. מניחים מעל לפירות בסיר, ומכסים בפירות שנתרו.

שופכים לסיר בערך כוס ממי הבישול. מכסים היטב בנייר פרגמנט ובמכסה של הסיר. אופים לפחות שעה וחצי. חשוב לבדוק ולהוסיף מעט ממי הבישול (או מים רגילים) במידה והסיר יבש.

בהצלחה ובתיאבון!

בשבת שעברה התקיימה מסיבת חתנים לחתן תורה ולחתן בראשית. חתן תורה, משה גולן, סיפר חוויות מן השנים בהן לימד בני-מצווה מסעד, ובמיוחד הרחיב בסיפוריו בעניין לימוד קריאה בתורה ושירותים דתיים נוספים בהם סייע לקיבוצים אחרים. בדבריו שבכתב התייחס משה להלכות לקריאת התורה, וביקש להודות על הכבוד לו זכה במעמד זה. חתן בראשית, יצחק רסיס-טל נשא גם הוא דברים, והרי הם לפניכם:



לאחר ברכות התורה שברכתי בשמחת תורה, קראנו את המילים: "בראשית ברא אלקים את השמים ואת הארץ והארץ היתה תהו ובהו וחושך על פני תהום ורוח אלקים מרחפת על פני המים".

המהר"ל מפראג מלמד אותנו, שאם ברצוננו לעמוד על מהותו של דבר מסוים, עלינו להתבונן במקום הראשון שבו הוא מופיע בתורה. בפסוק הראשון בתורה מופיעים המים. אבל האזכור שלהם לא עוסק במים עצמם, אלא מראה שלמים יש מעין ערך מוסף: "ורוח אלקים", מציין הפסוק, "מרחפת על פני המים." במילים אחרות אפשר לומר שלמים ישנה תכונה מיוחדת. המים הם חומר פיזי אבל הוא מתקשר לרוח גדולה.

אולי בגלל זה זכו המים ביהדות ליכולת המופלאה שיכולה להעביר אדם ממצב למצב. אדם שנפגש עם מצב של העדר חיים, נקרא טמא. זה יכול להיות בדרגות טומאה שונות, אך לרוב המכריע של מקרי הטומאה יש מענה אחד: רחיצה במים או טבילה. בטבילה, האדם נקרא להסיר מעליו את כל החיצות, או אולי ניתן לומר את כל המהויות שמקשרות אותו אל העולם הזה, ולהכנס כל כולו לתוך מים שלא נעשתה בהם אף פעולה מלאכותית. ואז, זה יכול להמשך רגע אחד קצר, האדם שב ומתחבר אל אותם מים בראשיתיים שהיו לפני שהעולם התפצל לבריאה המוכרת לנו. בריאת העולם התרחשה למעשה על ידי הפרדות של דבר מדבר, ובכניסתו של האדם למים אלה שלא נעשתה בהם כל פעולה, הוא מתמזג עם אותם מים שמסמלים את העולם לפני הפיצולים שיצרו את העולם, אך גם איפשרו את הופעת הצד הרע, השלילי והמוגבל של החיים. גם בזמן שהאדם נוצר, בתוך בטן אמו, הוא למעשה מוקף במים וכאשר הוא נולד הוא יוצא מאותם מים אל העולם.

משתי סיבות אני שמח לומר את דברו של חתן בראשית דוקא בשבת נח. הסיבה הראשונה היא שבפרשת נח אנחנו יכולים להתבונן על אותם מים מפרספקטיבה של עשרה דורות. עשרה דורות אחרי יצירת האדם קורה דבר מזעזע. הקב"ה מצטער על בריאתו המופלאה ביותר, על בריאת האדם, ומחליט בעקבות זאת למחות את כל היקום. אבל האופן בו הוא מוחה את העולם מוכיח שמטרת ההרס היא לבנות דבר חדש. הקב"ה לא משתמש באש, לא ברוח ואפילו לא בקרינה רדיואקטיבית שמן הסתם היו מבצעות את העבודה לא פחות טוב. הקב"ה משתמש במים, שכפי שהזכרנו, מראים על אפשרות ליצירה חדשה. העולם כולו מתכסה במים במשך 40 יום, שמזכירים קצת את 40 שבועות ההריון של העובר. לאחר מכן, באמת נוצר משהו חדש...

בפרשת השבוע שלנו מובא גרעין של פתרון. נח מצווה לבנות לו תיבה. בחסידות מדובר על כך שתיבה היא גם מילה. האדם המבקש למצוא איזון בין השטף והמבול של הדעות המגיע מלמטה ובין הרוח הגדולה ששורה מלמעלה, צריך ליצור לעצמו תיבה שתהיה ממוקמת בדיוק בתפר בין השנים. התיבה הזו, חייבת להיות חזקה ולהכיל מטען פנימי שיסייע לאדם להתמודד עם תקופות קשות. היא חייבת גם להיות מסוגלת לעמוד בתהפוכות שזרמי המבול מלמטה והרוח החזקה מלמעלה יוצרים. נח קבל את האפשרות להנצל מהמבול, אך עם זאת, הוא קבל אחריות גדולה. הוא מצווה לקחת אחריות על סביבתו, ולדאוג לכל צורות החיים הקיימות בעולם ולתת גם להם מקום בתוך התיבה הזו. המדרש מספר שנח התעכב בכוונה בבניית התיבה, כביכול כדי לומר לאנשים הסובבים אותו שיש לשנות את הרגלי ההתנהגות וליצור דרך חדשה שתאפשר להנצל מהשטף האדיר אליו מובילה ההתנהגות של בני דורו.

וכאן, אם תרשו לדבר מעט בנימה אישית, אני רוצה לומר את הסיבה השנייה שבגללה אני שמח לומר את דברו של חתן בראשית דוקא בפרשת נח. בפרשת נח נולד סבא שלי מצד אבא. סבא נח היה בית"רי גאה וציוני שהשתוקק לעלות לארץ ישראל, אך היה באמצע לימודי צורפות בעיר מגוריו, לבוב. יום אחד נאמר לו שיש אפשרות להשיג סרטיפיקט ולעלות לארץ ישראל. תוך כמה שעות אורגנה לו חתונה פיקטיבית שאפשרה לו להשיג את האשרה המיוחלת. כשירד מהאוניה בנמל יפו שאל אותו מישהו "מה אדוני יודע לעשות?" וסבא שלי ענה בגאווה "אני יודע צורפות." יופי, ענה לו האיש בחיך, "אנחנו בדיוק צריכים כאן אינסטלטורים." ומרגע זה ועד יומו האחרון, עבד סבא שלי ז"ל לפרנסתו כשרברב

בתל-אביב. כששאלנו אותו על כך ענה, "אני עושה את מה שצריך". אך אם יש משהו שעליו סבי הצטער, הרי זו העובדה שהוא לא זכה לעסוק בחקלאות בארץ הקודש. לעומתו, סבא שלי מצד אמא זכה להיות שותף להקמת קיבוץ בארץ ישראל, ובמסגרת זו עבד בחקלאות ותרם את חלקו ליישוב ארץ ישראל. מכיוון שנולדתי כמה שנים לאחר שנפטר, זכיתי להקרא על שמו. בעבודה בה אני עובד יום יום אני מרגיש שאני ממשיך את דרכם של שני סבי. אז לסיום, אני רוצה לומר תודה. ובתודה הזו אני מרגיש שאני מייצג את כל המשפחות המצטרפות, הנקלטות והחדשות. תודה לקהילת סעד שמהווה מעין תיבה שמצליחה לנוע בין הסחף האדיר לבין הרוח הגדולה שהחברה הישראלית חווה במאה העשרים ואחת. תודה על שאתם מקבלים אותנו בלא שום חציצה לקהילה - תיבה שלכם. בעיני הקהילה הזו מיוחדת בכך שהיא מהווה זרם גדול שמורכב שכל מיני סוגי ופלגים שונים של דעות והשקפות שזורמים יחד בהרמוניה. ותודה נוספת, אישית, על המפגש שאני זוכה לו עם השכבה הצעירה והנפלאה של הקיבוץ הזה, במסגרת עבודתי כרכז ההשקיה של הגד"ש ('איש המים', כמו שיש כמה שמכנים את התפקיד הזה). תודה לקהילה ולועדת דת על הזכות ועל החובה, ותודה לכולכם.

יחזק רסיס-6f

הודעות

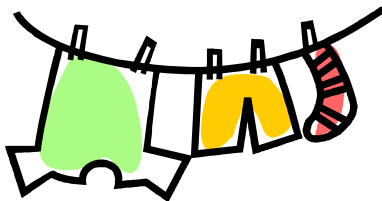
אסיפת חברים תתקיים א"ייה במוצ"ש פרשת "לך-לך", בשעה 21:00 בחדר-אוכל שמאל.
על סדר היום: מכירת אחזקות סעד בסיפן ל"תוסף".
מצפים לראותכם.

ביום א' הקרוב תתקיים שעת ספור בספריית הילדים בשעה 17.00 עם שחר סמיט.
לאחר מכן ניתן יהיה להחליף ספרים ודי.וי. די עד השעה 18.30.
כולם מוזמנים!



.....
הודעה מהמכבסה

שימו לב! במוצאי שבת הקרוב יש להביא את הכביסה לא יאוחר מהשעה 19:45.
(בשל חג הקורבן, איסוף הכביסה יתקיים מוקדם מהרגיל).
תמי שרם.





משק ילדים - והצופים כולו

בשנים האחרונות התגברה המודעות לשמירה על כדור הארץ שלא יחרב וייהרס על ידי האדם החי וצורך אותו. שבת פרשת נח נבחרה להעלאת הנושא לסדר היום ולהפצתו ברבים. למעננו ולמען הדורות הבאים חשוב להכניס לשגרת החיים שלנו את האחריות הכללית והדאגה לעולם כולו. כל אחד יכול לתרום את חלקו הקטן. בבחינת "כל אחד הוא אור קטן וכולנו אור איתן" במשק ילדים אנו משתדלים להעביר מסר זה לאורך כל השנה, קודם כל בדוגמה אישית וכן בחינוך והעברת המסר לבאים בשערינו. אנו מרבים להשתמש בחומרים בשימוש חוזר, לא מרססים, משתמשים במים בצורה חסכונית, מכינים קומפוסט ואוספים בקבוקים למיחזור. ביצירה עובדים עם חומרים מהטבע או ממחזרים. אפילו הסוכה שלנו קושטה רק בצמחים משבעת המינים.

נשאלתי הרבה פעמים "למה אין עוד מתנפחים בהפנינג?" לדעתי פשוט אין להם מקום אצלנו! כי אנחנו משתדלים להעביר מסר מסוים ואחר.

באופן רשמי משק ילדים נקרא "לגעת בטבע". אני מזדהה עם שם זה אך עומדת על העיקרון לקרוא למקום בשם "משק ילדים", ואסביר: אכן, במקום זה יש הזדמנות לגעת בטבע! באופן מעשי לטף, להחזיק ולהאכיל בעלי חיים. לעקוב אחר גדילתם אופן חייהם והתרבותם.

גם בעולם הצומח המקיף את המקום, ניתן לגעת. עצים, שיחים וצמחים שונים. צמחי בר ותרבות. צמחי תבלין, ירקות ועציצים. בכל אלה יש אפשרות למגע ישיר ובלתי אמצעי.

מי שמבקר לעיתים, יכול לשים לב לשינוי במראה המקום לפי עונות השנה המשתנות והשפעתן על הסביבה. אנו משתדלים כמה שפחות להתערב ולהפריע לתהליכי הטבע להתרחש. מציאות זו יוצרת אווירה של שלוה ורוגע במקום. כמו כן אנחנו משתדלים להעביר מסר של אחריות לסביבה.

השם השני – "משק ילדים" הינו החזון שלי. אני רואה בדמיוני מקום שמוחזק על-ידי ילדים בגילאים שונים, מתוך הרמוניה ושיתוף פעולה. מקום בו כל ילד מתבטא ונותן מעצמו את הטוב שבו. כל ילד יכול למצוא משהו שנעים לו להתעסק בו, במשק ילדים. הייתי רוצה לראות הרבה יותר ילדים מגיעים - כי הם אוהבים את המקום ורוצים לבלות בו. האפשרויות כמעט אינן מוגבלות וכל רעיון אפשר לנסות להגשים.

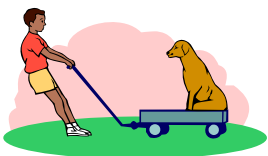
בסוכות, חג הטבע, קיימנו הפנינג. ב"ה היו לנו מבקרים שנהנו ופרגנו, ועודדו אותי להמשיך עם פעילות זו. היו כאלה שהבינו את סוד הקסם במקום בגלל הרוגע שבו. הגיעו גם הרבה ילדים לעבוד ושימחו אותי מאוד! אני מודה לכם ילדים יקרים – המשיכו לבוא גם בימים רגילים!

כמה נחמד היה לראות סבים וסבתות עם נכדיהם באים ונהנים. היו גם חברים שערכו מפגשים משפחתיים אצלנו ונהנו אף הם מהמקום. זו שוב הזדמנות להזמין חברים נוספים לבוא לבלות עם הילדים והנכדים, גם בימות החול השגרתיים.

ניתן לערוך ימי הולדת ושאר אירועים – אך בבקשה לתאם איתי.

בימי שלישי אחה"צ בנות השרות שלנו יפתחו את המקום עד חושך. בימי חמישי רוני יהיה עד 16.30 וכדאי לילדים לנצל זאת ולבוא לפגוש אותו וללמוד ממנו הרבה דברים.

כולכם מוזמנים בשמחה לבוא ליהנות ולעזור לנו לשמור על מקום נעים, יפה, נקי ומטופח!



כף טוב ומהתראות, רחלי לנדאו

בעקבות הויכוח האקטואלי האחרון בעניין חיילים דתיים בצה"ל שיצאו ממופע בו שרה אישה, מצאנו בעלון עין-צורים את תגובתו של יוסק'ה אחיטוב לסוגיה, והרי היא לפניכם:

צ' עירת נשים

הסערה שהתחוללה לאחרונה סביב שירת נשים הייתה צפויה. היא אחד הביטויים והתוצאות הבלתי נמנעות לאתוס הצניעות ההזוי שהולך ותופח ומחלחל בחוגים נרחבים של הציונות החדד"לית וגם בציונות הדתית הכללית. אתוס זה עושה שימוש ברטוריקה הנושאת דימוי "הלכתי" ושואב ממנה את סמכות האכיפה ואת התביעה לצייתנות מוחלטת, מסתיר עמדות הלכתיות אחרות, ומציג תמונה היסטורית מעוותת על נוהגי החיים של קהילות ישראל רבות לאורך הדורות. אורחות החיים המגוונים והשונים של קהילות ישראל שומרות המסורת בסוגיות הצניעות מוסתרים ותחתם מוצגת תמונה אחידה המתיימרת להיות הצגה אותנטית של הוויית החיים היהודיים בכל הדורות. כך, למשל, נמנעים מלתאר את חיי החברה והמחולות שהתנהלו בקהילות ישראל שונות וכללו גם ריקודים מעורבים ובאישורם של רבנים חשובים וידועים.¹

העיוות נוגע גם לאי דיוק בהבחנות בין איסורים מן התורה לאיסורים מדרבנן ובינם לבין מנהגים², וכמעט מבלי משים מאמצים בכך את ה"חידוש" הפרדוכסלי של החת"ם סופר שטבע את הסיסמה "חדש אסור מן התורה", והעניק בכך לכל המנהגים השונים מעמד וסמכות כמעט של "הלכה למשה מסיני".

אין כאן המקום להיכנס לסוגיות ההלכתיות ולמקורות השו"ת השונות שעוסקות בכך. קריאתה של המימרה התלמודית "קול באשה ערוה" באופן מילולי מייחסת שמיעת קול אישה לאיסורי עריות החמורים ללא הבחנה בין הנסיבות שבהם נשמע קול האישה. ממילא מושג ה'ערוה' מאבד את משמעותו כביטוי לגירוי ארוטי והופך למושג פורמליסטי המנותק ממשמעותה המקורית של 'ערוה'. תהליך זה לא קרה ביחס למימרות תלמודיות אחרות שייחסו 'ערוה' לחלקים שונים בגוף האישה. אלה סויגו להקשרים ארוטיים ממשיים. כך, למשל, האמירות התלמודית: "כל המסתכל באצבע קטנה של אשה כאילו מסתכל במקום התורף", וגם "טפח באישה ערוה" לא התפרשו באופן מילולי, וסויגו רק להקשרים מסוימים. יתרה מזו, איסורים מפורשים אחרים בתחום הצניעות אינם נהוגים כלל בימינו. כך, למשל, אין בימינו מי שמחזיק בהלכה הבאה שנפסקה ברמב"ם ונשנתה בשולחן ערוך, האומרת כי: "מי שאין לו אשה לא ילמד תינוקות, מפני שאימות הבנים באות לבית הספר לבניהם ונמצא מתגרה בנשים, וכן אשה לא תלמד קטנים מפני אבותיהן שהן באין בגלל בניהם..."³

ברור אפוא, שאין כאן עניין אמיתי ב'ערוה', במובן של גירוי ארוטי של כל השומע קול אישה. ערוה בקול אישה אפשר אולי ליחס לסוג של זמר שנועד כל כולו לגרות מינית את השומע אותו, וזה ודאי כרוך הן במילות השיר והן בפזוזה ובשפת הגוף של מי ששרה ומזמרת. להנמקה שהחמרות הללו קשורות דווקא בימינו להתמודדות עם "המדרון החלקלק" ראוי לשים גבולות סבירים.

אמור מעתה, שהחמרה בימינו ב'קול אישה' איננה נובעת אך ורק מתוך שיקולים הלכתיים "טהורים". היא מונעת ממניעים נוספים, ובראש ובראשונה מתוך המגמה ללחום כנגד המציאות של חברה מעורבת הנהוגה בימינו בתחומי החיים החברתיים והכלכליים, בהם נשים משולבות בכל תחומי החיים ובפעילויות

¹ ראו, למשל, ראובן בונפיל קוים לדמותה החברתית והרוחנית של יהודי איזור ויניציאה בראשית המאה ה-19, ציון מא (תשל"ו), עמ' 68 – 96, וכן שפע המחקרים והמקורות שהביא צבי פרידהבר במחקריו.

² אופייני לכך הדיון ההלכתי שערך הרב יהודה הרצל הנקין בשאלה האם מותר לשקר ולומר על ריקודים מעורבים שהם אסורים מן התורה. ראו שו"ת בני בנים, ח"א סימן לז-לט.

³ ראו רמב"ם הלכות איסורי ביאה פ"ב ה"ג, וכן בהלכות תלמוד תורה פ"ב ה"ד, ושו"ע יורה דעה רמה סע' כ כא, ואבן העזר כב סע' כ. דוגמאות נוספות ראו במאמרו של הרב אברהם שמעא באתר: <http://www.kolech.com/show.asp?id=25318>

הכלכליות והחברתיות השונות. בדרך כלל נמנעים, במכירות ובאולפנות למיניהן, מלהצמיד בגלוי להלכת 'קול באישה' את מורת הרוח מהמציאות של חברה מעורבת וזאת כדי להמשיך ולשוות, כאמור, להחמרות בסוגיית 'קול באשה ערוה' דימוי של הלכה צרופה ו"טהורה" וסמכותית, ואז 'אין חכמה ואין עצה ואין תבונה נגד ה'". (למרות שגם עמדה זו נדחית כידוע בגמרא⁴ כאשר המחיר בהקפדה על ההלכה הוא, למשל, פגיעה בכבוד האדם).

בכל הדורות ראו פוסקי הלכה חובה לעצמם לשקול את שאלת המחיר של פסיקותיהם, אם לקולא ואם לחומרא. חוששני שהמחמירים בסוגיית 'קול באישה' היו דווקא מעוניינים במחיר זה, שנועד להגביל ולחסום את מעורבותן של נשים בהוויה הציבורית הכללית. ואכן אפשר לזהות בין פוסקי ההלכות המחמירות הללו בחוגי הציונות החרד"לית את אלה שגם ביטאו עמדות מפורשות המצדדות בהבחנה המהותנית בין הנשים לבין הגברים ולוחמות כנגד תפיסות מגדריות שוויוניות.

הסערה אפוא הייתה צפויה. השאלה הגדולה היא לאן היא תוביל. סערה זו מהווה תרומה נוספת בתהליך מתמשך של ערעור היכולת לחיים משותפים עם כלל החברה הישראלית, תהליך שהוא מנוגד לאידיאולוגיה ולמגמות של הציונות הדתית מראשיתה, והוא הולך ומתקרב למגמות ההיבדלות של החברה החרדית.

יוסק'ה אח'ט'ולב



מצ'ט'ט'ולב'ט

באדרי, העובד של יעקב, וחברתו חזרו במוצאי-שבת מטיול באילת, ביחד עם חמישה אוטובוסים של נפאלים. באדרי וחברתו ירדו בצומת ניר-עם ב-12:00 בלילה, וחיכו לטרמפ. מכונית הגיעה אחרי זמן-מה בדרכה לקיבוץ מפלסים. כאשר שמע הנהג שהם בדרכם לסעד, המשיך בנסיעתו עד סעד, ורק לאחר-מכן חזר למפלסים. איני יודעת את שם החבר כדי להודות לו, לכן החלטתי לפחות לפרסם מעשה טוב שכזה בעלון.

יהודית אוסנלון

ללאה ומשה גולן ולכל המשפחה
ברכת מזל טוב לבבית
לנישואי הנכדה רז עב"ל אביעד
בתם של דן ז"ל ורחל אניקסטר תנד"לא

למיכאל המל
ולכל המשפחה
מזל טוב מקרב לב
לנישואי הנכדה זהר
בתם של ורד ואמנון



⁴ למשל, בסוגיה בברכות יט ע"ב.



רכב ביניים – החלטת הנהלת הקהילה

רקע- נושא הרכב הגדול עלה כבר בעבר על שולחנה של הנהלת הקהילה. הרכב הגדול – 9 נוסעים, נחשב יקר מאד בעלות הקנייה, ובדלק, ושאר עלויות נלוות. עלות זו מגולגלת על הנוסעים, דרך מחיר הקילומטר, ויכולה להצדיק עצמה רק ברכב שהשימוש בו הוא רב ביותר. בפועל- נוכחנו לדעת שהרכב עומד שעות רבות בחנייה, ומנוצל בעיקר לחופשים, וכן לנסיעות מיוחדות. מסיבה זו מכרנו את הרכב הגדול והתארגנו עם ארבעה רכבי ביניים של 7 מקומות, שהיו פיתרון סביר ברוב המקרים. (אם כי כדאי לדעת שרכבי הלוגן-7 מקומות, הנחשבים זולים ואיתם עבדנו, הולכים ויוצאים מהשוק, ולא ירחק היום ופיתרון נוח זה כבר לא יהיה קיים. רכבי 7 מקומות האחרים יקרים מהם בעשרות אלפי שקלים).

הבעיה

כיום המצב הוא שישנם מידי פעם מקרים בהם אין מספיק רכבי ביניים-שיכולים לכסות את ההזמנות (בעיקר בחול המועד, בחופש הגדול וכו'). נוצר מצב שהמבקש ומזמין- לא תמיד בטוח שיש לו. היו לא מעט מקרים בהם הפיתרון שהוצע היה שני כלי רכב. כיוון שמשפחה לא היתה ערוכה ומודעת לאפשרות זו נוצר לא פעם רוגז, ואי נעימות, בצד אי הבנה וכו'. על כן הוחלט להסדיר נושא זה בנוהל ברור שיחייב את הסדרן, וכל מזמין יבין את עלותו הכספית.

החלטה

1. זכות קדימה לרכב ביניים-למשפחת חברים מעל חמש נפשות.
2. הקדימות לקבלת רכב ביניים תהיה לפי תאריך ההזמנה. תאריך ההזמנה המוקדם לא בהכרח יזכה ברכב, במקרה שבעקבות ההזמנה יהיה הפסד יומיים ומעלה של הזמנה אחרת. (למשל- מישהו הזמין מוקדם ליום שלישי בלבד, ובכך מונע הזמנה על ימים שלישי, רביעי, חמישי, שהתקבלה מאוחר יותר).
3. בכל מקרה שסידור הרכב לא יוכל לתת רכב ביניים- יסודרו למשפחה שני רכבים קטנים. המשפחה תשלם עלות כשל רכב ביניים. (לפי הנתונים בעת הזו. כמובן שאם ישתנו מרכיבי העלות תיעשה חשיבה נוספת).
4. הזכות לקבלת שני רכבים בעלות של רכב ביניים, היא רק למשפחה (בית אב) מעל חמש נפשות, הנוסעת בפועל בשני רכבי סידור רכב.
5. אם משפחה מעל 5 נפשות, תחליט לשכור, בכוחות עצמה, רכב גדול מחברת השכרה, היא תזכה בעלות של 333 ₪ ליום (בהגשת חשבונית/קבלה מסודרת).
6. משפחה שהזמינה רכב של 7 מקומות, תעמוד בקשר עם הסדרן סמוך למועד ההזמנה, ותערך בהתאם.
7. כל ההסדר הנ"ל חל על משפחות חברים בלבד. משפחות תושבים (הזכאים לעלות על רכב סידור, כלומר-עצמאות כלכלית ונקלטים) תוכלנה לקבל רכב ביניים על בסיס מקום פנוי.
8. סידור הרכב ימשיך לבחון אופציות נוספות לרכבי ביניים בעלי אפשרות נשיאת מטען, במחיר סביר, על מנת להגדיל את הצי ולפתור את הבעיה.

בברכת נסיעה טובה וזהירה

צפר פזמוני

פרק זמן ממושך (ממושך מדי) לא כתבתי בעלון. הייתה חופשה קצרה, שתי נסיעות עסקים לחו"ל, איזה יומיים מחלה. . . בקיצור חזרתי. בשבועות הקרובים בכוונתי לעדכן אתכם מעל דפי העלון, בעיקר תוכנית המשק לשנת 2012. ובפתח הדברים אני מוצא לנכון בעת הזו לצטט את מה שקבע לפני שנים הרבה, הסופר והחקלאי משה סמילנסקי, איש המושבה רחובות: "אם חקלאות כאן – מולדת כאן".

אפתח את סקירת בענף גידולי השדה. ענף הגד"ש מהווה את אחד מעמודי התווך המרכזיים והמשמעותיים ביותר בכלכלת קיבוץ סעד ובפרנסת חבריו. על אף שנאמר שוב ושוב כי בחקלאות אינך יכול לצפות מה ילד יום - שרב, חמסין, מזיק כזה ואחר, מחירי שוק ירודים, עלויות ייצור מאמירות - אנו מאמינים כי בתקופה הנראית לעין, הדרישה למזון בכול העולם תלך ותגדל, ומי שידע לפתח את עצמו להיות ספק מזון בסיסי תוך פיתוח יכולות תחרותיות, יוכל לשמור על פרנסתו מחקלאות בכבוד, בצנעה ולאורך זמן.

במהלך השנים האחרונות, בתמיכה גדולה של כספי "הסכם המים" (נדבר עליו בהזדמנות), ביצענו השקעות גדולות מאוד בתחום המים. הקימונו תשתיות חדשות של צנרת תת קרקעית קבועה. ביצענו רישות כמעט מלא של שטחי שרשרת, הרחבנו, התאמנו ושיפרנו מערכות קיימות במשבצת סעד והוספנו כאלו גם במסגרת שטחי שותפות ברור-חיל. בה בעת רכשנו ציוד הולכת מים עילי נייד, במטרה לאפשר השקיית שטחים נוספים, שטחים שוליים בעיקר. כמו כן הוספנו מערכות המטרה מתקדמות, וכמובן לא זנחנו את ההשקעה של רמת הבקרה והשליטה הממוחשבת בתחום המים והדשן.

השקעות נוספות ביצענו להרחבה, לקידום ולשיפור היכולות התפעוליות בתחום כלי העיבוד. נרכשו בהדרגה סידרת טרקטורים בינוניים (140 כ"ס) מתקדמים ונמכרו הישנים. נקנו מזרעות חדשות לגזר ולחיטה. נוספו כלים בתחום הלוגיסטיקה, השליטה והניוד, וזאת במטרה לשפר את רמת היעילות בענף. ולבסוף, אחרון אחרון חביב, השקעות במשאב האנושי. אנו מרכזים מאמצים מאוד גדולים לטיפול בגיוס וקליטה של חברים נוספים בענף. אנו מאמינים כי יש מקום לבנים שלנו להיקלט ולעבוד בענף במקצועות מעניינים ואפילו מרתקים, תוך אפשרות למתן פרנסה הולמת להם ולמשפחתם. אנו חושבים כי הענף מאפשר להתקדם ולהתפתח הן בהיבט האישי, הן בהיבט המקצועי והן בהיבט ההתפרנסות. לדעתי, אפשר לראות כי בשנים האחרונות מרכז סביבו הענף יותר ויותר בנים צעירים. חלקם לתקופות קצובות וחלקם לפרקי זמן ארוכים יותר. נקווה ונתפלל כי מגמה זו תמשך ונוכל למלא את השורות בבני הדור צעיר שלנו. בשל ההשקעות שציינתי, מתאפשר לנו היום להגדיל ולהרחיב את היקפי הפעילות של הענף, להמשיך לצמוח באופן מתמיד וקבוע.

גזר - אנו מתכננים להגדיל את שטחי מזרעי הגידול, גם אצלנו וגם תוך קבלת עזרה מחקלאים שכנים. בפני יהודה ואביגד, אשר על הגזר, אתגר מאוד גדול לעמוד בתוכנית הביצוע לשנת 2012. במהלך השנה אנו מתכוונים לגייס וללמד מפעיל או שנים להפעלת קומביין הגזר.

תפוז - לולו וחיים יגדלו כ - 2,500 ד' תפוזים, בעיקר לזרעים, שוק מקומי ויצוא. השנה איננו מגדלים לתעשייה בשל התמורה הנמוכה יחסית.

חיטה - יהודיה ניר מוגדר אצלנו איש הפלחה. חברות וחברים, השנה אנו עומדים להשקות בהשקיית עזר (80 קוב לדי) למעלה מ - 4,000 ד' חיטה (זה פלחה.. זה שלחין), תחמיץ 1,500 ד' וחיטה בעל 5,500 ד'. כמו כן נגדל 2,500 ד' תלתן (בעיקר להשבחת מחזור זרעים), 1,100 ד' חמצה ואבטיחי מללי לזרעים.

גידולים שונים - שום, בצל נגדל כ - 500 ד' וכן נכנס לגידול ניסיוני של גידול חדש - קצח. בסך הכול נעבד השנה כ - 21,000 ד' ונצל מסגרות מים של קרוב לשלושה מליון קוב. יישר כוח לעוסקים במלאכה, ונתפלל להצלחת כולנו.

ונכון יהיה לסיים במשפט מספר דברים פרק כח' ח': "יצו ה' אתך, את-הברכה באסמך, ובכל משלח ידך; וברכך--בארץ, אשר-ה' אלהיך נתן לך".