

חג
גיליון

מגזין בטעם סיגאר

פרופ'
דן אריאלי

הרוקסטאר של
הכלכלה ההתנהגותית

לילה אצל ארמאני
מלונות של מותגי אופנה

כוח 100
מירוץ הסוסים גרנד נשיונל

יצירה מקומית
אמנות ישראלית עכשווית

מקור ההנאה
אזורי גידול טבק



4439

254007713098

המחיר: 42 שקל; באילת: 36 שקל

cigarmag.co.il



WELCOME TO THE WORLD OF LUXURY

LBX

לאפשר לעצמך להצטרף לעולם רכבי היוקרה.
לקסוס LBX, הקרוסאובר הקומפקטי החדש של לקסוס
שהופך כל יום לחוויה יוצאת דופן.
עכשיו באולמות התצוגה ברחבי הארץ.

IT'S A LEXUS.

 LEXUS | *9966



רמת אבזור בטיחותי	תיאור הדגם	קוד דגם
6	LBX COOL / EMOTION	- / -

* נתוני צריכת הדלק הינם לפי בדיקות המעבדה תקן EC 715/2007, נתוני צריכת הדלק בפועל עשויים להשתנות בהתאם לתנאי הדרך, (גילוי נתוני זיהום אוויר מרכב מנועי בפרסומת), התשס"ט 2009.



ליקסוס רחוקה יותר

lexus.co.il

התמונה להמחשה בלבד.

דרגת זיהום אוויר מרכב מנועי**



דרגת זיהום אוויר	צריכת דלק ממוצעת בליטרים ל-100 ק"מ*	דגם
3	משולב 4.5	LBX EMOTION
3	משולב 4.6	LBX COOL

האקלים, תחזוקת הרכב, מאפייני הנהיגה ויכולים להגיע לפער ביחס לנתוני היצרן. ** הדרגה מחושבת לפי תקנות אוויר נקי

סיגאר

גיליון 163 | אפריל-מאי 2024



16

לא רציונלי 52

כלכלן התנהגותי וחוקר בתחום הפסיכולוגיה והכלכלה ההתנהגותית, אבל גם מחבר רבי-מכר, גיבור סדרת טלוויזיה אמריקאית, מרצה מבוקש מאוד, ובעצם, סוג של גורו בינלאומי. פרופ' דן אריאלי בריאיון לאמיר בר-שלום

שורש העניין 86

טבק הוא לא רק חלק אינטגרלי מהסיגר, הוא הסיגר כולו. כדי להכיר אותו יותר, יש לצלול אל ההיסטוריה של הצמח בן אלפי השנים, ולסקור את אזורי הגידול שלו ברחבי העולם. כפיר מרשק מתחקה אחר קורותיו של עלה

חלומות באופנה 58

איך נראה מלון שעוצב על ידי מעצב-על מהליגה של ארמאני, ורסאצ'ה או קרל לגפרלד? עכשיו אפשר לראות - בדובאי, במקאו, ברומא ובפירנצה. אריאל רובינסקי נפגש מהמלונות של מותגי האופנה המובילים בעולם

אמנות כחול-לבן 64

במציאות האזורית הנוכחית, האמנות הישראלית העכשווית מבקשת להציג פסיפס רחב של מגמות שונות, המשקפות את הזהות המקומית האקלקטית שלנו. נורית זלצמן מציגה חמישה אמנים ישראלים כמדגם מייצג

שאיפה צורנית 92

סיגרי פיגוראדוס מאופיינים בצורתם הייחודית, המבדלת אותם מכל האחרים. פאנל הטועמים של מגזין "סיגאר" בחן 11 מהמגוון המייצג את הפיגוראדוס - פירמיד, טורפדו ובליקוסו. חוויה לעין וגם לחך

מיוחדות עד שיכרון 70

זו שהכי צפונית בעולם וזו שהכי גבוהה, אחת אחרת היתה מגרסת עצים, ועוד אחת היתה בית סוהר. מיכאל בן-יוסף מספר על מזקקות אלכוהול ייחודיות - מנורווגיה ומסקוטלנד עד איי סיישל, מארצות הברית עד יפן

לעבור את המכשול 78

עשרות סוסים דוהרים מדלגים מעל מכשולי ענק, אחדים מהם מתרסקים, והכל לעיני עשרות אלפי צופים נלהבים. ביציע ועוד מאות מיליונים בטלוויזיה. אריאל רובינסקי על "הגרנד נשיונל", מירוץ הסוסים המתגבר בעולם



24



28

סיגאר

מגזין בטעם
מאחל
חג פסח שמח
אביב של בשורות טובות

טורים ומדורים

8 אמירה אישית

אלון הוכדורף על הצורך בעיצוב מחדש של המותג ישראל

10 תמרות עשן

סיגרים, מכוניות, אופנועים, שעונים, כלי כתיבה, בשמים

32 מן היקב והמזקקה

מיכאל בן-יוסף עם תשעה ינות ושישה משקאות אלכוהוליים

40 עשן בעיניך

אנשים, מקומות, אירועים, מפגשים

42 כוכבי הקולינריה

ורד ברלל על מסעדת מישלן מגניבה בוונקובר, קנדה

46 מקור יודע דבר

אמיר בר שלום על כלי טיס בלתי מאוישים, בשימושים צבאיים

48 סיגר ואווירה

טרקליני סיגרים בשוויץ. ורד ברלל בנימוחות אלפינית

96 זרם הגולף

דיווחים מפעילויות מועדוני הגולף קיסריה ובלו בירדי



92



58



36



TUDOR

#BORN TODARE

What is it that drives someone to greatness? To take on the unknown, venture into the unseen and dare all? This is the spirit that gave birth to TUDOR. This is the spirit embodied by every TUDOR Watch. Some are born to follow. Others are born to dare.



Snowflake hands

A hallmark of TUDOR divers' watches since 1969



Manufacture Calibre

MT5602-U with 70-hour "weekend-proof" power-reserve, silicon hair-spring, COSC-certification and Master Chronometer Certification from METAS



41 millimetre case
in 316L stainless steel



Five-year transferable guarantee with no registration or periodic maintenance checks required

BLACK BAY


euro-asia
official representative
— since 1947 —

ניתן להשיג ברשת WATCH SHOW
ובחנייות השעונים והתכשיטים המובחרות
WWW.EURO-ASIA.CO.IL



TUDOR
GENEVE

200m:660 ft
MASTER CHRONOMETER



בלב לבו של הקושי טמונה ההזדמנות

עכשיו! דווקא עכשיו הזמן להתחיל לגבש את המיצוב האסטרטגי העדכני שלנו כמדינה

מדינת ישראל נמצאת בלב לבו של אתגר מוחגי מהגדולים שניצבו בפניה מאז הקמתה. המיצוב הבעייתי שלנו כמדינה, וההשלכה שלו על כל אחת ואחד מאתנו, דורשים בדחיפות מענה אסטרטגי ומקצועי, בתמיכתה של הממשלה. זה חייב להיות מטופל ברמה של פרויקט לאומי.

ארצנו נתונה בעיצומו של משבר זהות מותגי "לוקאלי", שהחל עוד בימי המחאה, כל הדרך לתפיסת הזהות המותגית ה"גלובאלית" שלנו, שאיתה אנחנו מתמודדים מאז ה-7 באוקטובר. למילה "משבר" בשפה הסינית יש שתי משמעויות: "סכנה" וגם "הזדמנות". כשרואים בכל משבר או קושי את ההזדמנות לצמוח ולהתעלות מעליו - שם ההזדמנות לעלות מדרגה, להתחשל ולגדול פיזית, מנטלית ורוחנית; ברמת הפרט כיחידים, וברמת הכלל כמדינה. בתוך כל הקושי צריך להתחיל עכשיו להגדיר וליצור יתרון תחרותי בר-קיימא, קשה לחיקוי, שיחזיר אותנו בהדרגה לבמה תדמיתית לגיטימית.

מיתוג מדינה חיובי משליך לטובה על התיירות, על הסחר הבינלאומי, על השקעות זרות ועוד. מבחינה אמפירית הוכח, שתדמית מדינה שלילית משפיעה באופן ישיר על השורה התחתונה של התוצר הלאומי הגולמי. וחשוב לא פחות - מיתוג מדינה חיובי ישליך על היכולת שלנו כאינדיבידואלים להסתובב בעולם בראש מורם, ללא גיבנת תפיסתית, עם הרוח הגבית של מותג מנצח. הספר "מדינת הסטארט-אפ", פרי עטם של דן סינור ושאלו זינגר, שראה אור ב-2009 והגיע לראש רשימת רבייה המכר של ה"וול סטריט ז'ורנל", עשה בזמנו פלאים למיצוב של ישראל כאומת הייטק, על כל הגזרות החיוביות המשתמעות מכך. נהנינו מאפקט ההילה בצלמו של הספר, אבל משבר הזהות העכשווי דורש טיפול רגשי שורשי מחודש.

גל הצונאמי ההסברתי נגדנו ניזון מזרמים אנטי-ישראליים ואנטי-יהודיים גם יחד. הסינרגיה השלילית המצרפית הזאת מהווה איום תקשורתי מהותי. עובדה זו מאפשרת למדינות שישבו על הגדר, דוגמת דרום-אפריקה, לתפוס כותרות - החל בהאג ועד לנאום הבלתי נתפס נגד ישראלים של שרת החוץ נאלדי פנדור בחודש מרס 2024.

האם חוזקו של המותג שלנו כמדינה אמור להעסיק אותנו? בוודאי שכן.

מלחמות בעידן המודרני מנצחים לא רק הרתעתית בתקיפות אוויריות ובכניסה קרקעית, אלא גם בתודעה התקשורתית באתרי החדשות וברשתות החברתיות.

אין זה סוד שבימים אלה ידם של הפרופלסטינים על העליונה מבחינה הסברתית. טובי המוחות השיווקיים שלנו חייבים להיות מגויסים למשימה הלאומית. כרגע יש לישראל עשרות גופי הסברה הפועלים במקביל, ממשרד החוץ ומערך ההסברה הלאומי ועד דובר צה"ל. עכשיו! עכשיו הזמן להתאחד ולהקים גוף אחד שיוביל את המאמץ ההסברתי ויגדיר את החזון למיצוב מותגי איתן עבורנו.

עבור ערכי המותג העתידי המנצח של מדינת ישראל.

אלון הוכדורף הוא איש עסקים המתמחה בשיווק, פרסום ומדיה. מרצה לתקשורת בקריה האקדמית אונו ומנטור בחממות של מיקרוסופט ישראל ואינטל אירופה. בעברו שימש כחבר מועצת המנהלים של סוכנות הפרסום הבינלאומית Saatchi & Saatchi לונדון, אנגליה

מו"ל שמואל טל
עורך דורון ליבנה
עיצוב גרפי אודליה אטינגר
צלמים יעל צור, דימה ולרשטיין

שיווק שמואל טל
הפקה ש.ל. טל הפקות ופרסום בע"מ

משתתפים
מיכאל בן-יוסף, ורד ברלל,
אמיר בר שלום, רמי גלבו,
נורית זלצמן, כפיר מרשק,
ליאור פרג, אריאל רובינסקי

הוצאה לאור
ש.ל. טל הפקות ופרסום בע"מ
רח' נחלת יצחק 34 תל-אביב 67448
טלפון: 03-6094621
פקס: 03-6912531
cigarmag@cigarmag.co.il



בשער: פרופ' דן אריאלי
צילום: הדס פרוש / "הארץ"

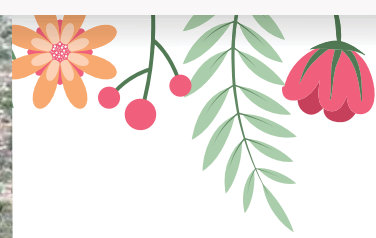
המודעות על אחריות המפרסמים בלבד.
© כל הזכויות שמורות. אין להעתיק, לצלם או להשתמש
בכתבות או בצילומים ללא אישור המו"ל.
אין בכתבות שבמגזין משום המלצה לעישון ו/או
לשתיית אלכוהול.



Spring SALE!

שלמו 20% בחוזה
וקבלו 1,000,000 ₪
ללא ריבית והצמדה!*

Ronena&Co



אביב זה בדיוק הזמן להתחדש,

שיווק המגדל השלישי והאחרון בפרויקט המצליח 'אלמוג כרמל מערב' בעיצומו! הצטרפו ל-30 המשפחות שכבר רכשו את דירת החלומות במגדל הכי יוקרתי ברובע הים של חיפה, מגדל Reef Premium המפנק. **דירת 4 חדר' בקומה גבוהה החל מ-2,300,000 ₪**

- חדר כושר
- 4 דירות בקומה
- מיזוג אוויר מלא
- מכרס עשיר

* המבצע בכפוף ללקיחת הלוואת קבלן, לאישור הבנק ולתקנון המבצע. החברה רשאית להפסיק את המבצע בכל עת.

*5561 | 050-4666606



אישיות חזקה Bolivar Bonitas

מותג הסיגרים הקובני בוליבר נולד בשנת 1902, ונקרא על שמו של המצביא והמנהיג הדרום-אמריקאי סימון בוליבר, שכינויו היה "ליברטדור" (המשחרר). ממש כמו אישיותו החזקה, גם הסיגרים במותג הנושא את שמו הם בעלי טעמים חזקים ועשירים בארומה. הם מיוצרים מעלי הטבק המשובחים של מחוז וואלטה אבאחו בפינאר דל ריו, אזור גידול הטבק הטוב בעולם.

הסיגר בוויטולה פטיט קורונה (שם הוויטולה במפעל: Londres), בגודל 5 × 40, במבנה Box-pressed. בעל חוזק בינוני, מעודן, עם עטיף משיי ושמנוני, מספק טעמים של תבלינים, אגוזים ועור. מוגש במארז עץ בן 25 יחידות. מחיר ליחידה: 95 שקל.

בא מהאצולה

Rafael González Hermosos No.4

בן האצולה הספרדי רפאל גונזלס מרקס יצר בשנת 1928 מותג סיגרים קובני הקרוי על שמו, Flor de Rafael González Márquez. בשנות ה-60 וה-70 של המאה הקודמת המותג נחשב אחד ממותגי הפרמיום המובילים של Habanos S.A. גם כיום סיגרי המותג, בזכות טעמם הקליל והניחוחות המשובחים, שייכים לעולם הסיגרים המובחרים.

הסיגר Hermosos No.4 בוויטולה קורונאס דה לונסדייל (5 × 48) מיוצר מעלי הטבק המשובחים של מחוז וואלטה אבאחו. הוא בעל חוזק בינוני ומספק טעמים של עשבי תיבול ושוקולד מריר. ארוז בקופסת עץ בת עשרה סיגרים. מחיר סיגר בודד: 90 שקל.



התיישנות חגיגית

Davidoff 10th Anniversary



בשנת 2013 הוצגה לראשונה סדרת הסיגרים Davidoff Nicaragua, המאופיינת בחבק הלוגו בשחור. לציון עשור לסדרה הקלאסית השיק דוידוף סיגר מיוחד במהדורה מוגבלת. הטבק לסיגר התיישן בדרך יוצאת דופן: בנוסף לעלי המילוי, האגוד והעטיף, שכבר התיישנו, המאסטר-בלנדר הכניס לבלנד עלי טבק בני תשע שנים, שהתיישנו בחביות רום והוסיפו לבלנד עומק וייחוד.

הסיגר בוויטולה גראן טורו (6 × 56) מנפק טעמים של אגוזים קלויים, עץ אלון וסימנת עשירה של קפה שחור. מוגש בקופסת עץ מאופיינת בצבעי הסדרה, ובה 12 סיגרים. מחיר הסיגר: 280 שקל.

LYNK & CO



01 PHEV

לינק אנד קו 01, רכב הפרימיום שעוצב והונדס בשוודיה על בסיס טכנולוגיה של מותג רכבי היוקרה השוודי הידוע. עם יחידת הנעה פלאג-אין הייברייד מתקדמת בעלת 261 כ"ס, טווח נסיעה חשמלי של עד 75 ק"מ אשר יעניק לכם שקט נפשי ורמת גימור אחת שיש בה הכל. ועכשיו, טרייד-אין במחיר מחירון והצעות מימון אטרקטיביות.

McCann

*2141 | **מאיר**
מרכז לטכנולוגיה ומוניטור

Lynk & Co הינה מיזם משותף של וולוו ו-Geely. הדגם פותח במרכז הפיתוח בשוודיה, הינו בעל פלטפורמת CMA ומנוע VEA שפותחו על ידי וולוו. הדגם מיוצר בסין. נתוני צריכת החשמל וטווח הנסיעה החשמלית המתפרסמים ע"פ הדין לפי בדיקות המעבדה צריכת החשמל וטווח הנסיעה החשמלית בפועל מושפעים בין היתר מתנאי הדרך מזג האוויר תחזוקת הרכב הרגלי הטעינה וממאפייני הנהיגה. קיבולת הסוללה וביצועיה ברכב חשמלי מצטמצמים לאורך הזמן ובהתאם לשימוש. נתוני צריכת הדלק מתפרסמים ע"פ הדין לפי בדיקות המעבדה צריכת הדלק בפועל מושפעת גם מתנאי הדרך מתחזוקת הרכב וממאפייני הנהיגה.



*נתוני היצרן על-פי בדיקת מעבדה תקן EC 715/2007
 **המדד מחושב לפי תקנות אוויר נקי (גילוי נתוני זיהום אוויר מרכב מנועי בפרסומת), התשס"ט 2009

קוד דגם	דגם	רמת האיבזור הבטיחותי
5	Lynk & Co 01 PHEV	4

דגם	צריכת דלק משולבת (ליטר ל-100 ק"מ) WLTP	צריכת חשמל (קוט"ש/100 ק"מ) WLTP	טווח נסיעה חשמלית משולבת (ק"מ) WLTP	דרגת זיהום אוויר
Lynk & Co 01 PHEV	1.0	18.5	75	1



בחירה מעולה

Liga Privada 10 Selección de Mercado

המילים "סְלֶקְסִיוֹן דֶּה מֶרְקֶדוֹ" פירושו "בחירת שוק". בעולם הסיגרים זה מונח מסורתי, שכוונתו בחירת עלה העטיף והגוון שלו בהתאמה לכל שוק ספציפי. היצרן Drew Estate מניקרגואה העניק לסיגר את השם הזה כהוקרה לאותה מסורת. העטיף שנבחר הוא Criollo שמונוי מקונטיקט, אשר התיישן בתנאים שגרמו לו לפתח גוון חום-אדמדם מופלא. התוצאה היא סיגר מלא-גוף בטעם, אך עדין יותר מאֶחֱיו מלאי הגוף שבבלנדים האחרים בסדרת Liga Privada. האוגד שלו הוא עלה סן אנדרס מקסיקני, והמילוי מניקרגואה ומפנסילבניה. רגל הסיגר היא בגימור Closed foot, ובראשו גימור מקורי מאוד - "זנב דג". סיגר מרשים, עשיר בטעמי פלפל ואספרסו מודגשים, המשלימים את הצד האדמתי המלא של העטיף. ארוז בקופסת עץ בת עשר יחידות. מחירו: 164 שקל.

סיגר מספר היסטוריה

Oliva Serie V 135th Anniversary Edición Limitada

בשנת 1886, כאשר מְלִנִּיוֹ אוליבה זרע לראשונה טבק מובחר בקובה, מולדתו, הוא לא העלה בדעתו שכעבור 135 שנים יוציא המפעל המשפחתי סיגר לציון האירוע, בניקרגואה. הסיגר הזה, Oliva Serie V 135th Anniversary Edición Limitada, בגודל $54 \times 5\frac{1}{2}$, הוא בעל מבנה ייחודי ויוצא דופן. בלנד הסיגר נשאר נאמן, כמובן, לבלנד של סדרת V הפופולרית, וכולל עלה עטיפה הבאנו מאקוודור, שעוטף עלי מילוי ואוגד מניקרגואה. הוא מאופיין בחוזק גוף מלא ומספק טעמים עשירים של פלפל, עץ ארז ספרדי, מוקה, תבלינים וקרמיות מתוקה, עם סיומת הקושרת את הטעמים. 12 סיגרים מונחים בקופסת עץ מהודרת. מחיר סיגר בודד: 148 שקל.



חויה מתפרצת

Condega Serie S Edición Especial Volcanes Cerro Negro

ניקרגואה היא ארץ של הרי געש בני אלפי שנים. אבל ההר סְרוֹ נְגֶרוֹ, שנברא או התגלה רק בשנת 1850, צעיר מהם בהרבה, ולמעשה, הוא הר הגעש הצעיר ביותר במרכז אמריקה. קו הסיגרים Condega Cerro Negro חולק כבוד להר הזה לא רק בכך שהוא נושא את שמו, אלא גם באריזה היפה, בצבעי אדום ושחור. הצבע האדום מסמל את הלבנה המתפרצת, ואילו השחור מייצג את המדרונות הכהים של הר הגעש. לסיגר Condega Serie S Edición Especial Volcanes Cerro Negro מבנה דאבל פיגורדו Box-pressed, גודל $52 \times 6\frac{1}{4}$ וחוזק בינוני עד מלא-גוף. הוא בעל עטיפה שמונוי מקולורדו המספק ארומה עשירה של אגוזים ופרי הדר, ועלי מילוי ואוגד מניקרגואה. אלה מעניקים טעמי קינמון, פלפל, קפה והדרים. כל אחד מעשרת הסיגרים שבקופסה המרשימה ארוז בנפרד בעטיפת קרטון בצבעי המותג. מחיר הסיגר: 125 שקל.





TOP CAPITAL
מבית לידר שוקי הון

חברת טופ קפיטל מסייעת לחברות ויזמי נדל"ן לבנות
את ישראל ומעניקה מעטפת מימון מלאה ליזמי נדל"ן



השלמת
הון עצמי



פוליסות
חוק מכר



ליווי בנייה
סגור

לקבלת הצעת מימון תוך 24 שעות



03-5559595



www.topcapital.co.il

אי עמידה בפרעון ההלוואה עלול לגרום חיוב בריבית פיגורים
ונקיטת הליכי הוצאה לפועל





מהעמק יצא מותג Omar Ortez Originals

משפחת אורטז החלה לעסוק בטבק בניקרגואה אי שם ב-1967, כשרמון אורטז ובנו בן העשר עומר עבדו יחד בשדות הטבק שבעמק קונדגה וקבעו את עתידה של המשפחה לדורי דורות. חלפו שנים, שבמהלכן התקדם עומר לנהל את החוות, ומאוחר יותר ניהל חברות שעמדו ביסוד ענף הסיגרים בניקרגואה. ב-1995 הקים את מפעל הסיגרים המשפחתי, Agroindustrial Nicaraguense de Tabacos S.A, וב-2013 הקים בקונדגה את חברת Omar Ortez לגידול ועיבוד טבק, כדי לייצר את הסיגרים שלו לא רק מטבק ניקרגואני, אלא מהטבק הפרטי שלו. לטעימה שלנו הגיע Original Magnum - גורדו (6 × 60), פורו ניקרגואה, בגוף מדיום המתחזק מעט, בעל טעמי קפה שחור ממותק עם הל. מחירו: 75 שקל.

מי משוגע? El Loco

מה יכול להיות שמח יותר מ"חג כל המתים" (חג מקסיקני קתולי הנטוע עמוק בפולקלור המקומי)? סיגר "משוגע", El Loco בספרדית. זהו פרי שיתוף פעולה בין אלברטו טונגנט A.Turrent המקסיקני, שחבר אל McKay, הלוא הוא Marcel Knobel השווייצרי, ליצירה ייחודית. El Loco הוא רובוסטו (5/4 × 56) המגיע בתוך תיבה בצורת ארון קבורה ובה 18 סיגרים. הסיגר מורכב מעלי Criollo 98 מקסיקניים באוגד ובעטיפ, והייחודיות היא במילוי - עלי Ligerо מקסיקניים ו-Criollo מניקרגואה, שהתיישנו חודשים בטמפרטורה נמוכה, 18 מעלות. כך התקבל סיגר בחוזק קל עד בינוני, שופע טעמי שוקולד המגרים את החך. מחירו: 85 שקל.



תעוזה ישראלית Guri Cigars

זה סיפור ייחודי על איש צבא ישראלי צעיר, אשר העז בעסקים וכשהגיעה העת - גם בקרב. גורי שמו. לפני שנתיים העלה גורי את תחביב הסיגרים שלו שלב, כשיצר קשר עם מפעל סיגרים ברפובליקה הדומיניקנית והזמין כמה עשרות סיגרים לפי טעמו האישי, שאותם חלק עם חבריו, ולאחר התנסות ודיוק הקים עסק יחד עם אשתו ועם חברו שירן, והחל לפתח את המותג הפרטי שלו - Guri Cigars. בהמשך נעשה העסק גם שותף עם מפעל סיגרים בניקרגואה והוסיף סדרות חדשות לפורטפוליו, שנהיה עשיר ומגוון. התנופה נעצרה עם פרוץ מלחמת חרבות ברזל, שאליה גורי גויס כבר ביומה הראשון, ועוד הספיק לתרום חבילות סיגרים ללוחמים, עד שנפצע בהיתקלות עם מחבל בינואר השנה ואושפז במשך חודשים.

בעודו בשיקום בבית לוינסטיין, כששותפו שירן במילואים, שלח לנו גורי סיגרים לטעימה. מסדרת G, המיוצרת ברפובליקה הדומיניקנית, טעמנו שלושה: את סניוריטה (5 × 54) ושירנוס (6 × 60), שהם בעלי מילוי ואוגד דומיניקניים ועטיפ הבאנו מאקוודור, חוזק קל עד בינוני - סיגרי בוקר נהדרים, ואת קמרון (6 1/2 × 58), על שם עלה העטיפ שלו מאקוודור, המוסיף מתיקות לפלפל של טבק ניקרגואני שהתווסף לדומיניקני במילוי. גולת הכותרת היה סלומון (7 × 58) מסדרת S המעוצבת, אשר מיוצרת בניקרגואה, עם עטיפ המשלב קונטיקט ניקרגואה וסאן אנדרס מקסיקני, אוגד סומטרה ומילוי מעמק חלאפה, ניקרגואה. מחירים: סניוריטה - 55 שקל, שירנוס - 60 שקל, קמרון - 60 שקל, סלומון S - 700 שקל לקופסה בת עשרה סיגרים.





ASHIRA
TEL AVIV BY AVISROR



חג פסח שמח

באים להיות שכנים?
פרויקט היוקרה
בריבירה החדשה
של תל אביב.

במחירי PRESALE



התמונה להמחשה בלבד

*8663



הקלשון המשודרג Maserati Gran Turismo Trofeo

גראן טוריסמו החדשה של מזראטי שומרת על מרכב דומה לזה של הדגם היוצא, אבל מתחת לקליפה יש שיפורים מהפכניים. את מנוע ה-V8 בנפח 4.7 ליטרים מחליף V6 שלושה ליטרים, כמו של מכונית העל MC20. עם 490 כ"ס המכונית מאיצה מ"ס ל-100 תוך 3.9 שניות, עד 302 קמ"ש. אם זה לא מספיק זריז בשבילכם, תוכלו להזמין את גרסת הביצועים Trofeo, שתשדרג אתכם עם 550 כ"ס ו-351 שניות, עד 320 קמ"ש. הגראן טוריסמו זכתה להנעה כפולה ולתא נוסעים מתוחכם. בעתיד צפויה גם גרסה חשמלית, Folgore, בהספק 1,200 כ"ס. מחיר גרסת הבגזין: החל במיליון ו-550 אלף שקל. זמינה עכשיו.

מחלקה ראשונה בהחלט Lexus LM Takumi VIP

במבט ראשון אפשר לחשוב שלקסוס LM ההיברידי הוא רכב הובלות שגרתי, אבל האמת היא שזהו תחליף יבשתי למטוס מנהלים. מאחורי החלונות השחורים מסתתרים פאר ויוקרה, ובעיקר מרחב פנימי עצום, שאין כמותו בלימוזינות המסורתיות. שתי כורסאות ענקיות מספקות נוחות משופרת מאוד, עד כדי אפשרות להפוך אותן למיטות מחלקה ראשונה, תוך כדי צפייה במסך 48 אינץ' ענקי, או להסתגר בפרטיות מאחורי מחיצה אטומה. במושבים הקדמיים יושבים נהג ועוזר אישי, כאשר הבעלים מתפנקים מאחור. עם כוחות סוס, הנעה היברידית ומרכב מיניוואן מוגבה, ה-LM אינו יכול להפיק נהיגת ביצועים, אבל זה לא העניין. המחיר: מיליון וחמישים אלף שקל. זמין עכשיו.



למשפחה ההיפר-ספורטיבית Porsche Taycan



לשנת 2024 שיגרה פורשה את הטייקן החשמלית החדשה, עם טווח משופר של 680 ק"מ, טעינה היפר-מהירה של 320 קילוואט, הספק 952 כ"ס בגרסת טורבו S ותאוצה מסחררת, 2.4 שניות מ"ס ל-100. אלה נתונים מרשימים במיוחד, לאור העובדה שהטייקן אינה מכונית ספורט קטנה, אלא משפחתית בגודל מלא כמעט. היא מוצעת בכמה גרסאות מרכב: סדאן רגילה, ספורט טוריסמו (האצ'בק), וקרוס טוריסמו המוגבהת קמעה. מתג Boost על ההגה מאפשר לקבל תוספת כוח למשך עשר שניות. לסוללות החדשות יש קיבולת אנרגטית גבוהה מהמקובל, 105 קוט"ש. מחיר: החל ב-835 אלף שקל. זמינה בסוף הרבעון השני של 2024.



פיקאסו | 21900120



דה וינצ'י | 21900130



גרסיה לורקה | 21900100



שילה | 21900110

PART of ASSA ABLOY

ידיות
פרימיום
לדלתות
פנים
באויצ'ק
יאקב'ע



האח הצעיר

Mercedes EQE SUV 350



מי שלא רוצה להפציץ עם הרכב החשמלי הגדול ביותר של מרצדס, EQS, יכול להסתפק ב־EQE SUV החשמלי, עדיין גדול ומפואר ביותר. עם סוללה של 91 קוט"ש יש לו טווח נסיעה עד 590 ק"מ ו־292 כוחות סוס. היגוי אחורי מקנה לו כושר תמרון יוצא דופן בעיר ויציבות כיוונית גבוהה בכביש המהיר. ל־EQE מתלי אוויר המאפשרים הגבהת מרכב לצורך נסיעת שטח, ותאורת LED המייצרת אלומת אור מדויקת פי מאה מתאורת LED רגילה. מי שמחפש עוד יותר יוקרה יוכל להוסיף את חבילת העיצוב הספורטיבית AMG Line. המחיר: 708 אלף שקל. זמין עכשיו.

הסלון מתחשמל

BMW i5

יותר מעשרה מיליון מכוניות ב.מ.וו סדרה 5 שנמכרו בחמישים השנים האחרונות הופכות את ה־5 למכונית הסלון האולטימטיבית. היא משלבת את היוקרה של דגמי ב.מ.וו המפוארים ביותר עם הזריזות של סדרה 3 הקומפקטית. הדור השמיני שלה זכה השנה לגרסה חשמלית, שצריכה להוכיח שהיא עדיין זריזה ומענגת לנהיגה. החשמלית מיועדת בעיקר לשוקי אירופה וסין, בעוד גרסת הבנזין תימכר בעיקר באמריקה. ל־i5 הספורטיבית יש 517 כוחות סוס, טווח נסיעה 580 ק"מ אחרי טעינה מלאה, והיא מאיצה מ־0 ל־100 ב־3.8 שניות. מתלי אוויר אחוריים מאפשרים לה להתמודד בכבוד עם משקל הסוללה. מחיר: החל ב־620 אלף שקל. זמינה עכשיו.



הסינית היקרה בישראל

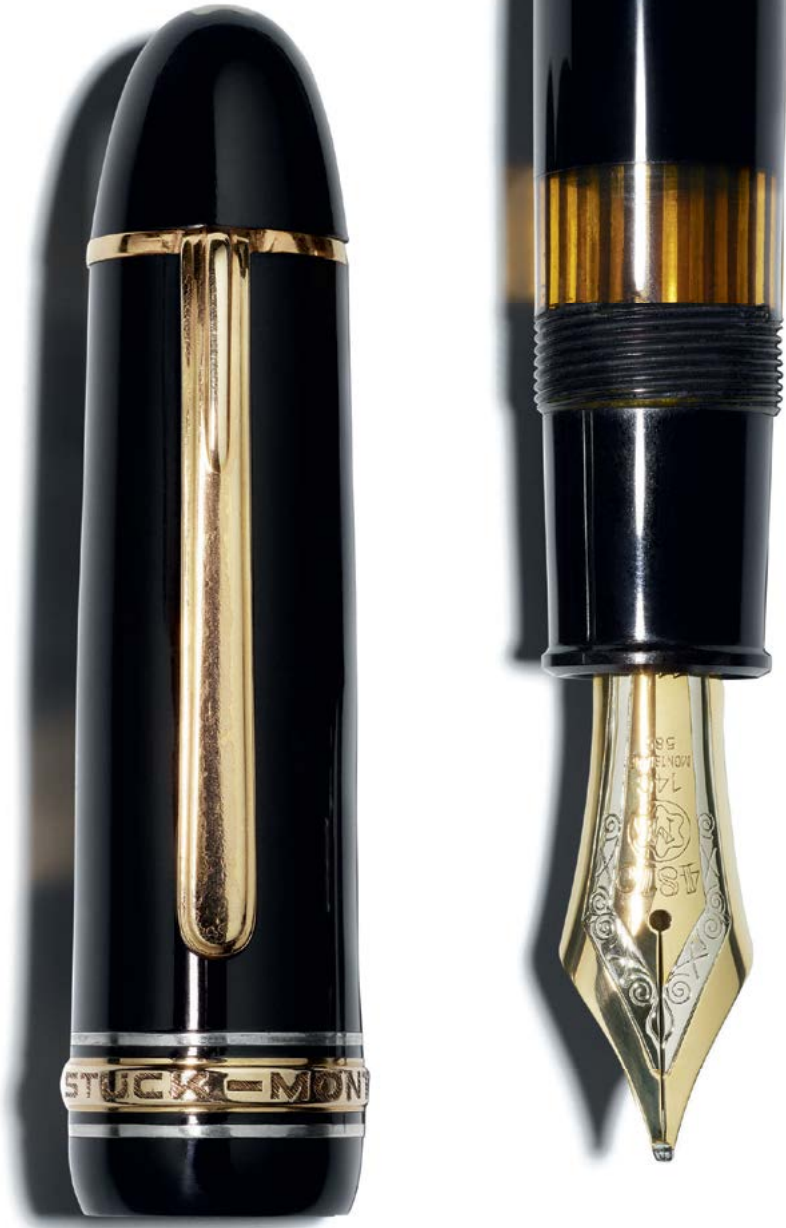
Nio EL7



Nio הוא יצרן סיני המכוון לצמרת סגמנט הפרמיום האירופי, בעזרת מכוניות חשמליות איכותיות. הבולטת שבהן היא EL7, קופה אלגנטית בעלת חמישה מושבים, המתהדרת במפרט טכנולוגי מרשים ביותר: 653 כוחות סוס, המספיקים לטווח של 500 ק"מ, ו־3.9 שניות מ־0 ל־100. המרכב מציג קימורים שלא היו מביישים מכונית יוקרה אירופית, כולל "גג צף" מרשים. טכנולוגיית Lidar חדשנית מסייעת למערכות הבטיחות, ומכינה את הרכב לתנועה אוטונומית למחצה. הבידוד האקוסטי מושלם. את ה־EL7 אפשר לטעון בעמדה ביתית או ציבורית, ואפשר גם להחליף לה סוללה בתחנות (שעוד לא קיימות בישראל). המחיר: 555 אלף שקל. זמינה עכשיו.

100 Years of Meisterstück

Celebrating an Icon



Product shown is a vintage piece, not for sale.

MONTBLANC



PLANET
HOUSE OF BRANDS

בוטיק MONTBLANC קניון רמת אביב, תל אביב טל. 03-6439291
ובחנות השעונים והתכשיטים המובחרות www.planetime.co.il

מהפכן על שני גלגלים

Harley Davidson Model J with Sidecar, 1918



הארלי דיווידסון מודל J הוצג ב־1915, והציע שינויים מהפכניים לתקופה שלפני מלחמת העולם הראשונה. היה זה ההארלי הראשון שוויתר על דוושות וכלל רגלית התנעה, היתה לו תיבת שלושה הילוכים מהפכנית ומנוע אלף סמ"ק בהספק 11 כ"ס, שאפשרו רכיבה במהירות מאה קמ"ש. הוא שימש כאופנוע הקרבי של צבא ארצות הברית במלחמת העולם הראשונה. ה־J שבתצולם יוֹצָר ב־1918 עם סירה ("צינת צד", בעברית צחה), ולא נסע במשך ארבעים שנה, מ־1970 עד 2010. ב־2011 עבר שיפוץ מקיף על ידי מומחה ההארלים סטיבן רייט, ואף נצבע בגווני המקוריים שאֵתם יצא מהמפעל. המחיר: 63,250 דולר.

הג'וב האיטלקי

Lambretta TV 175 Series II, 1961

עם תום מלחמת העולם השנייה חיפשו האירופים אמצעי תחבורה בסיסיים ויעילים. בשנת 1947 הציגה חברת אינוֹצֶ'נְטִי האיטלקית את הלמברטה, אחות צעירה למותג וספה המוכר. הקטנועים האיטלקיים היו זולים לייצור, ואפשרו רכיבה צנועה גם לנשים עם שמלות. למברטות יוצרו גם בישראל, אבל הדגם שבתמונה הוא איטלקי, מקורי לחלוטין. בזכות מנוע בנזין בנפח 175 סמ"ק אפשר היה להגיע למהירות עד 130 קמ"ש. עם ה"סירה" המקומרת, הלמברטה מאפשרת נסיעה בשלישייה, כשהנוסעים מוגנים מרוח ומגשם. היא משופצת להפליא ומתהדרת בארגז מטען כחול, הכולל גלגל חלופי. הסירה מרופדת בוויניל לבן. המחיר: 33,600 דולר.



הנוסע השלישי

BMW R69S With Steib TR 500 Sidecar, 1965



ה־ב.מ.וו חמור הסבר הגיע לקליפורניה במחצית שנות השישים, וראה את ילדי הפרחים מתקוממים נגד מלחמת וייטנאם. בשנותיו הראשונות השתתף שלוש פעמים בתחרות Moto Melee הנערכת לאורך 1,350 ק"מ, בכבישים ובשבילי העפר של קליפורניה. לאחר עידן התחרויות הוצמדה לו סירה משוכללת של Steib, שהפכה אותו לעירוני בורגני. ה־R69S מתאים מאוד לנשיאת המשקל הנוסף של הסירה, הודות למנוע דיובוכנתי בתצורת "בוקסר" קלאסית בנפח 594 סמ"ק, בעל הספק 42 כ"ס ומהירות מרבית 175 קמ"ש. האופנוע והסירה צבועים בשחור עם פסים לבנים, המשתלבים היטב בגימורי הכרום המלוטשים. המחיר: 31,900 דולר.



קצין וג'נטלמן Road King Classic with Sidecar, 1999

האגדה מספרת כי האופנוען הראשון שהצמיד סירה לאופנוע היה קצין צעיר בצבא צרפת, ב-1890, שרצה לטייל בסופי שבוע עם משפחתו. הסירה מגדילה את נפח ההובלה של האופנוע, אבל היא גם משבשת את יציבותו הכיוונית. ה-Road King Classic מתאים מאוד להתקנת סירה, בזכות בלמי דיסק כפולים מלפנים, המאפשרים לו להתמודד בקלות עם המשקל הנוסף של סירה פלוס נוסע ומטען. ב-25 שנות חייו נסע האופנוע הזה 1,300 ק"מ בלבד. הסירה כוללת מגן רוח זהה למגן של האופנוע עצמו, היא מעוטרת בפסי זהב-אדום ויש בה ידיעות אחיזה לנוסע וכיסוי ברזנט מתפרק. מחיר האופנוע: 25,200 דולר.

נמר אחרי הפצה Triumph T100 Tiger with Swallow Sidecar, 1954

אופנועי טריומף טייגר יוצרו במפעל בקובנטרי, אנגליה, החל ב-1939. ב-14 בנובמבר 1940 המפעל הופצץ, הייצור הופסק, וחודש ב-1946 לאחר שיקום המפעל. טייגר 100 היה דגם מוביל של טריומף, ואף זכה לגרסאות מרוץ שקטפו גביעים רבים. בדגמי 1954 הופיעה, לראשונה, זרוע מתלה אחורית, ששיפרה את התנהגות הכביש של הנמר הבריטי. אחד המעריצים הגדולים של אופנועי טריומף היה הזמר בוב דילן, שב-1966 התרסק בארצות הברית עם הטייגר S100 שלו. הטייגר הכחול שלפנינו זכה להתחבר לסירת פיברגלאס מדוגמת מתוצרת Swallow Sidecar Company, מעיירת החוף האנגלית בלקפול, יצרן צינות צד שבנה גם מרכבים למכוניות. מחיר האופנוע: 19,550 דולר.



הדבורה מקופנהגן Nimbus Type C with Sidecar, 1936

מעטים שמעו על יצרן האופנועים מדנמרק Nimbus, שהתמחה בבניית אופנועים בעלי מנוע ארבע בוכנות בנפח 746 סמ"ק והספק 18 כ"ס. עם תיבת שלושה הילוכים ותמסורת גל הינע, מהירותו המרבית היתה 85 קמ"ש. בולמי זעזועים קדמיים שיפרו את נוחות הנסיעה. השלדה אינה מרותכת כמקובל, חלקיה מורכבים מצינורות פלדה בעזרת מסמרי פלדה. למנוע היה צליל זמזום מיוחד, שהעניק לנימבוס את הכינוי Bumblebee ("דבורה"). האופנוע הארגמני מעוטר בפסי זהב עדינים. מתוך 12 אלף נימבוסים שיוצרו, 4,000 עדיין נוסעים במדינות סקנדינביה וארצות הברית. היצע גדול זה מסביר את המחיר הנמוך יחסית, 8,050 דולר.







בראשית בבלי
BERESHEET BAVLI

מגדל המגה-יוקרה "בראשית"

אחד המגדלים הבולטים שבנייתם תסתיים בקרוב בתל אביב

קו הרקיע של תל-אביב מתמלא במגדלי מגה-יוקרה חדשים. אחד מהמגדלים הבולטים שבנייתם תסתיים בקרוב בתל אביב הוא מגדל המגה-יוקרה "בראשית" שבונה משפחת כוזהינוף בשכונת בבלי בעיר. מדובר במגדל הנבנה ברחוב פעמוני בשכונה, המתנשא לגובה של 43 קומות ומכיל 174 יחידות דיור למגורים במיקום פסטורלי, ירוק ושקט, בעל נגישות תחבורתית מושלמת ומרחק הליכה מכל מה שיש לתל אביב להציע. המגדל מוקם מעל 4 קומות חניון תת-קרקעי בשטח של כ-14,000 מ"ר והוא כולל בין היתר בריכת שחייה, חדר סקווש, מרתף יינות, חמאם טורקי וספרייה ברמה מלונאית. הוא מעוצב בצורת Y, מה שמאפשר לכל הדירות בו לקבל נוף מערבי לים ונוף מרשים של הפארק. מעטפת המגדל עשויה קירות מסך המאפשרים נוף פנורמי פתוח לכל הכיוונים.

את תכנון המגדל הובילה האדריכלית רחל פללר ממשרד האדריכלים יסקי-מור-סיון, מהמובילים בישראל. לעיצוב הפנים והשטחים הציבוריים צורפה מעצבת היוקרה אירמה אורנשטיין, בעלת סטודיו המתמחה בעיצוב ואדריכלות לדירות יוקרה, ובנייני יוקרה בישראל וברחבי העולם.

***3962**

www.beresheetbavli.co.il



קזינו נייד על היד Jacob & Co Casino Tourbillon

לפני כמה שנים הציגה Jacob & Co את Astronomia Casino, שהיה אחד הדגמים המורכבים לשעתו. ב־2023 החליטה החברה להציע דגם חדש ופשוט יותר לשימוש, Casino Tourbillon, אשר כולל, בפעם הראשונה בפורטפוליו של המותג, מנגנון טורביון, הממוקם בגב השעון. גולת הכותרת בדגם הנוכחי היא משחק רולטה, המתרחש ב־38 וכולל 38 מספרים, בגוני אדום (18), שחור (18) וירוק (1), וכדור קרמי לבן. בכל הפעלה ראש הגלגל מסתובב במהירות גבוהה, בלי חיכוך כמעט, מה שמבטיח תוצאות אקראיות לחלוטין (כך לדברי החברה). תיבת השעון, שקוטרה 44 מ"מ, עשויה זהב ורוד 18 קראט. מחיר: כ־258 אלף אירו.

שעת הגונג

Breguet Classique Répétition Minutes 7637

בשנת 1783 נפל דבר בעולם השעונים. אברהם לואי בקֶה, המייסד של מי שנחשבת כיום אחת מחברות שעוני היוקרה הבולטות בעולם, הציג את שעון הרפיטר החלוצי שלו. שעוני רפיטר מיועדים להורות את השעות והדקות בעזרת צלילים, בלחיצה על מנגנון ייעודי. החידוש של ברגה הוא מנגנון משופר של אופן השמעת צליל ה"גונג" המפורסם: בעוד באותה תקופה היה נהוג להתבסס רק על גונג מסוג פעמון, ברגה שילב לראשונה להב קפיצי בלחצן הרפיטר, ליצירת גונגים ברטט ישיר, המפיקים צליל מדויק. בגרסה הנוכחית (42 מ"מ) הגונגים עשויים זהב במטרה לשפר את איכות הצליל. השעון מוצע בשתי גרסאות - בזהב לבן עם לוח כחול ובזהב ורוד עם לוח שחור, והוא בעל מנגנון מתיחה ידנית מתקדם ורזרבת כוח של 40 שעות. מחיר: כ־227,200 אירו.



זמנים רומנטיים

Vacheron Constantin Heures Creatives Heure Romantique

מאז תחילת המאה ה־19, השעונים המפוארים לנשים המיוצרים על ידי ואֶשְׁרוֹן קונסטנטין מבטאים את המגמות האופנתיות של תקופות שונות בהיסטוריה. הדגם שבתצלום מושפע משעון שנוצר ב־1916, בתקופות ה־אָפּוֹק והארט־נובו הרומנטיות. השעון, העשוי מזהב לבן 18 קראט, כולל 123 יהלומים משובצים בחיתוך עגול. התיבה המעודנת, בצורת פרח, מוקפת במסגרת שחורה אלגנטית עשויה מאם הפנינה. על גבי הלוח תמצאו ספרות רומיות מצוירות. אלמנטים בולטים אחרים הם רצועת סאטן עם אבזם מתכת משובץ יהלומים, רצועת סאטן שחורה ורצועה נוספת מעור תנין שחור. מחיר: כ־58 אלף אירו.





מאזן שלושת הגשרים

Greubel Forsey Collection Convexe Balancier 3

מאז הקמתו ב-2004, מותג שעוני היוקרה השוויצרי גרובל-פורסיי בולט בשעונים המורכבים שלו, שרבים מהם נעשים במלאכת יד ובמהדורות מוגבלות. זה שבתמונה, שעון ספורט שפיתוחו נמשך עשרים שנה כמעט, מבטא היטב את הקו הזה. בלוח השעון, שקוטרו 41.5 מ"מ, בולטים שלושה "גשרים" (לוחות מתכת שמתחיתהם מסתובבים צירי השעון) שנוצרו בגימור יד: "החבית", גלגל האיזון וגשר המחובר למונה השניות ותומך במחוגי השעות והדקות. השעון עשוי טיטניום וכולל בחלקו האחורי תצוגה של זרבת הכוח (שלושה ימים). קיימות שתי גרסאות, בכחול ובשחור, בכל אחת 88 יחידות. מחיר: כ-168 אלף אירו.

עת פריחת השזיף

Girard Perregaux Cat's Eye Plum Blossom

פרח השזיף נחשב לסמל הלאומי של טאיוואן, ופריחתו המרהיבה - שמתרחשת בעוד כמה ממדינות מזרח אסיה (בעיקר סין, יפן וקוריאה) - מהווה סמל של עוצמה בתרבויות שונות. השעון שבתצלום, מבית ז'יראר פֶּרֶגוֹ, כולל על גבי הלוח שלו אלמנט עדין של פרח השזיף, הממוקם בסמוך למחוגים. על גבי הלוח תמצאו גם את "עין החתול", האליפסה המזוהה עם קולקציית משקפי השמש לנשים של Maison. הלוח עשוי מאם הפנינה ומשלב אוונטורין (קוורץ שקוף למחצה בעל אפקט מנצנץ) ויהלומים, אשר 62 מהם משובצים בחיתוך מבריק על גבי הבזל. מחיר: כ-29 אלף אירו.



פריק צבאי

Ulysse Nardin Freak One Ops

ההיסטוריה של שעון הפריק של יוליס נרדין מתחילה עוד ב-2001, עם השקת הדגם הראשון שלו. מאז הוא עבר לא מעט שינויים, שנעשו משמעותיים אף יותר בדגם הנוכחי, Freak One Ops. השעון (44 מ"מ), בעל מראה החאקי הצבאי, עשוי מטיטניום בציפוי DLC שחור. הבזל עשוי קרבונים - סגסוגת של סיבי פחמן וחומר אפוקסי, שכל יצירה שלה היא בעלת מראה שונה. לוח השעון מאופיין במראה מינימליסטי ועתידיני, ללא כתר, בלי מחוגים במובנם המקובל, ורק עם ארבעה מספרי שעות בלבד. גוון החאקי מופיע גם על הלוח, בגימור "קרני שמש" מחורף. מחיר: כ-61,500 אירו.





הממתק

Speake Marin Tutti Frutti 42 mm

השעון הססגוני הזה, מבית Speake Martin, בולט בשילוב האלגנטי שהוא מציע בין גוני שחור וטוניק לבין כתמי צבע. לוח המחוגים עשוי מקרבון ייחודי, שפותח במיוחד בעבור המותג. השעות מסומנות בספרות רומיות, המחוגים מצופי זהב, למחוג השעות צורת לב. חוגה שחורה קטנה משמשת למדידת השניות. התיבה היא מסדרת 5N Piccadilly, המזוהה עם החברה. היא עשויה זהב אדום N5 בדרגת 18 קראט - סגסוגת זהב ייחודית בעלת כמות גבוהה של נחושת המספקת את המראה האדום. השעון, שקוטרו 42 מ"מ, מיועד לגברים ולנשים כאחד (יוניסקס) ונוצר במהדורה מוגבלת בת עשר יחידות בלבד. מחיר: כ-62,900 אירו.

חגיגה נשית

Rolex Oyster Perpetual 31 Ref. 277200-0010

המאפיין העיקרי בשעון הנשים אויסטר פרפטואל 31, מבית רולקס, הוא לוח המחוגים בגוון כחול טורקיז, שעליו בולט מוטיב "חגיגי": בועות בגדלים שונים, המבטאות את הגוונים של לוחות המחוגים מצופי לכה של החברה שנחשפו ב-2020. כך אפשר לראות את הרקע בטורקיז, בעוד הבועות בצהוב, באדום אלמוגים, בוורוד סוכריה ובירוק. השעון כולל צמיד אויסטר מלוטש, פרי פיתוח של החברה, המקנה לשעון מראה בעל גימור יוקרתי, והוא בעל עמידות משופרת בפני קורוזיה. לצמיד אבזם Oysterclasp מתקפל, הכולל חוליית הארכה ("Easylink") בת חמישה מ"מ, לשיפור נוחות הענידה. קוטרו של דגם זה 31 מ"מ, וקיימות גם גרסאות של 36 ו-41 מ"מ. מחיר: 23,050 שקל.



מהריביירה באהבה

Baume & Mercier Riviera Maréographe

מותג Baume & Mercier השוויצרי נודע בעיצובים פורצי דרך, המבטאים את "אמנות הצורות". סדרת ריביירה, שהושקה ב-1973, הציגה לדוגמה בזל בצורת דודקאגון (מצולע בעל תריסר צלעות). הדגם Riviera Maréographe (42 מ"מ), שהושק באחרונה, נאמן בעיצובו לאותה צורה. הוא עוצב בהשראת הריביירה הצרפתית והעולם הימי, עם אלמנטים כגון אוקיינוס, הרים, שמיים ואדריכלות הווילות בריביירה. השעון, בגוני כחול בניגודיות גבוהה, כולל ציפויי סופר-לומינובה המספקים מראה זוהר בגוני כחול-לבן בחשכה. לשעון יכולת מדידת גאות, המוצגת בדסקית ייעודית. התיבה עשויה מפלדת אל-חלד בליטוש סאטן, ועל גב התיבה חרוט המספר הסידורי של הפריט מתוך 500. המחיר: 22,995 שקל.



RBS היבואן הרשמי של HIKVISION

מביאים אליכם טכנולוגיות חדשות ופורצות דרך
של מערכות אל-פסק ומצלמות דרך



RBS
TELECOM

עולם חדש של פתרונות תקשורת מתקדמים



אפקון
מקבוצת
שלמה | **אטקה**



חברת רבס טלקום בע"מ מקבוצת אפקון תעשיות
רח' יוסף בוסל 15 נתניה | טלפון: 077-2045522 | info@rbs-telecom.com
www.rbs-telecom.com



"הזקן והים" נכתב מחדש Montegrappa The Old Man and the Sea

שיתוף פעולה בין מונטגראפה לבין חברת Hemingway Ltd, בעלת הזכויות על המורשת של הסופר האמריקאי ארנסט המינגוויי, הוליד עט המוקיר כבוד לספרו האלמותי "הזקן והים". לעומת עטים קודמים של מונטגראפה בסדרת המינגוויי, שהתמקדו בחייו של הסופר עצמו, כלי הכתיבה הזה, החדש בסדרה, כולל אלמנטים מיצירת המופת הספרותית, המציגה את מאבקו של דייג קובני זקן בשם ארנסטו ומאבקו הבלתי מתפשר ללכוד דג מפרשן ענק.

העט, שבייצרו נעשה שימוש, בין השאר, בשיטת "השעווה האבודה", כולל ציפוי אמיל, פיסול וגילוף בעבודת יד, המציגים מוטיבים מהסיפור כמו סירת המשוטים הקטנה וחכתו של סנטיאגו, ההתמודדות שלו עם הדג הענקי ומוטיבים של ים ושמיים. על גבי העט תמצאו צורות של בעלי חיים ימיים, ובהם הכרישים, שעל פי הסיפור הקשו את שובו של הדייג לחוף מבטחים.

העט מוצע בשתי גרסאות, נובע או כדורי, עשויות בשתי שכבות: כסף סטרלינג וז'רמיל (כסף מצופה זהב טהור 24 קראט). בעט הנובע שולב מנגנון בוכנה מתקדם למילוי דיו, מבית החברה, וציפורן העט, שמוצעת בגדלים שונים לבחירת הרוכשים, עשויה זהב 18 קראט בשילוב אבונט. מכל דגם יוצרו שבעים יחידות בלבד, לציון שבעים שנה לזכייתו של המינגוויי ב־1953 פרס פוליצר לספרות.

העט מוגש באריזת מזכרת מרשימה ביותר, הכוללת העתק עץ ישן של סירתו של סנטיאגו הדייג, גיבור הסיפור. מחיר: 6,425 אירו.



העת העתיקה בעט השנה

Graf Von Faber-Castell Pen of the Year 2023 Ancient Egypt

עט השנה 2023 של חברת עטי היוקרה הגרמנית Graf Von Faber-Castell עוצב בהשראה ברורה של מצרים העתיקה, לרבות האלים, המיתולוגיה המצרית והישגי התרבות המצרית לאורך היסטוריה ארוכה בת כ־3,000 שנה.

לעט הנובע ציפורן זהב מגנום 18 קראט, וגוף עשוי מתכת בגימור מט ובציפוי פחמן דמוי יהלום. הוא בולט בצבעו השחור, המבטא את העובדה שמצרים העתיקה נקראה בפי תושביה "קֶמֶט" ("אדמה שחורה"), לציון צבעה הכהה של האדמה הפורייה באזור הנילוס והדלתא כתוצאה מההצפות התכופות על ידי הנהר.

ראש העט מעוטר בחריטה דמוית פרח הלוטוס, שעל פי המיתולוגיה המצרית מייצג בריאה ולידה מחדש. מעליה, בקצה, חרוטה בזהב 24 קראט צורת "העין של הורוס" (מושג מהמיתולוגיה המצרית המסמל הגנה, שלמות וכוח). על גבי הגוף השחור חרוטים בכתב הירוגליפי שמותיהם של תריסר אלים ואלות מצריים. באזור אחיזת העט, הקרוב לציפורן, טבעת מתכת בציפוי זהב 24 קראט וטבעות צבועות בכחול מבריק, בהשראת המסכה של המלך תות ענח' אמון. מסכה העט מעוצב בהשראת הפרוטומה (פסל של חלק הגוף העליון) של גפרטיטי, אשתו של המלך אחנתון, שהיה אביו של תות ענח' אמון.

העט הושק במהדורה מוגבלת בת 375 יחידות ממוספרות. מחיר: 5,800 אירו.



אמנות עיטור העטים היפנית Pilot Namiki Yukari Maki-e Bush Clover

עט נובע שנוצר במהדורה מוגבלת, 300 יחידות בלבד, על ידי מותג כלי הכתיבה היפני נמיקי (בבעלות ענקית העטים פיילוט), בהתבסס על טכניקות עיטור וקישוט יפניות מסורתיות. העט עוצב על ידי קבוצת Kokkokai, קבוצה של אמנים בטכניקת העיטור היפנית Maki-e (שבה מצוירים תמונות, אותיות ואובייקטים בעזרת לכה על פני כלים שונים, ולאחר מכן מפזרים ומקבעים אבקת מתכת על גבי הפריט), שנוסדה ב-1931.

גוף העט מעוטן בציורי עלים ופרחים של צמח Hagi (מין תלתן יפני) - אחד משבעת פרחי האביב האהובים במסורת היפנית. הצמח, הגדל בהרים ומקשט לא מעט גנים ברחבי אסיה, נובט באביב ומגיע לשיא פריחתו בתחילת הסתיו, בפרחים עדינים יפהפיים. באמונה היפנית הוא מסמל התבוננות פנימית ויכולת לגרש רוחות רעות. היצרנית ביטאה חזון, שהעט יביא אושר לאלה האוחזים בו. העט צבוע במגוון טכניקות Maki-e, תוך שימוש במתכת עם לכה אדומה ואבקת כסף זהב, היוצרת את המראה של סבך השיחים המקיף את הצמח. הציפורן עשויה זהב 18 קראט, עם ציפוי רודיום. החלק המצופה רודיום מיועד לדממות את הצללית המפורסמת של הר פוג'י, המקודש במסורת היפנית. מחיר: 1,800 דולר.



נקודת הציון של פרקר Parker Duofold 135th Anniversary

עטי פרקר נפוצים ופופולאריים מאוד בכל העולם, אבל גם לחברה האמריקאית הוותיקה הזאת, שנוסדה ב-1888, יש דגמים יוקרתיים. לציון 135 שנה להקמתה, השיקה החברה מהדורה מיוחדת של העט הנובע Duofold. העט עשוי מ-21 חלקים, שהורכבו בעבודת יד בדייקנות מוקפדת מאוד, בהתאם למגמה שעל פיה פועלת החברה בכל שנותיה, לפי משנתו של המייסד ג'ורג' ס. פרקר, "תמיד אפשר ליצור עט טוב יותר".

גוף העט, הגדול יחסית, והמכסה שלו עשויים משרף שחור קטיפתי קשיח, עם עיטורי גימור כרום. ציפורן העט עשויה מזהב 18 קראט מצופה רודיום, ועליה חריטה דקורטיבית של צורת אס מחפיסת קלפים.

על גוף העט מוטבעים, בהדפסה תרמית מתקדמת בגוון כסף, הלוגו של סדרת Duofold וכן המספרים של שנת ייסוד החברה, 1888, ושל השנה ה-135 לקיומה. ואי אפשר בלי להזכיר את תפס העט, בצורת חץ, המזוהה כל כך עם המותג פרקר. העט מגיע באריזת שי מהודרת ובה, בין היתר, נרתק לעט מעור אמיתי, בקבוק דיו שחור וחוברת מהדורה מיוחדת. מחיר: 1,750 דולר.



Guerlain

Aqua Allegoria Florabloom Forte

לאישה

תווי הניחוח: תווים עליונים - מנגו, שקד, מנדרינה
תווי לב הבושם - טוברוז, איריס, סיגלית, ורד
תווי הבסיס - מושק, קוקוס, עץ אלגום, אזוב.
מחיר מומלץ: 585 שקל ל-75 מ"ל.



Givenchy

Gentleman Society Eau de Parfum Extreme

לגבר

תווי הניחוח: תווים עליונים - קלארי סייג, מנטה, מוסקט | תווי לב
הבושם - נרקיס צרפתי, וטיבר ממדגסקר ומהאיטי, שורש אוריס
תווי הבסיס - אלגום אוסטרלי, וניל מדגסקר, ארז הימלאיה.
מחיר מומלץ: 569 שקל ל-100 מ"ל.



Juicy Couture

Viva La Juicy Sucre

לאישה

תווי הניחוח: תווים עליונים - דומדמניות אדומות, מנדרינה,
גרדניה | תווי לב הבושם - קרם שקדים, אפרסק, פריחת
התפוז, יסמין | תווי הבסיס - קצפת, וניל, קקאו, עץ אלגום.
מחיר מומלץ: 379 שקל ל-100 מ"ל.



Bulgari

Man in Black

לגבר

תווי הניחוח: תווים עליונים - תבלינים, אלמי
תווי לב הבושם - טוברוז, איריס | תווי הבסיס - תמציות עץ
כהה, פצ'ולי, קפריול, בנזואין.
מחיר מומלץ: 499 שקל ל-100 מ"ל.



Tous LoveMe Playful

לאישה

תווי הניחוח: תווים עליונים - אשכולית ורודה, פלפל ורוד, ליצי
תווי לב הבושם - אדמונית, ורד סנטיפוליה, יסמין
תווי הבסיס - ארז, קשמיר, קריסטל מוס.
מחיר מומלץ: 369 שקל ל-90 מ"ל, 410 שקל ל-100 מ"ל.



Jesus Del Pozo Nightology Iris Shadow

יוניסקס

תווי הניחוח: תווים עליונים - פלפל ורוד, ליצי, ברגמוט
תווי לב הבושם - סיגלית, חמאת איריס, פריחת תפוז אבסולוט,
פריחת יסמין אבסולוט | תווי הבסיס - בורבון וניל, פצ'ולי, עור.
מחיר מומלץ: 529 שקל ל-100 מ"ל.



Elizabeth Arden White Tea Eau Florale

לאישה

תווי הניחוח: תווים עליונים - תה לבן, שושנת העמקים, פֶרְזִיָה
ורודה | תווי לב הבושם - איריס ורוד, יערה, אַמְפֶּרְטוֹנִיק
תווי הבסיס - מושק, ענבר, פולי טונקה.
מחיר מומלץ: 249 שקל ל-100 מ"ל.



Ferragamo Red Leather

לגבר

תווי הניחוח: תווים עליונים - תפוז ברגמוט, זנגוויל, מגדרינה
תווי לב הבושם - יסמין, אוריס, רוזמרין
תווי הבסיס - וטיבר, עץ אלגום, עור.
מחיר מומלץ: 425 שקל ל-100 מ"ל.





רקנאטי כרם אודם קברנה סוביניון 2020

זן: קברנה סוביניון * זמן חבית: 18 חודשים * טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות
מחיר: 189 שקל

ענבי קברנה סוביניון מצפון רמת הגולן, לאחר בציר ידני, מדולל וסלקטיבי, הגיעו ליקב צעירים יחסית וטריים. הם עברו השריה קרה וצמצום כמות התירוש, על מנת להעלות את ריכוז הפרי, ובהמשך הועבר התירוש הנתר לתסיסה בטמפרטורה מבוקרת, ללא סחיטה כלל. התירוש התבגר במשך 18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, חביות גדולות עם השפעה מינימלית: האלון מורגש ברקע, קלוי אך עדין, תוספת חשובה ליין עם עתיד. ריכוז פרי שחור, שזיפים ודובדבנים, מבטא את הזן במיטבו. יין לאוהבי הקברנה, מוגדר היטב, בעל גוף ונוכחות. יופי של יין צעיר, שעתידו עוד לפניו.

Marchesi di Barolo Antiche Cantine di Barolo 2018 (Italy)

זן: נְבִיולו * זמן חבית: 12-30 חודשים * טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות * מחיר: 269 שקל

בניין צהבהב בן שלוש קומות, נוצץ בשמש, עם חלונות מרובעים איטלקיים מאוד, ויקב צמוד, מלא מכלי מתכת מבריקים, מזכיר בית שמפניה צרפתי מכובד. בכניסה גרם מדרגות מפואר, אופייני ליקבים בעלי היסטוריה מכובדת וארוכת שנים. היקב מטפח את זן הנביולו, אשר גדל על הגבעות בין כפרי אזור ברולו, זן עם ניחוחות וטעמים מוגדרים היטב, רציני ומרוכז, מאופיין בטאנינים וחמיצות משלו, זן שמבטיח ליין יכולות הישרדות ארוכות. יין ברולו טיפוסי, אדום, בעל גוף ויכולות. יין לארוחה, מלווה בשר על מתכוניו השונים. מלא תבלינים, פרי אדום טרי, חמיצות מוגבלת ומותאמת. יין לחגיגת בשרים.



סוסון ים לנון 2020

זנים: זינפנדל + פטיט סירה + מורוודר * זמן חבית: 18 חודשים
טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות * מחיר: 136 שקל

יין מהרי ירושלים, בן האזור, יין ירושלמי אמיתי. זן הזינפנדל (או, בשמו האיטלקי, פרימיטיבו) גדל בכרם שליד הבית, תרתי משמע; כרם במושב בריגורא, בגובה 620 מטר, על אבן ומעט חול, מספק יבול נמוך של פרי (ענבים) בריא מאוד, בלי תוספות של כימיקלים. יין הזינפנדל הצעיר עובר תהליך ייצור מורכב, ומתבגר בחביות אלון אמריקאיות במשך 18 חודשים. בתהליך ההתבגרות מתווספים שני הזנים האחרים - הפטיט סירה והמורוודר. הממסך הסופי נשאר ביקב בבקבוקים לעוד זמן מה, לחיבור הזנים. יין אדום יבש, עם הרבה פרי אדום טרי והרבה תבלינים. כיף של יין.





שאתו רמו Special Reserve Top 7 2017

זנים: קברנה סוביניון (50%) + פטיט ורדו (50%) * **זמן חבית:** 18 חודשים
טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות

ממסך זנים מותאם היטב, יין בעל יכולות הענבים, לאחר בציר לילי ידני ומיון קפדני, הגיעו ליקב בטרם אור ראשון, הופרדו מהשזרות והועברו להשריה קרה ולאחר מכן לתסיסה איטית ומבוקרת. כל זן התיישן בנפרד במשך 18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, שמהן נבחרו שבע הטובות ביותר להרכבת הממסך. היין נכנס שוב לחביות, למשך שישה חודשים, בוקבק ונשאר ביקב לתקופה נוספת. יין בגוון בורדו עמוק בוהק, מלא ניחוחות וטעמים שמשתנים במהלך הטעימה. הקברנה הוא המסגרת, והפטיט ורדו מוסיף צבע ופרי כמעט מתוק. יין מורכב, מלא פרי יער, דובדבנים, שזיפים ועץ קלוי ברקע.

Backsberg Brut 2019 (South Africa)

זנים: שרדונה + פינו נואר * **זמן חבית:** אין * **טמפרטורת הגשה:** 6-8 מעלות * **מחיר:** 130 שקל



היקב עם העזים והגבינות, עם המבנה המשולש בחצר, עם היין התוסס והחגיגה על הדשא הירוק. דרום-אפריקה במיטבה. יקב משפחתי, דורות רבים של המשפחה מייצרים כאן יין מצוין לצד גבינות משובחות, ובאחרונה גם יינות נתזים, "שמפניה" דרום-אפריקאית. לייצור יין תוסס נדרש תהליך ארוך ומורכב, מסובך לעתים, ונדרש גם ידע. בדרום-אפריקה משתמשים בשיטה הנקראת Methode Cap Classique - השיטה המקורית הנהוגה בצרפת לייצור שמפניה. במילים אחרות: שיטת שמפאן, אבל לא בשמפאן. יין לבן תוסס, כשר, בעל חמיצות טובה. מלא ניחוחות וטעמים של פרי הדר ירוק, קליפות אגסים ותפוחי עץ טריים. יופי של יין, הופך כל ארוחה לחגיגה.

שאתו גולן סירה 2018

זנים: סירה (96%) + קברנה סוביניון (4%) * **זמן חבית:** 12 חודשים
טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות * **מחיר:** 203 שקל



במושב אליעד, שבדרום רמת הגולן, יקב שאטו גולן מגדל ענבים בכרמים שבבעלותו המלאה. כרמי היקב נטועים באדמת בזלת עמוקה; המתכת עוברת מהאדמה דרך הגפן אל היין. יקב בוטיק, קטן יחסית וצנוע, אך יפה ומסודר, עם הרבה ידע וטיב. היינן-האגרונום הוותיק והידען אורי חץ מנהל את הכרמים בנאמנות ובמסירות כמו בגידול ילדים. יין הסירה שלו, יין אדום יבש, הוא בעל נוכחות מרשימה. פרי אדום מרוכז, דובדבנים בשלים, בעטיפת אלון קלוי עדין. יין בעל גוף, עם ניחוחות של פרי אדום יבש, שזיפים ומעט צימוקים. יין מרשים ביותר, מוגדר היטב, הנאה גדולה לחובבי יינות.



Morey Blanc Aloxé-Corton 1er Les Vercots (France)

זן: פיננו נואר * זמן חבית: 14 חודשים * טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות * מחיר: 675 שקל

יין בדרגת על, Premier Cru. כרם שמור, עם גפנים זקנות בנות שלושים עד שבעים, מספק יבול שמייצר לא יותר מאשר 400 ליטר מיץ ענבים לדונם - כמות לא משתלמת כמעט, מבחינה כלכלית. לאחר בציר ידני, הענבים עוברים תהליך תסיסה שנמשך 17-15 ימים, שלאחריו התירוש מוכנס לחביות עץ אלון ל-14 חודשים. העץ הקלוי לא מורגש, רק בסוף הטעימה. יין בעל צבע אדום-דם בוהק, מלא ניחוחות וטעמים פרחוניים של פרח הצבעוני (טוליפ), אוכמניות ודובדבנים. הטעמים משתנים לאורך הטעימה. רצוי לפתוח את הבקבוק זמן מה לפני המזיגה, כדי "לתת לדם לצאת" מול נתח בשר אדום וריחני. מתיקות קלה משתלבת עם האלון הקלוי. יין גדול.

Graacher Himmelreich Riesling Mosel 2016 (Germany)

זן: ריזלינג * זמן חבית: 24 חודשים * טמפרטורת הגשה: 6-8 מעלות * מחיר: 350 שקל

תהליך ייצור שונה, מיוחד וארוך. ענבי הריזלינג, מגפנים הגדלות על קרקע של פלטות צפחה כחולה-אפורה, נבצרו ידנית ועברו תסיסה ראשונה על קליפותיהם במשך 14 ימים, תסיסה טבעית, ללא תוספת שמרים. היין הצעיר הועבר לחביות גרמניות, שהה בהן כשנתיים, ואחר כך השלים את התבגרותו בחביות עץ אלון של ינות ספרדיים אדומים בעלי גוף. כן, היין הלבן העדין עבר תקופה התבגרות בחביות ספרדיות של ינות "קשוחים", והתוצאה: ריזלינג מיוחד, גרמניספרדי, כזה שעוד לא טעמנו. יין לבן יבש, עם ניחוחות וטעמים של מי קולון מורכבים. חמיצות עדינה, טעמי קליפות מנגו חמצמץ. יין מיוחד במינו.



יתיר בצל העלוה 2020

זנים: קברנה סוביניון (38%) + פטיט ורדו (33%) + מרלו (17%) + קברנה פרנק (12%)
זמן חבית: 15 חודשים * טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות * מחיר: 190 שקל

היער הגדול בארץ, יער יתיר, עולה עד לגובה 900 מטר ומגדל בצלו מאות דונמים של כרם מטופח. ליער יתיר שורשים תנ"כיים והוא מלא בפיסות מהעבר המפואר של העם היהודי, ובהן שרידי היער המקראית יתיר. ויש בו גם יקב, שאנשיו טובים לא רק בייצור יין, אלא גם בידע שלהם על העבר של הסביבה. היסטוריה ממשית, מוכנה לנגיעה, בין הכרמים, לא רחוק מהיקב. "בצל העלוה" הוא יין אדום יבש, בעל גוף ונוכחות מרשימה. למרות גילו הצעיר, מרגיש כמו בעל יכולת התבגרות ארוכה. פרי אדום חבוי בתוך העץ הקלוי, שזיפים וצימוקים, בעטיפה עדינה של חמיצות טובה. יין שעבר התבגרות מבוקרת בחביות עץ אלון צרפתיות גדולות. מעודן, ובו בזמן מוגדר היטב.

האסלות החכמות והשוטפות של TOTO טכנולוגיה משנה חיים



TOTO

קולקציית האסלות הטכנולוגיות מיפן | להשיג אצל המשווקים המורשים | totoisrael.com | 03-9688255



ייבוש באוויר חם



נורת UV



סגירה ופתיחה אוטומטית



בועות אוויר במים



מושב מחומם



שואב ומנטרל ריחות



הדחה טורנדו



חיסכון במים



רימלס מבנה



חלק לחרס ציפוי כפול



טכנולוגיית eWater



התנת מים טרום השימוש



Gran Patron Burdeos Anejo Tequila

ארץ ייצור: מקסיקו * יישון: 24 חודשים לפחות * חוזק: 49% * מחיר: 2,999 שקל

אגאבה, מים, שמרים - ויש טקילה. נשמע פשוט, עד הרגע שמגיעים באמת לשלב הייצור. הטקילה, המשקה הלאומי של מקסיקו, מיוצר על פי רוב באזור חליסקו, שהוא מרכז גידול פרי האגאבה מזן Weber, אגאבה כחולה, הטובה בעולם. הטקילה הזאת של פטרון היא בעלת דירוג גבוה במיוחד, טקילה ייחודית. איך הם מייצרים משקה שונה וטוב מהיתר? על ידי זיקוק כפול והימנעות משימוש בתוספים הכימיקליים המקובלים בדרך כלל. משקה מוגדר היטב, התיישן בחביות של יין אדום צרפתי ושל וויסקי סקוטי ואמריקאי. בעל גוף, עם הרבה אלון קלוי מהחביות שעבר בדרך. החביות של הענבים האדומים השאירו מתיקות עדינה יחד עם חמיצות טבעית ופרי ירוק וגם בשל. משקה בגוון מהגוני בהיר, מאוזן, קליפות של תפוזים, ארטישוק מבושל וניחוחות של וויסקי סקוטי. אידיאלי לליווי סיגר.

Zero Nine Spirits Serie Samourai Cognac Petite Champagne 73

ארץ ייצור: צרפת * יישון: 73 שנים * חוזק: 54.3% * מחיר: 240 אירו (500 מ"ל)

שני חברים ותיקים, גרגורי ואלן, מביאים מושג קוניאק חדש, ZN 09, וממציאים בכל פעם מחדש ממסך נוסף, שונה ומקורי שלהם. הפעם הדגש הוא על קוניאק ממקור ענבים מוגדר, Petite Champagne, אזור ידוע בטיב גפניו. המוצר נטעם כשהוא בשלב "כמעט גמור", ולאחר טעימות חוזרות בחרו קוניאק ל-160 בקבוקים בלבד. בחירה לא קלה, המבקשת הכרה מקרוב של האזור, כולל גפניו, בעלי המזקקות הפועלות בו ותהליכי הייצור בהן. הם החליטו לבחור ב-Lot 73 של סדרת סמוראי מבית Grosperin House, בית קוניאק מוכר וידוע, עם התמחות בענבי Petite Champagne. קוניאק מוגדר היטב, מסיבי ועוצמתי, התיישן עשרות שנים בחביות עץ אלון צרפתיות. פרי אדום בש, תות ושזיף, עם מתיקות קלה. משקה מיוחד. מיועד לקוקטיילים, או "נקי" ליודעי דבר.



Le Marque Extra Armagnac

ארץ ייצור: צרפת * יישון: שנים אחדות * חוזק: 40% * מחיר: 899 שקל



חגיגה של זנים, ממסך של בצירים שונים שהתבגר בחביות אלון צרפתיות. זה הבית של הארמניאק המובחר, עטור הפרסים, שנולד באזור גסקוניה שבדרום-מערב צרפת, בין הרי הפירנאים והאוקיינוס האטלנטי, אזור שבו גדלות הגפנים המתאימות ביותר לייצור ארמניאק. לעומת הקוניאק, שלייצורו מותר להשתמש אך ורק בענבים מזן Ugni Blanc, בייצור ארמניאק נעשה שימוש בזנים Bacco Blanc, Folle Blanche ו-Colombar, וכמובן, ב-Ugni Blanc, המוסיף למשחק בין הזנים, אותו משחק שמורגש היטב בממסך הארמניאק. המשקה מזוקק פעם אחת בלבד, כדי לשמור את טעמיו האופייניים. משקה בהיר, נוטה מעט לגוון מהגוני, מלא ניחוחות וטעמים של אגוז מלך, שזיף, קרמל, וגיל וקליפות פרי הדר. מתאים כאפריטיף ודיז'סטיף כאחד.

אילו נתן לנו מרק
ולא פרגן בקרוטונים

דיי, נו!



BBR Saatchi & Saatchi

חג שמח!

טיב • טעם
החופש לבחור

פתוח בשבת ובחג גם באונליין



M&H Elements Sherry Cask Single Malt Whisky

ארץ ייצור: ישראל * יישון: 24 חודשים * חוזק: 46% * מחיר: 289 שקל

"הראש הישראלי", שהגה כבר לא מעט המצאות, עושה זאת גם בעולם האלכוהול. אנשי המזקה הישראלית M&H (מילק אנד האני) המציאו תהליך מזרז להבגרת הנוזל הצעיר, וכך, הוויסקי הישראלי הזה מתבגר מהר יותר מכל וויסקי אחר. איך? הם פשוט ידעו לנצל נכון את מה שהטבע נתן לישראל - את 300 ימי השמש בשנה, את תנאי האקלים האופייניים ואת המשטר המטאורולוגי השנתי. והרי לפנינו וויסקי שהתבגר בחביות ספרדיות של יין שרי מתוק, שלא עברו רחיצה. השימוש בחביות שלא עברו רחיצה הוא שיטה שנגקטת בכמה וכמה מזקקות נחשבות בעולם. משקה בגוון חום בוהק, מלא ניחוחות וטעמים של יין שרי ספרדי. הרבה פרי, תבלינים, ציפורן ושזיפים, אידיאלי אחרי ארוחה דשנה. כן, מעט מתוק בסוף.

Barcelo Ron Dominicano Blanco Añejado

ארץ ייצור: הרפובליקה הדומיניקנית * יישון: שנה עד שנתיים * חוזק: 37.5% * מחיר: 105 שקל

מזקה שנוסדה בשנת 1929 מנוהלת על ידי בני הדור השלישי למשפחה. בשנת 2017 הם זכו בפרס יוקרתי בתחרות היין והאלכוהול המוערכת והנחשבת IWSC. הם נולדו וגדלו בין קו הייצור של הרום המפורסם לבין מטעי קני הסוכר, החומר הבסיסי של עתידם. תעשייה מבוססת על סוכר, סוכר גולמי, הגדל בשפע באיים החמים והלחים. ההתבגרות של הרום הצעיר עוברת דרך חביות אלון לבן אמריקאי שעברו שריפה פנימית או, נכון יותר, קלייה לפי דרגות עוצמה. במקרה זה, הקלייה עדינה ומינימלית. משקה שקוף וצלול כבדולח, עטוף בבקבוק מפואר, מרשים כל חובב רום. מלא ניחוחות וטעמים המשתנים לאורך הטעימה - ירוקים, פלפל לבן, ציפורן, קליפות פרי הדר. משקה של עדינות ורוגע.



Flor de Caña Coco Liqueur

ארץ ייצור: ניקרגואה * יישון: אין * חוזק: 17% * מחיר: 104 שקל



המדינה הגדולה ביותר באמריקה המרכזית בורכה על ידי הטבע במבחר עשיר של גידולים: קפה, טבק, אננס, בננות, וכל אלה בנוסף על מטעי קני הסוכר השופעים ודקלי הקוקוס הגבוהים. כולם חומרי יסוד לתעשייה כמותית ואיכותית, שחלק ניכר ממנה הוא תעשיית האלכוהול, שכן ריבוי קני הסוכר מבטיח המון סוכר, ואם יש סוכר - יש אלכוהול. וכשמנצלים נכון את שפע הסוכר והקוקוס, יודעים להפיק ליקר מתוק של קוקוס ורום. לליקר הזה של Flor de Caña יש צמיגות מסוימת, אפשר לקרוא לזה גוף מוצק, והקוקוס ניכר בו היטב - הן בארומה והן בטעמים, שבסופם סיומת קרמית. משקה מאוזן, חלק, פירותי, מלא סוכר של פרי ירוק. טוב אחרי ארוחה דשנה או לצד כוס מים קרים ביום חם. משמש בסיס לקוקטיילים מתוקים מקומיים.

אילו נתן לנו משלוחים בשבת ובחג

דיינו!



BBR Saatchi & Saatchi

חג שמח!

טובה טעם
החופש לבחור

פתוח בשבת ובחג גם באונליין

עשן בעיניך אנשים, מקומות, אירועים, מפגשים

Procigar 2024

בסוף חודש פברואר האחרון נערך ברפובליקה הדומיניקנית, כמדי שנה, פסטיבל פרוסיגר. פרוסיגר הוא אירוע המאגד את יצרני הסיגרים ברפובליקה ומארח משווקים וחובבי סיגרים מרחבי העולם. אורחי הפסטיבל לוקחים חלק באירועים חווייתיים ובביקורים מקצועיים במטעי הטבק ובאולמות גלגול הסיגרים שבמפעלים השונים.



קרלוס פואנטה מארח את גדי לוי בשאטו דה לה פואנטה



קרלוס (קרליטו) פואנטה מקבל פרס מנשיא הרפובליקה הדומיניקנית על הזכייה ב"סיגר השנה" לשנת 2023 עם הסיגר Opus X Reserva d'Chateau



מימין: גדי לוי, קתרין פישר מנכ"ל תערוכת InterTabac, סטפן קרמי



אולם גלגול הסיגרים בשאטו דה לה פואנטה



מימין: אוגוסטין פרננדס מנכ"ל פרו סיגר, גדי לוי, הנקה קלנר נשיא תאגיד פרוסיגר



מימין: גדי לוי; דניאל ארשאם, שגריר שעוני הובלו העולמי; ג'ושוע מיראפפֶל, מבעלי מיראפפֶל סיגרים; קרולה דה מרקו, מנהלת הקלאב של ארתורו פואנטה



סירו קסקלה (מימין), מנכ"ל ארתורו פואנטה, עם גדי לוי



דיילות פרוסיגר באירוע White Dinner Party



Welcome dinner



חן אשירוב מגישה את הסיגר לטועמים

סיגר וקוניאק ב־Cigar Club

סיגר קלאב אירח ערב טעימות קוניאק Martell
 וסיגר Flor de Copan 20 Aniversario Gran Reserva



טעימה מונחית של קוניאק מרטל



גיבורי הערב. הסיגר של פלור דה קופאן והקוניאקים של מרטל



מימין: חן אשירוב, ארתור פצ'ינסקי, יהושע מירון,
 יואב הרפז



נהנים מכל הטעמים

Cigar Club עם טעימות ומסכות

באווירת פורים נערך בסיגר קלאב אירוע
 טעימות וויסקי Bushmills וסיגר Flor de
 Selva Grand Pressé.



לוקחים את הזמן בניחותא



תומר מחברת אפסרטייסט חושף את טקילה דון רמון
 במהדורה המיוחדת בשיתוף סברובסקי. לידו שימי בנן
 מאשלי

טקילה וסיגר באשדוד

סיגר ליקר אשדוד בשיתוף עם אשלי סיגרים
 קיימו אירוע טעימות טקילה Casa Don
 Ramon בליווי סיגר La Aroma del Caribe
 .Mi Amor Valentino

צילומים: Allison Kuhl / AnnaLena

הסבתות של מייק

העיר ונקובר שבקנדה עולה על מפת מישראל ומביאה הצצה למטבח קנדי עכשווי ומקורי, מחבק ונינוח. ממש כמו מסעדת אנה-לנה



AnnaLena. מסעדה מ"הזן החדש". גורמה, מעודן, מעניין, אבל לא מתאמץ

נקובר, העיר השלישית בגודלה בקנדה, מאופיינת בגיוון אתני, בקרב מחצית מתושביה האנגלית אינה שפת אם, ועובדה זו באה לידי ביטוי גם במטבח המקומי. בשנת 2022 מדריך מסעדות מישראל הגיע לראשונה לקנדה. שתי ערים - ונקובר וטורונטו - זכו לחלוק את הכבוד כשכמה ממסעדותיהן עוטרו בסמל מישראל הנחשק. שמונה מסעדות מוונקובר נכנסו למדריך (כוכב אחד לכל אחת), וכך גם אל ספר ההיסטוריה הקולינרית של קנדה ושל עולם הגורמה בכלל. אחת מהן, שלכדה את עיניהם של מבקרי מישראל, היתה AnnaLena,

שלא דומה למה שאפשר לצפות ממסעדת מישראל קלאסית.

במסעדה הזאת אין מפות לבנות מעומלנות, וגם לא עיצוב נורדי עכשווי. היא נראית קצת אקלקטית, ומזכירה שילוב של מסעדת איכות שכונתית עם ויב של פאב מקומי ודיינר. זו מסעדה מהזן החדש, שמאפיין את ונקובר. גורמה, מעודן, מעניין, אבל לא מתאמץ. באווירה איפורמלית, שלא לומר פמיליארית וקצת היפסטרית. יש ונדמה שבכלל קצתם לדירת הסטודנטים של מייק רובינס, השף והבעלים.

רובינס, אחד השפים הצעירים המבטיחים של קנדה, השתתף ב־2014

זיכרונות של טעמי ילדות

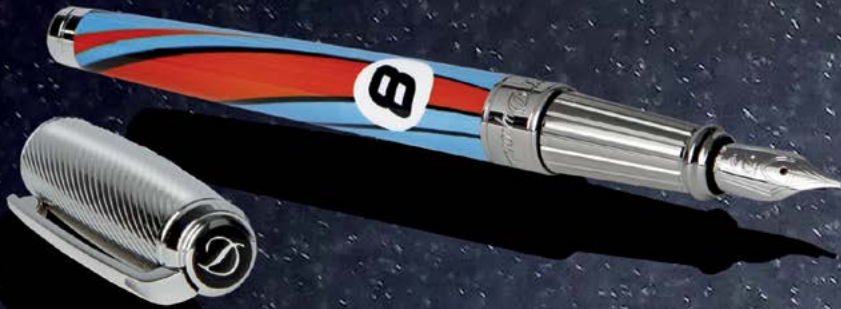
כמו השם בעל החיבור המשפחתי העמוק, כך גם כל התפיסה במטבח של רובינס. <<

בתוכנית "מאסטר שף" הקנדית, לא זכה, אך נעשה מוכר בזכותה. הוא ניצל את המומנטום, וב־2015 פתח את אנה-לנה. המסעדה קרויה על שמותיהן של שתי הסבתות של רובינס, שהיו שונות מאוד זו מזו. שתיהן עוד היו בחיים כשהמסעדה נפתחה. סבתא אנה היתה, לדבריו, אישה קשת יום ומחוספסת, עישנה בשרשרת, שתתה המון קפה ולא מעט אלכוהול. ואילו לנה, אמו של אביו, היתה "אישה חדה כתער", אלופה באפיית פשטידות, והנשמה של משפחת רובינס. שתיהן היו דמויות מפתח בחייו והוא גדל אצלן. "הן חשובות בחיי והשפיעו עלי לא פחות מהורי", הוא אומר.



פאטה כבד אווז מעוטר בדובדבן משומר על מאפיין שומן ברווז מעושן

100 YEARS 24h LE MANS



LE MANS 24H CENTENARY
EXCLUSIVE LIMITED EDITION

S.T. Dupont
PARIS


PLANET
HOUSE OF BRANDS



שף מייק רובינס. "ביקשתי ליצור מטבח ונקובר, קנדי אמיתי, כמו שאני זוכר אותו מילדותי"

נגעלו...), טראפס בתוך כדורי סנוקר ועוד גימיקים שמזכירים את ימי התום.

מעז יצא מתוק

הקורונה אילצה את רובינס ושותפו, מנהל המסעדה ג'ף פאר, לסגור את דלתות המסעדה, כפי שעשו מסעדות רבות. התקופה הזאת הביאה לשניים זמן להרהר וליצור שינויים קלים במסעדה, שבדיעבד היו מהגורמים שהביאו לה את כוכב המישלן הנחשק. הם הפכו את חדר האוכל למינימליסטי יותר, צמצמו את כמות המושבים מ-58 ל-42. המטבח שופץ, הצעות אילה-קארט הוחלפו לצמיתות בתפריט הטעימות המשתנה חודשית, מה שהעניק יותר עדינות ואפשר להתמקד במנות איכות גבוהות ולהוציא מעט מנות, אך מושלמות.

האווירה במסעדה צעירה ו"מגניבה", אבל בסטייל. המוזיקה קצבית ונעימה, אך לא רועשת, ומאפשרת לנהל שיחה נינוחה. זה בהחלט המקום לבוא לסעוד עם המשפחה לרגל אירוע מיוחד. גם הסבתות ירגישו כאן בנוח.

Anna Lena

1809 West 1st Avenue, Vancouver

778-379-4052

www.annalena.ca

קונסומה ברווז ושמן צ'ילי. מנות שהן ממש מפת טעמים לונקובר של המטבח הקנדי המודרני, עם השפעה פאן-אסייתית ניכרת. התפריט מחולק ל"פרקים" ומעוצב כפרק בספר. כל "פרק" מצטרף ל"ספר" התפריטים, ומכיל המלצות ליינות המתאימים ללוות את המנות, רובם של יצרנים קטנים, ארוגניים או בירדינמיים. בר המשקאות של המסעדה מושקע ומעוצב באלגנטיות, עם הרבה עץ כבד. הוא מציע מבחר מיני וויסקי קנדי ומרחבי העולם, יינות מרתקים ותפריט קוקטיילים מגוון ויצירתי, כיאה למקום כזה.

משחקים ושובבות

המסעדה שוכנת בסמוך למפרץ יפהפה, צעדים ספורים מחוף Kitsilano הנחשב ובמרחק הליכה קצר ממרכז העיר, ממוזיאון ונקובר ומהמוזיאון הצבאי. בחוף, ממש על קו הרחוב, דך מעץ על המדרכה מאפשר לסעוד תוך כדי צפייה על הרחוב.

עיצוב המקום מתבטא גם בפרטים הקטנים, עם הרבה קריצות שובבות: בין מדפים עמוסי ספרים ואביזרי נוי "תקועים" בקבוקי יין, לצד בובות של דמויות מפורסמות,

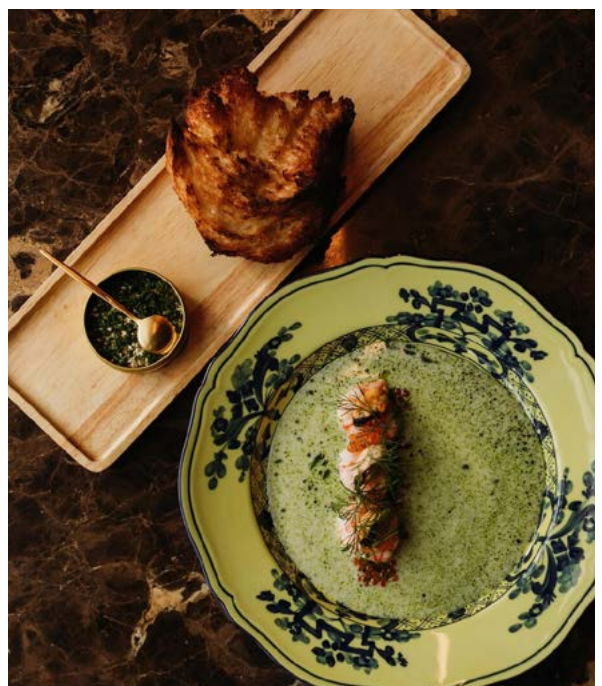
מהסוג שתמצאו בחדר של מתבגר או במעונות סטודנטים. ספלים דמויי לגו, ופסלונים של גיבורי "מלחמת הכוכבים" עשויים מאבני לגו, הם סוג של קריצה לקופסאות הלגו והצעצועים שרובינס היה לוקח אל סבתותיו, והופך את הבתים שלהן למגרש המשחקים שלו. גם מוטיב הטטריס, שחוזר פה ושם, מבטא זיכרון ילדות של רובינס.

השובבות הילדותית לא פוסחת גם על אופן הגשת המנות. למשל, קינוחים על סוליות געליים (שטרם

"ביקשתי ליצור מטבח ונקוברי, קנדי אמיתי, כמו שאני זוכר אותו מילדותי". הוא מספר שאצלו בשכונה גדלו ילדי מהגרים וקנדים זה לצד זה. השכן שלו היה סיני, והחבר הכי טוב פיליפיני. הוא נהג לאכול אצלם לעתים תכופות, והם אצלו, וכך טעמי הילדות שלו הם ערב רב של מטבח אסייתי, תוצרת חקלאית מקומית ומסורת בריטית וקנדית. איכשהו זה לגמרי מסתדר יחד בצלחת.

את התפיסה הזאת הוא ניסה להביא למסעדה. במהלך השנים התפריט השתנה מעט, פחות אקלקטי ואסייתי, אם כי ניכרות בו השפעות ברורות. ביוני 2020 המסעדה החליטה להתמקד אך ורק בתפריט טעימות מרובה מנות, המבוססות בעיקר על תוצרת של חוות וספקים מקומיים עונתיים, ומוודגשות על ידי זיווגי יין מתחשבים וקוקטיילים ייחודיים.

תפריט הטעימות משתנה מדי חודש ומותאם לעונת השנה ולחומרי הגלם המקומיים. לדוגמה: חזה עוף עם פטה כבד עוף וכמהין; פירות ים בין לבן ושמיר, עם לחם קרוע וחמאת בייגל; פטה כבד אווז מעוטר בדובדבן משומר על מאפין שומן ברווז מעושן; ברביקיו עם כיסוני צדפות,



פירות ים בין לבן ושמיר, עם לחם קרוע וחמאת בייגל

סיגרים

בראשון לציון?



SIGLO את הכירו

מותג סיגרים ולייף סטייל מבית קבוצת HERMITAGE



הנציגה הבלעדית בארץ של רשת הסיגרים הקובנית

לאונג' סיגרים יוקרתי לאירוח עם מערכת יניקה מתקדמת לחוויית אירוח נעימה ונקייה

חניה פרטית ללקוחות



ממוקם בתוך חנות עם מגוון משקאות יוקרתיים ואיכותיים מכל העולם

ילדי טהרן 6, ראשון לציון

לפרטים: *9534



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשפו לעישון כפוי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון העשונים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

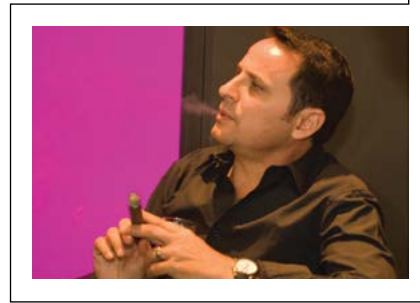
רק הפסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידוי.

העישון הורג מידי שנה כ- 8000 איש



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

לפח



מהיר ועוקצני

מל"ט, כטב"מ, כטמ"מ. השמות שונים, המשמעות אחת: פלטפורמה אווירית חכמה, שטסה בלי טייס. הכלים הללו מתפתחים בקצב מדהים, בדרך כלל לשימושים צבאיים, שעל חלקם יסופר כאן

מקור יודע דבר

אמיר בר שלום



MQ-25. מל"ט לתדלוק אווירי של מטוסי קרב. צילום: Boeing

בדצמבר 2011 חוותה ארצות הברית את אחת המבוכות הגדולות ביותר שלה. התקשורת הרשמית של איראן הודיעה כי ההגנה האווירית האיראנית הצליחה להשתלט על מל"ט אסטרטגי אמריקאי ולהנחית אותו בשלמותו בשטחה. האמריקאים שתקו במשך כמה שבועות, ורק אחרי שאיראן פרסמה את התמונה של המל"ט, ה-RQ-170, הם הודו שאכן זה מה שקרה.

המל"ט הזה נחשב אז פרויקט סודי של ארצות הברית, והטייסת הוגדרה אסטרטגית, כזאת שמופעלת רק באישור של הבית הלבן. מתברר שהמל"ט הזה המריא מבסיס קנדהאר באפגניסטאן, אבל זוהה על ידי מערכות ההגנה האוויריות של איראן, שהצליחו לפרוץ למערכת ההפעלה שלו. הנשיא דאז אובמה, שהיה בשיא התהליך של בניית "מזרח תיכון חדש", ביקש מהאיראנים שיחזירו את המל"ט, וקיבל - בלשון ציורית - אצבע משולשת...

האירוע הזה נחשב אבן דרך בעולם המל"טים. איראן חקרה את המל"ט לעומק, פירקה כל חלק שלו, כולל את שכבות הצבע שאפשרו לו חמקנות, וחמש שנים אחר כך החלו להופיע מל"טים איראניים דומים, בעלי צורת כנף דלתא. בפברואר 2018 האיראנים ניסו אחד

החומק והמתדלק

עולם הכטב"מים (כלי טיס בלתי מאוישים) קיבל בשנים האחרונות דחיפה משמעותית, עם התפתחות המלחמה בין רוסיה לאוקראינה. באופן תמוה, דווקא רוסיה נתפסה לא מוכנה, כשאין לה את היכולת הזאת. מתברר שבקרמלין הימרו על פיתוח טילים, ובזה השקיעו את תקציבי המחקר. המל"טים הבודדים של רוסיה היו נחותים, ולכן פוּטין פנה לעזרת איראן.

חמש מדינות מובילות כיום בתעשיית הכטב"מים: איראן, ארצות הברית, טורקיה,

כזה מול ישראל: מל"ט מדגם שאהד 141 המריא מבסיס חיל האוויר הסורי T4 שבמדבר הסורי וטס לעבר הגבול הירדני. הוא זוהה בטיסה מעל שטח ירדן והופל על ידי מסוקי קרב של חיל האוויר הישראלי מעל בקעת הירדן.

המל"ט המפורסם ביותר של איראן, שאהד 136, שמסופק בכמויות מסחריות לרוסיה ולמיליציות השיעיות במזרח התיכון, נראה דומה מאוד ל-RQ-170 האמריקאי. הרוסים, שמשוועים לנשק מדויק מתאבד, בונים בימים אלה מפעל מל"טים על פי הידע והניסיון האיראניים.



Harop. מל"ט מתאבד, מיועד בעיקר להשמדת מערכות נ"מ. צילום הדמיה: תע"א

ידי המפעיל שלו עד שמאותרת מטרה. אחת החברות הישראליות הבולטות בתחום זה היא Uvision, עם משפחת Hero - חימוש משוטט בגדלים וטווחים שונים שמשוגר מרכב, מספינה או ממשגר קרקעי נייד שנישא על ידי חייל חי"ר. כמה מהכלים הללו יכולים לשהות שעות באוויר, ולדגמים אחדים יש גם יכולת להחזיר אותם לנחיתה, אם לא נמצאה מטרה.

ואחרי כל זה מגיעה הבינה המלאכותית. באופן עקרוני, כיום ניתן להפעיל מל"ט ללא התערבות של בני אדם. הוא יכול להמריא, לאתר מטרה ולתקוף לבד. כאן נכנס לתמונה החוק הבינלאומי והמושג Man in the Circle: האם ניתן למכונה להחליט אם לחסל בן אנוש? מבחינת התעשייה הישראלית, ההקפדה היא תמיד על שליטה של בני אדם בתהליך, גם אם המל"ט טס באופן עצמאי. כלומר, הלחיצה על ההדק תהיה תמיד אנושית, ולא אלגוריתמית. אבל מוסר הוא עניין יחסי, לא כל שכן במלחמה, ואת זה ראינו היטב במלחמת אוקראינה:רוסיה וגם אצל חמאס. אבל שיהיה ברור, העולם הולך לשם, ולצד היכולות יש גם לא מעט סכנות.



בעולם "הנשק המתאבד". הוותיק ביותר הוא Harop, אשר מתמקד בהשמדת מערכות נ"מ. הוא יודע "להתלבש" על המכ"מ של המערכת על ידי זיהוי האותות האלקטרוניים שלו, לטוס לעברו ולהתפוצץ עליו במדויק. ברגע שמכ"מ המערכת מושבת, הטילים כבר לא יעילים.



Hero. נשק אווירי משוטט נשלט מהקרקע. צילום הדמיה: Uvision

עוד בעניין כטב"מים מתאבדים: בעשור האחרון התפתח יצור כלאיים, "נשק משוטט". זה טיל שהוא למעשה כלי טיס לכל דבר, אשר משוגר לאוויר ונשלט על

סין וישראל. ארצות הברית היתה הראשונה להעתיק לעולם הכלים הבלתי מאוישים את יכולת החמקנות, ועכשיו היא מפתחת את היורש של RQ-170, כמל"ט רב-משימתי לצילום, מעקב ותקיפה. זהו ה-RQ-180, בעל יכולת חמקנות דומה לזו של מטוסי הקרב F-22 ו-F-35. יותר מכך, הצי האמריקאי החל באחרונה בסדרת ניסויים של מל"ט מתדלק למטוסי הקרב שלו. הכלי, תוצרת בואינג, נקרא MQ-25, ואמור לעבוד באופן אוטונומי לחלוטין. הוא יתקשר עם מטוסי הקרב בעזרת תוכנה, יתאים את מהירות החיבור אתם, יתדלק בהתאם לצורך וינתק מגע בסוף התהליך. טיסות הניסוי הראשונות שלו כבר החלו, וההערכה היא שתוך שנתיים הוא יוכרז מבצעי.

זו עוד דוגמה לאן הולך עולם כלי הטיס הבלתי מאוישים. בהרבה חילות אוויר בעולם מתנהל כיום דיון בסוגייה כיצד צריך להיראות תמהיל המטוסים בין מאוישים לבלתי מאוישים. חיל האוויר האמריקאי נמצא בשלבים מתקדמים של פיתוח תורת לחימה שבה, בתקיפה אחת, ישולבו פלטפורמות מאוישות ובלתי מאוישות, כשהמטוסים השונים "מדברים" אלה עם אלה ומחלקים ביניהם מטרות בזמן אמת. טכנולוגיה זו, ששמה Wing Man, מתבססת על אלגוריתם שליטה מרכזי שמווסת את המשימות.

המתאבד והמשוטט

כאן נכנסת לתמונה ישראל, שנחשבת מעצמת מל"טים. בלחימה ברצועת עזה ובלבנון, את רוב הפעילות האווירית עושים מל"טים. הן מל"טי מודיעין, שנמצאים מעל האזור במשך שעות, כמה מהם אף יותר מיממה רצופה, כמו למשל ה"איתן", אשר מוטת הכנפיים שלו דומה לזו של בואינג 737, והן מל"טי תקיפה, אשר נושאים טילים מדויקים בעלי ראשי ביות אלקטרו-אופטיים, כאלה שבזמן המעוף פותחים מצלמה ומשדרים למפעיל מאחור את התמונה עד הפגיעה. בנוסף על כך, ישראל נחשבת גם פורצת דרך

ניחותא אלפינית

31 711

ארומה מדויקת

בלב אירופה, בארץ שמשקפת יותר מכולן את שלוות החיים הנינוחים, נמצאים כמה מטרקליני הסיגרים היוקרתיים והנעימים ביבשת. שוויץ בניחוח אחר



airkel.com. צילום: Park Gstaad Hotel Cigar Lounge

הטרקלין סגור בעונת הקיץ ופועל בעונת הסיקי בלבד.

Park Gstaad Hotel Cigar lounge

Wispilenstrasse 29 Gstaad

+41 (0)33 748 98 00

www.parkgstaad.ch/cigar-lounge

Storchen Hotel Zurich Cigar Bar

במלון Storchen ("חסידה"), השוכן על גדות אגם ציריך, נמצא טרקלין שהוא אחד מרשת ברי סיגרים במלונות יוקרה בשוויץ. הרשת בוחרת מלונות ומסעדות מהשורה הראשונה במקומות יפים במיוחד, והטרקלין הזה מייצג היטב את הבחירה הנכונה.

בלב ציריך זו אפשרות מעולה לברוח לאווירה אירופית של העולם הישן, עם

אחת הארצות היפות באירופה, על מדרונות ובין פסגות הרי האלפים, שוויץ ידועה כיעד אולטימטיבי למי שמחפש חופשת סקי יוקרתית בחורף או פסק זמן איכותי בנוף של הרים ירוקים ואגמי תכלת בקיץ. חובבי סיגרים ישדרגו את החופשה עוד יותר, כשיוסיפו לכל אלה גם בילוי מהנה באחד או יותר מטרקליני הסיגרים האיכותיים של שוויץ. המדינה הנייטרלית בעולם מציעה לא מעט כאלה, וברמה גבוהה מאוד. הנה שלוש דוגמאות.

Park Gstaad Hotel Cigar Lounge

כשאתם מדמינים טרקלין סיגרים קלאסי, המקום הזה, בעיירת הסקי והנופש גשטאד, הוא בדיוק מה שאתם מדמינים. הטרקלין שוכן במלון פארק גשטאד, בתוך נוף ירוק מול הרי האלפים המושלגים, סביבה שכמו לקוחה מסרט רומנטי. המלון עצמו, בן כמאה שנים, מעוצב בסגנון אלפיני אלגנטי ומושך אליו ידוענים ומפורסמים רבים. טרקלין הסיגרים ממוקם בחדר ספון עץ, עם קמין עצים בוער שסביבו כורסאות צ'סטרפילד עמוקות מעור.

הקירות מחופים בחלקם בעץ אלפיני, התקרה היא יצירת אמנות בפני עצמה, עשויה מעשה תשבץ של עץ טבעי בצבעים שונים לכדי עיטורים מרשימים. שולחנות קפה מבריקים, בתוספת תאורה חמה ואש מהקמין גדול הממדים, מוסיפים למראה היוקרתי. גלובוס ענקי עתיק מזכיר מסעות גילוי מן העבר, ומשחקי לוח מסוגננים, כמו

לוח ששיבש משובץ, מנעימים את הזמן לאורחים. החלונות הגדולים צופים אל הפארק שמסביב, אל גן המלון ואל נוף ההרים שברקע, וכך נוצרת תחושה של ישיבה בתוך בקתה יוקרתית ביער.

יומידורים גדולים מעץ מציעים תפריט סיגרים קובניים משובחים, עם מותגים כמו קוהיבה, רמון אלונס, פרטאגס, היווה מונטריי, רומיאוג'וליטה ועוד. במקום מופעלת מערכת Airkel - מערכת אוורור חדשנית, מיוחדת לטרקליני סיגרים, המבטיחה אוורור מושלם למניעת ריחות עשן ולהחדרת אוויר צח כל הזמן, תוך שמירה על טמפרטורה אחידה ומבוקרת.

בר אלכוהול גדול מכיל מגוון מרשים של קוניאק יוקרתי ואיכותי וכן תפריט קוקטיילים מיוחדים וקלאסיים לצד משקאות אלכוהוליים נוספים.



תכנון פרישה

- ← משיכת כספים ללא מס
- ← היוון מול קיצבה
- ← תכנוני מס
- ← מקלטי מס
- ← ריכוז הכספים

פיננסים והשקעות

- ← תוכנית השקעה וחסכון לכל מטרה
- ← מגוון השקעות
- ← בחירת מסלולי השקעה
- ← שינוי מסלול ללא תשלום מס רווח הון
- ← פדיון בכל עת
- ← קבלת הלוואה בתנאים מיוחדים ללא בטחונות



The House of Grauer website. צילום: The House of Grauer Geneva

חדר היומידור הענק, לב לבו של המקום, מציג מבחר סיגרים עצום מקובה, מהרפובליקה הדומיניקנית, מהונדורס, ניקרגואה, קוסטה ריקה, ברזיל, ואפילו מדרום אפריקה ומצרפת, וכן כמה מתגי פרימיום נדירים וסדרות מוגבלות.

חדר הכספות מכיל כספות אישיות מעץ אלון מעושן עם בטנת עץ ארז, אשר שומרות את הסיגרים בתנאי לחות וטמפרטורה אולטימטיביים, והן גם מותאמות ליישון סיגרים.

בחנות הסיגרים תמצאו אוסף מרשים של סיגרים באיכות עילית, יומידורים, נרתיקים לסיגרים, מציתים, מאפרות וכד', ובנוסף, קפה איכותי, תערובות תה מיוחדות מרחבי העולם ותצוגת שוקולדים של שוקולטייר מאסטר שיצר קו טעמים מקוריים ומרגשים. חלל האמנות מוקדש להיסטוריה של תרבות הסיגרים, עם ממצאים אותנטיים לצד ציורים ופסלים. בכלל, ההיסטוריה קופצת פה מכל מקום, החל במכונת קפה עתיקה ועד מסמכים מתקופות שונות וממקומות שונים. כאן מוצגות גם תערוכות מתחלפות של מיטב האמנים, יצירות קובניות ועוד.

The House of Grauer Geneva
Route des jeunes 9 Genève
+41 (0)22 552 2799
www.houseofgrauer.com

תרגישו כאילו הגעתם להוואנה - העיצוב בסגנון של מועדון קובני יוקרתי: מאווררי תקרה ענקיים מסתובבים לאט, צמחייה טרופית ממלאת את הקירות, שמחופים בחלקם בעץ מהגוני ואגוז וחלקם לבנים, תקרת עץ, רצפה מאריחים מצוירים, והחלל כולו מחולק בקשתות. הריהוט כולל כורסאות עמוקות צחורות, שולחנות בר גבוהים ולצדם כיסאות בר מעץ בסגנון צרפתי קלאסי. המקום מחולק לשתי קומות: קומת מרתף היינות, שבה מלהטט הסומלייה עם מגוון יינות בוטיק ושפע עצום של שמפניות יוקרתיות; וקומת כניסה, הכוללת את הטרקלין שבמרכזו חדר יומידור מתומן ענק, חדר כספות, חנות סיגרים וחלל אמנות.



Storchen Hotel website. צילום: Storchen Hotel Zurich Cigar Bar

כורסאות וכיסאות עור ושולחנות קפה קטנים משיש. על החלונות עבודות ויטראז' של סמלי אצולה, המזכירים אולם בטירה. בר ענקי מעץ אגוז, שלצדו כיסאות מרופדים, מציג מגוון משקאות אלכוהוליים, קוקטיילים איכותיים ויינות בוטיק, וגם מנות בר, אפריטיף וקינוחים. על הקירות מותקן יומידור אלגנטי, ובו יותר משלושים מותגי סיגרים במגוון גדלים, חוזקים ורמות, כולל מותגי-על. ניתן לשכור במקום כספת יומידור, שבה תוכלו לאחסן את הסיגרים שהבאתם עמכם או שרכשתם במקום, עד הביקור הבא.

הנהלת הטרקלין מציעה אטרקציה מיוחדת: שיט בסירה על נהר Limmat החוצה את ציריך, אל אגם ציריך, בליווי אישי של מומחה הסיגרים לורין פקולו. במהלך שיט של שעתיים באגם תיהנו מסיגרים משובחים לצד שמפניה מובחרת וצדפות טריות, עם הדרכה וייעוץ של פקולו על הסיגרים. האטרקציה מיועדת לארבעה עד שישה אנשים, וזמינה בחודשים אפריל-ספטמבר.

Storchen Hotel Zurich Cigar Bar
Weinplatz 2 Zurich
+41 (0)44 227 27 27
storchen.ch/en/eat-drink/cigar-bar

The House of Grauer Geneva

600 מ"ר שהם מקדש לאוהבי הסיגרים. זה מקום שנוסד במטרה לשמש מרכז לאיגני טעם המבקשים איכות ללא פשרות. ברגע שתיכנסו,



BARCELÓ

RON DOMINICANO



nirayash • brandesign

היבואן
אלכוהול סיטונאי לכולם

ניתן להשיג ב:



יבואן : ZFANIA BARZILAY LTD

אזהרה : מכיל אלכוהול מומלץ להימנע משתייה מופרזת



צילום: הדס פרוש / "הארץ"

לא רציונלי

כלכלן התנהגותי וחוקר בתחום הפסיכולוגיה והכלכלה ההתנהגותית - כך הוא מגדיר את תחומי עיסוקו. אבל לפרופ' דן אריאלי יש דעה נחרצת בכל נושא כמעט, בזכות מחשבה מקורית ויוצאת דופן. והוא גם מחבר רבי-מכר, גיבור סדרת טלוויזיה אמריקאית, מרצה מבוקש מאוד, ובעצם, סוג של גורו בינלאומי, עם חצי זקן. ריאיון גאוני

כתב אמיר בר שלום

איך מבצעים ניסוי פסיכולוגי - מה כן ומה לא, או מהי מערכת היחסים בין חוקר לעוזרי המחקר שלו, איך אני מתייחס אליהם. בנוסף על כך, העיצוב עצמו דומה מאוד למציאות. כשהתחלנו לעבוד על הסדרה צילמתי להם את הדירה שלי ואת המשרד; הם בנו את הסט בהתאם לזה, והמשרד שבו מצולמת הסדרה דומה מאוד למשרד שלי, יש בו אפילו חלק מהרהיטים שלי."

פרופ' אריאלי, 57, גרוש ואב לעמית, בן 21, ונטע, בת 17, נולד בניו יורק בעת לימודיו של אביו באוניברסיטת קולומביה. הוא גדל בישראל, שבה החל את דרכו האקדמית, באוניברסיטת תל-אביב. את הדוקטורט שלו

בפסיכולוגיה קוגניטיבית הוא כתב באוניברסיטת צפון קרוליינה. בהמשך כתב עבודת דוקטורט נוספת במינהל עסקים, באוניברסיטת Duke. כיום הוא חבר סגל ב-Duke ומחלק את זמנו בין ישראל לארצות הברית. כמו כן הוא מייעץ לחברות סטארט-אפ, שבכמה מהן הוא שותף, והוא גם ממייסדי חברת "קיימא", שמייעצת למשרדי ממשלה שונים בישראל בשיפור תהליכים בעזרת תובנות מעולם

עד כמה אתה מעורב בסדרה? הרי אתה לא מגיע מתחום הקולנוע, ולעתים צריך לעשות התאמות בין הסיפור האישי שלך לתסריט שאמור למשוך צופים.

"קודם כל, אני עובד על הסדרה כמעט כל יום. לכל פרק יש בסיס פסיכולוגי שונה שאני מעצב ומלווה: אהבה, שגאה, קנאה, כעס, טראומה, זיכרון וכן הלאה. אני מעורב למעשה בשלד של התסריט. לדוגמה, באחד הפרקים יש מישהי צעירה עם כוויות, שמזכירות למטפל את הכוויות שלו עצמו (מפיקי הסדרה הלכו הכי קרוב לדמות של דן אריאלי - א.ב.ש). אני גם מייעץ בכל מה שקשור לממד האקדמי של התסריט, למשל,

בתחילת חודש מרס האחרון קיבל פרופ' דן אריאלי בשורה חשובה: רשת NBC האמריקאית הודיעה כי החליטה להפיק עונה שנייה לסדרה "The Irrational", המבוססת על דמותו ומתכתבת עם שניים מספריו, רבי מכר עולמיים, "לא רציונלי ולא במקרה" ו"לא רציונלי אבל לא נורא". את הרעיון לסדרה, שמתארת את עבודתו של מומחה למדעי ההתנהגות עם גישה פונקציונלית לחיים, הוא הגה בתחילה עם הבמאי הישראלי רוני ניניו ועם השחקן והתסריטאי שרון ברזיו, אלא שאחרי שנה של שיחות ודיונים הפרויקט לא התרומם. שיחת טלפון לחבר בהוליווד, המפיק סם באום, הביאה אותו הכי רחוק שאפשר.

"שיחת הטלפון הזאת היתה מבחינתי בעיתוי מושלם", הוא מספר לנו, ערב נסיעה נוספת שלו לארצות הברית. "במקרה אותו מפיק סיים סדרה על פרופסור שמצליח לזהות שקרים על פי שפת גוף ומימיקות של פנים. הוא חיפש את הדבר הבא, ואז אני צלצלתי. מכאן העניינים התחילו לרוץ מהר מאוד. תוך חודש היתה כבר מצגת ראשונה, ו-NBC קנו אותה כמעט מיד."



באירוע השקת הסדרה "The Irrational", עם השחקניות Maahra Hill ו-Karen David צילום פרטי



פרופ' אריאלי כאובייקט אמנותי... האמנית Alexa Mead צבעה אותו פיזית, על ראשו, פניו ובגדיו, ציירה על הקירות שמאחוריו, ואחר כך צילמה הכל

► הכלכלה ההתנהגותית, ועומד בראשה. בנוסף, אריאלי הוא מרצה מבוקש מאוד ב-TED והרצאותיו צברו יותר מ-15 מיליון צפיות. כל זה כשהוא מופיע עם סימן ההיכר שלו כיום, חצי זקן על הצד השמאלי של פניו, תוצאה של תאונת כוויית קשה שקרתה בנערותו עקב פיצוץ של זיקוק. הוא סבל מכוויות על שבעים אחוז משטח גופו ואושפז לתקופות ארוכות. לדבריו, האשפוז הארוך גרם לו להביט אחרת על החיים, מה שמסביר הרבה בשחייה שלו נגד הזרם - באקדמיה ובחברה.

הפכת את חצי הזקן שלך לסמל מקצועי, איקוני, בניגוד לכל היגיון אסטטי.

"מבחינתי זה אקט של קבלה. ידעתי שבהתחלה זה יגרום להרמות גבה. אני נראה משונה, והזקן הזה הוא הדרך לקבל את השוני שלי. בעבר הייתי מקפיד להתגלח, כדי שהשוני הזה ייראה כמה שפחות, והיום זו אמירה שלי: הנה, זה אני, זה המראה שלי ואני לא מתכוון להתחבא מאחורי שום דבר".

התחבאת הרבה זמן...

"הייתי קם בבוקר עם זיפים שנראו כמו נקודות שחורות בצד אחד של הפרצוף, ואחרי שהתגלחתי חזרתי בעיני לסימטריה. דרך אגב, גם בסדרה חשבו לאמץ את המרכיב הזה בדמות, אבל בסופו של דבר החליטו לרדת ממנו".

על חשיבותו של החוסן

במהלך מגפת הקורונה גויס אריאלי לסייע לכמה גופים ממשלתיים בישראל כדי לעודד את הציבור להתחסן. מהר מאוד מצא את עצמו תחת מתקפה קשה של מתנגדי החיסונים, כולל איומים ברצח ואלימות מילולית ברחוב.



אריאלי מרצה ב-TED. הרצאותיו צברו יותר מ-15 מיליון צפיות. צילום מסך מפייסבוק

מידע אמיתי. זה מראה שגם על ההתנהגות שלי אני מביט לעתים יותר מרחוק, ולא ישר מהזווית האישית-רגשית. אני שייך לחלק הזה של מדעי החברה שמנסה לחקור איך הסביבה משפיעה על ההתנהגות, ולכן ניסיתי להבין מה גרם להם להתנהג אחרת. בסופו של דבר אני יכול לומר שאני מבין אותם, ויש לי אמפתיה אליהם. אני באמת חושב שהאיבה והכעס שלהם נבעו מלחץ, אשר גרם להם לא להבין כיצד העולם מתנהל".

לא חששת בשלב מסוים מעוצמת הכעס כלפיך?

"היה שלב מסוים שכן. אפילו התייעצתי עם המשטרה כיצד אני צריך להתנהג, היה בהחלט לא נעים ללכת ברחובות, יש בזה

גם לזה התייחסת מנקודת מבט מחקרית, או שכאן כבר נכנס הפחד, שהוא רגש, כתגובה אנושית טבעית למצב שאליו נקלעת בעל כורחך?

"זה היה לא נעים, אני מודה, אבל ישר קפצתי לחוקר שבי. אמרתי לעצמי שעכשיו אני מבין איך חרדה עובדת. היא מורידה את האפקט הקוגניטיבי שלי, היא לא מאפשרת ניתוח קר של עובדות. חלק ממני היה 'מבואס' מההתנפלות עלי, אבל חלק אחר התמקד בעובדה שהנה, יש לי בסיס

אנרגיה שקשה לצפות אותה. זה עדיין פוגש אותי פה ושם. למשל, האוניברסיטה שלי קיבלה לא מזמן מכתב איום, זה לא נפסק. אבל אני עדיין שלם עם ההתנהגות שלי".

ומה למדת מזה?

"אני חושב שהמסקנה העיקרית היא חוסן. כמה הוא חשוב וכמה אנחנו לא משקיעים בו".

אתה נחשב בהרבה מובנים למשהו אחר בעולם הפסיכולוגיה. קורא תיגר על הרבה תאוריות קלאסיות, ובעיקר מתמקד בביקורת על כך שהאקדמיה הקלאסית המחקרית עסוקה במחקר יתר ופחות ביישום. ממה זה נובע, איפה אתה חושב שהאקדמיה טועה בניחוח התנהגות?

"אני בצד האפליקטיבי, יישומי, של האקדמיה. אני לא חושב שכולם צריכים להיות כמוני, אבל סבור שצריך יותר אנשים כמוני. אני מתמקד בעיקר במה שאני מגדיר לעצמי 'בעיות בוערות', ולכן זה מתמקד בהרבה מקרים במישור היישומי של היום, למשל, תאוריות קונספירציה או תופעת הדיסאינפורמציה. האם אנחנו ממש מבינים את הנושא הזה ואת ההשלכות שלו? בעיני, ממש לא, ואני חושב שהמצב קשה וחייבים לעשות משהו. או, למשל, במישור החינוכי: האם אנחנו באמת מבינים איך צריך



עטיפות כמה מספריו של אריאלי: "שלך בא'רציונליות", "האמת על באמת", "לא רציונלי אבל לא נורא" (שלושתם בהוצאת דביר), "שווה לך" (ידיעות ספרים), "לא רציונלי ולא במקרה" (מטר)

לדוגמה, האנטישמיות שהתעוררה באחרונה בארצות הברית: איך יכול להיות שיש אמריקאים שאומרים בפירוש שהם תומכי חמאס. אנחנו לא מצליחים לספר לעצמנו סיפור הגיוני של מה קרה כאן, וזה מעלה את החרדה. כאן אני חוזר לעניין חשיבות החוסן שדיברתי עליו בהקשר לקורונה. חוסן בעיני הוא התרופה לחרדה".

מתי, להערכתך, התחיל לעבוד הרציונל הישראלי אחרי אותה שבת נוראה? הרי הימים הראשונים היו שטופי רגש ומוכי כאב.

"אני חושב שאנחנו מתנהלים עדיין לפי הרגש, אי אפשר לצאת מזה. בתואר הראשון שלי עשיתי קורס שעסק בטרור, ולמדנו כל מיני דברים שקשורים לנושא הזה. טרור היה אז סכינים, אקדחים, אוטובוסים. אחרי 7 באוקטובר הוא משהו אחר לגמרי: חטופים, מספר ההרוגים והנפגעים, המהירות של הדברים. יש כאן שילוב של אוזלת היד של הממשלה ושל הצבא ותפיסת הרוע של הצד השני. אני חושב שאנחנו באירוע פורץ גבולות של מה שהבנו עד עכשיו".

כמומחה התנהגות אתה יכול למקד אותנו בממד הפחד כאן? איך מביטים על זה באופן מחקר?

"כן. ניקח לדוגמה את השאלה, למה טרור מפחיד אותנו כל כך ותאונות דרכים לא. הרי בשנים רגילות מתים יותר אנשים בתאונות דרכים מאשר בטרור. תיירים לא אומרים לעצמם שלא יגיעו לישראל בגלל תאונות דרכים, ולעומת זאת, כן אומרים שלא יגיעו בגלל טרור. מה גורם לזה? תחושת חוסר השליטה. טרור מגביר את התחושה הזאת, במיוחד כשהוא אכזרי כמו זה של ה-7 באוקטובר. אני אומר לך בכנות, אני לא יודע מה צריך לעשות כדי לצאת מזה".

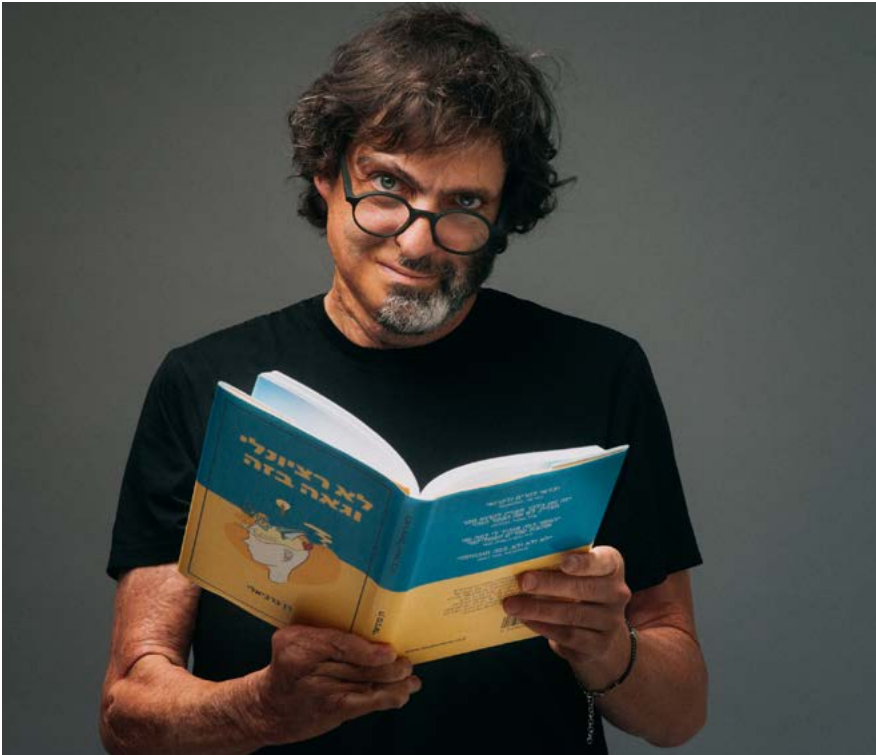
לעשות חינוך? לדעתי לא. כאן בדיוק השוני שאני רואה בין הדרך היישומית למחקרית. האקדמיה תמשיך לחקור ולחקור עד שתגיע מתישהו לפתרון. אני טוען שאפשר להגיע כבר עכשיו לתובנות שיספרו את התהליך. אני לא משלה את עצמי שזה יהיה הפתרון האידיאלי, אבל ברור לי שזה יהיה הכיוון לפתרון. אפשר להתחיל להשתפר. מהבחינה הזאת אני בהחלט יותר פרקטי".

מתנהלים לפי הרגש

אי אפשר לדבר עם פרופ' אריאלי ולא להגיע למציאות הנוכחית, לטראומה של ישראל אחרי ה-7 באוקטובר והשפעת האירועים על החברה הישראלית. הוא מעיד על עצמו שגם בעניין זה הוא מתבונן במציאות דרך עיניים מחקריות. "אני רואה מרכיב גדול מאוד של חרדה. אם אתה חושב על הדברים הקשים שקרו לנו, הרבה מהם גורמים לנו להבין שאנחנו לא מבינים את העולם.



"אני נראה משונה, והזקן הזה הוא הדרך לקבל את השוני שלי". צילום פרטי



"אני לא חושב שכולם צריכים להיות כמוני, אבל סבור שצריך יותר אנשים כמוני". אריאלי עם ספר מדומה, מתנה מחברים, כפרודיה על ספרו "לא רצונלי אבל לא נורא". צילום פרטי

תסמונת האולר השוויצרי

במהלך שיחתנו, אריאלי משתמש בתיאור המוח האנושי כאולר שוויצרי. כלומר, ככלי שמכיל הרבה יכולות אבל אף אחת מהן לא טובה מספיק למציאות חיינו. "דימוי האולר השוויצרי הוא בעיני המתאים ביותר לתאוריה שלי. הוא לא תוכנן למציאות שבה אנחנו חיים, למודרניזציה. התקופה הזאת מצריכה מאתנו כלים טובים יותר שיתאימו לה. השאלה היא, מה עושים? לדעתי אי אפשר לשנות את בני האדם, זה קצת כמו לבקש מהם להיות עמידים לקור. אבל מצד שני, אני חושב שאפשר לבנות את העולם כדי שיתאים ליכולות הטבעיות שלנו. כמו שבגלל שאנחנו לא יכולים לרוץ מהר מאוד יש לנו אמצעי תחבורה, כך אנחנו לא יכולים לחשוב לטווח ארוך מדי בלי כלים שיעזרו לנו לעשות את זה. אני חושב שצריך לעשות מאמץ ליצור את הכלים האלה, או לפחות את העקרונות".

מה הם הכלים האלה? יש משהו שיכול להתאים לכולם, לכל בני האדם?

"אענה לך דרך פרויקט שאני עובד עליו עכשיו. הוא קשור לעולם של איזון תזונה ומנוחה. אנחנו אומרים לאנשים שהעולם קשה ומורכב, וכדי להתמודד אנו צריך לאכול ולישון ולהתעמל. זה נראה חסר סיכוי להגיד לאנשים שהולך להיות קשה ולתמיד. זה נועד לכישלון. כדי למצוא דרכים עם יותר פוטנציאל, אני משוחח עם אנשים שמצאו מוטיבציה בדברים

ימים. דיברתי לא רק בהיבט המקצועי, אלא גם מגיסיון חיים. יצאתי לדייטים כאלה והם היו מוצלחים, מה שמוכיח לדעתי שרק כך ניתן להכיר אחד את השני באופן יסודי. אבל בסדרה הם לא קיבלו את זה, אז התפשרנו על 24 שעות במקום שלושה ימים".

אתה מתאר קשרים רומנטיים שאמורים להיווצר, במונחים שמתקרבים יותר להיגיון מאשר לרגש. כלומר, גישה פונקציונלית, אולי אפילו מדעית, למשהו שאמור להיות אחר. משהו שאולי לא אמור להיות לו הסבר, לא כל שכן מדעי.

"כמובן שאהבה היא משהו רגשי ומופלא, אבל זה לא אומר שאי אפשר לתאר אותה באופן מדעי, וזה גם לא אומר שאי אפשר לשפר את התנאים שיגרמו לה לפרוח ביתר שָׂאָת ובעוצמה רבה יותר. לצלול פנימה באומץ, תוך כדי פגיעות, מתן אמון ותחושה של אהבת האחר, זה מסוג הדברים שיכולים לעודד רגשות עזים הרבה יותר בצד השני, ובכך ליצור מעגל משוב חיובי, שבו אמון, ביטחון ואהבה ייצרו עוד אמון, ביטחון ואהבה". 🗣️

הללו, כמו למשל ספורטאָיעל, ומנסה להבין מה הם עשו שמצאו בזה הנאה. התחלנו למפות את הדברים ולאפיין את הסיבות לפיתוח מוטיבציה. גילינו כמה דברים שהם, כביכול, מובנים מאליהם: הרצון להשתפר, ללמוד, תחושת שליטה, ראיית פרטים שלא ראו קודם. המשותף לכולם הוא שמדובר בחוויה חדשה שהם מגלים. עיקרון נוסף שעלה הוא הצורך לרז את הזמן כדי להגיע לחוויה הזאת, ולא ליפול בדרך. הצירוף של הגילוי וההגעה המהירה הוא, מבחינתי, כלי שמכסה על חסרון הבינוניות של האולר השוויצרי".

בוא נחזור לרגע לסדרה של NBC. היא הלכה רחוק מאוד עם החיקוי שלך. למשל, בעניין חיי האהבה. שיתפת אותם בעולם המושגים שלך על איך דייט צריך להיראות?

"כן. הם שאלו אותי איך לדעתי צריכה להיראות פגישה ראשונה. עניתי כמו שאני מאמין שזה צריך להיות: לקפוץ פנימה באומץ לדייט רצוף של שלושה



"האם אנחנו באמת מבינים איך צריך לעשות חינוך?". עם הבן עמית (2016). צילום: תומי הרפז

גזק

**AUTO
CENTER**
גדולים גם במכירת רכבים

חלומות באופנה

איך נראה מלון שעוצב על ידי מעצב־על מהליגה של ארמאני, ורסאצ'ה או קרל לגפרלד? עכשיו אפשר לראות. מבט מתפעם על המלונות של מותגי האופנה המובילים בעולם

▪ כתב אריאל רובינסקי ▪

ארמאני

ARMANI HOTEL DUBAI פינוק בשחקים



צילומים: Hotel website

מלון ארמאני בדובאי הוא כמו חליפה של ארמאני: מוקפד, מאופק, לא שגרתי, ויוקרתי ממבט ראשון. המלון שוכן בקומות 8-1 ו-38-39 של הבניין הגבוה בעולם, הבורג' ח'ליפה, עם כניסה נפרדת מקומת הקרקע של המגדל היישר ללובי. הוא כולל 160 חדרים וסוויטות ו-144 דירות (residence). עיצוב הפנים של המלון ושל דירות היוקרה שבו נעשה על ידי ג'ורג'יו ארמאני עצמו.

רוב החדרים בנויים בקווים מקומרים - הוקרה לאדריכלות הערבית. הצבעים השולטים הם גוונים של חום, בשילוב עם זהב ולבן. כך נראית יוקרה. חלונות ענק נפתחים אל נוף גורדי השחקים של העיר, ומי שהנוף מקומה 39 לא

מספיק לו, יכול לעלות למצפה בקומה 124 או למסעדה הגבוהה בעולם, שבקומה 122.

במלון עצמו שבע מסעדות ובהן מסעדה יפנית שהיא אחת הטובות בעיר, ומועדון פרטי, שהמסיבות המתקיימות בו נעשו שם דבר. ויש גם, כמובן, מכון ספא מפנק במיוחד. מהמלון יש גישה ישירה לקניון דובאי האיקוני, בלי לנשום אף לא חלקיק אחד של אוויר לא ממוזג.



www.armanihotels.com/en/hotels/armani-hotel-dubai

ורסאצ'ה PALAZZO VERSACE DUBAI לא מאמין באיפוק



עד תחילת שנות ה־60 של המאה שעברה, נחל דובאי (Dubai Creek) היה אגם קטן שנוצר מכניסת מים מלוחים מן הים, ושימש בעיקר כמזח לסירות דייגים קטנות. כיום הנחל הוא אחת האטרקציות המרכזיות של העיר, מוקף בנייני פאר, מסעדות ומלונות יוקרה. אחד מהם הוא Palazzo Versace, השוכן בארמון נאוקלאסי רחב ידיים ומרשים במיוחד על גדות הנחל.

עיצוב המלון נעשה בפיקוחה ההדוק של דונטלה ורסאצ'ה, המנהלת הקריאטיבית של בית האופנה, שהפכה גם למנכ"ל החברה לאחר רצח אחיה, ג'יאני, ב־1997. דונטלה גם פיקחה מקרוב על תהליך העיצוב של מלון ורסאצ'ה הראשון, שנפתח באוסטרליה בשנת 2000, אך כיום החברה הסירה את שמה מן המלון האוסטרלי מכיוון ש"אינו עומד ברמת השירות הנדרשת", וכך ורסאצ'ה דובאי נותר המלון היחיד המזוהה עם מעצב העל האיטלקי. יחד עם זאת, מלון נוסף נמצא בבנייה במקאו.

ג'יאני ורסאצ'ה נהג להעיד על עצמו שהוא "לא מאמין בטוב טעם", וגם אחותו דונטלה לא ידועה כחובבת איפוק, וזה אכן ניכר במלון. הרבה גוונים של זהב, רוד ותכלת בחדרים ובסוויטות, ריהוט כבד שמזכיר ארמונות איטלקיים מהמאות 17-18 בשילוב אלמנטים עיצוביים מודרניסטיים, סוויטות על טהרת הסגול־כחול־זהב ועור, הרבה שיש ופסיפסים של כדים רומיים במקלחות, שנדלירים שגם איניגו מונטויה, מהסרט "הנסיכה הקסומה", היה שמח להתנדנד עליהם עם החרב ביד.

תשע מסעדות, כל אחת מרשימה בדרכה, ורמת שירות שהיתה מקובלת בחופשות של משפחות אצולה במאה ה־19. במילה אחת: ורסאצ'ה...

www.palazzoversace.ae

צילומים: Hotel website



צילומים: Courtesy of The Carl Lagerfeld Macao

קרל לגרפלד THE CARL LAGERFELD MACAO אולטרא פאר

לגרפלד עצמו, על כל פרט ופרט. הלובי הוא חלל ענק, שהשחור והאדום שולטים בו בשילוב עם זהב ויוצרים אווירה יוקרתית אך דינמית, כמו במועדון רוק אקסקלוסיבי. אותם צבעים שולטים גם בחדרים ובסוויטות. ב"טרקלין הספרים" אפשר ליהנות מקפה ועוגה ליד מדפים מעוצבים ועמוסים בספרים, שמזכירים את האוסף הפרטי הענקי של לגרפלד, שהיה אספן ספרים נלהב. הבר משלב אלמנטים סיניים בגוונים של אפור, חום והרבה זהב; הברכה מזכירה מרחצאות רומיים שמיימים; הספא הוא שילוב של שיש, זהב ושחור בשילוב אלמנטים סיניים, וכל פינה במלון היא חוויה אסתטית וחושית.

קרל לגרפלד, שנפטר ב־2019 בגיל 89, היה אחד ממעצבי האופנה המשפיעים בעולם. הוא נודע בעיקר בתור המנהל הקריאטיבי המיתולוגי של בית האופנה פֶנְדֵי, תפקיד שמילא מ־1966 ועד מותו, וגם בתור מי שהחזיר לחיים ולצמרת העולמית את שאַנְל, זאת לצד עבודה בעבור מותגים נוספים, כגון המותג האישי שלו, עבודות בצילום ועוד.

אחד הפרויקטים האחרונים של לגרפלד היה עיצוב המרחב הפנימי של המגדל הנושא את שמו במלון גרנד ליסבואה במקאו, המתיימר להגיע לרמות של אולטרא־פאר. לא להתבלבל עם הקזינו גרנד ליסבואה - אותו קונצ'רן, אבל בניין אחר. המלון הוא ארמון ענק שמחולק לשלושה מגדלים. האחד, שנפתח ב־2022, נושא את שמו של לגרפלד, והשני, שעדיין בעבודה, צפוי להיות ורסאציה מקאו.

הצדודית המוכרת של אדון לגרפלד מתנוססת בשערי המלון וגם בלובי, ולדברי הבעלים, כל אחד מ־271 החדרים והסוויטות במלון עוצבו על ידי

www.thekarllagerfeld.mo/en



RUM Flor de Caña®

EST. 1890

NATURALLY AGED,
SUSTAINABLY CRAFTED RUM



היבוא
אלכוהול סיטונאי לכולם

ניתן להשיג ב:

LA CASA DEL CIGAR

יבואן : ZFANIA BARZILAY LTD

אזהרה : מכיל אלכוהול מומלץ להימנע משתייה מופרזת



צילומים: Hotel website



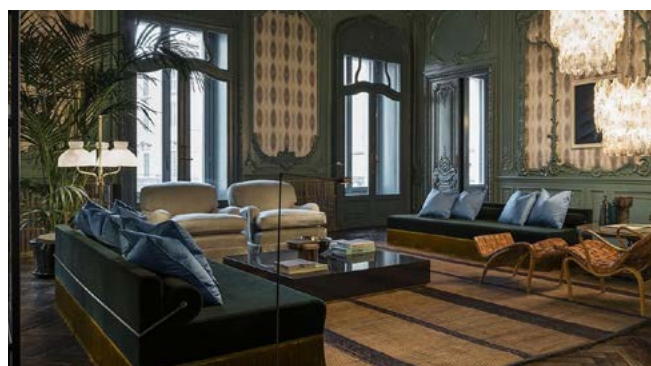
פנדי FENDI PRIVATE SUITES ROME יוקרה סיד ראשונה

במרחק ארבעה רחובות מהמדרגות הספרדיות ברומא, בקרן של שני רחובות שיוצרים עמו משולש אורבני, ניצב פלאצו פנדי Palazzo Fendi, שם שוכן הבוטיק המרכזי של בית האופנה האיטלקי פנדי, ומעליו בית מלון קטן, המציע סוויטות פרטיות מהודרות, מעוצבות ברוח המותג.

הבניין הוא ארמון שנבנה במאה ה-19 בעבור משפחת אצולה איטלקית (משפחת Boncompagni-Ludovisi), בזמנים שעוד היו משפחות כאלה. בקומת הקרקע ובקומות הראשונה והשנייה פועל הבוטיק של בית האופנה, אבל הקומה השלישית הפכה לאחד מבתי המלון האקסקלוסיביים באיטליה ואף באירופה כולה, המציע שבע סוויטות פרטיות מעוצבות להפליא, מפוארות ומפנקות בטירוף. חללים גדולים, תקרות גבוהות ומקושטות אך במידה, רצפות פרקט בגוונים

כהים, מחצלות תואמות, ריהוט ממגוון תקופות אך מוקפד ותואם. הצבעים השולטים הם גוונים של חום, אפור, כחול, לבן ונגיעות בורדו. זה שיר הלל לעיצוב האיטלקי, אבל הכל במידה הנכונה, מפואר אבל לא צעקני או מנקר עיניים. תחושה של בית אצולה, של "כסף ישן". מעניין שדווקא הצאצאים של אדל ואדוארדו פנדי, שהקימו ב-1925 חנות צנועה לפרוות ומוצרי עור במרכז רומא, מצליחים לדבר ישירות לקהל הזה...

בית האופנה מעיד על עצמו שתפיסת העיצוב שלו משלבת חדשנות ומסורת, בית מלאכה ויוקרה, וכי עיצוב המלון "משקף את כל מה שיש לעיצוב האיטלקי להציע בעידנים השונים". אולי קצת יומרני, אבל במבחן הביצוע - זה עובד.



www.fendiprivesuites.com



פֶּרָאגֶּמוֹ HOTEL CONTINENTALE FIRENZE כמו הנעליים של מרילין

בשנות ה-40 וה-50 של המאה הקודמת היה סלבטורה פראגמו (Ferragamo) אחד ממעצבי הנעליים הידועים והחדשניים בעולם, שעיצב נעליים באופן אישי למרילין מונרו, ג'ודי גרלנד, אוויטה פרון ועוד. הוא נפטר ב-1960, אבל אשתו וילדיו המשיכו לפתח את החברה ולהחזירה לתחומים אחרים של שוק היוקרה, כגון אביזרי משי, תיקים, בשמים, משקפיים, ושעונים.

במהלך העשור האחרון הקימה החברה רשת בתי מלון הנקראת Lugarno, חמישה בפירנצה ואחד ברומא. אחד מהם הוא קונטיננטלה, מלון קטן ומקסים באחת הסמטאות של פירנצה, בסמוך לנהר ארנו ועם נוף ל"גשר הישן", ה-Ponte Vecchio הידוע. הוא שוכן בבניין מהמאה ה-18, שהוקם על מבנה מימי הביניים, אולם עיצוב הפנים יצר חדרים רחבי ידיים, אווריריים ומלאי אור, בעלי קווים נקיים וצבעים בהירים. "שאבתי השראה משנות ה-50, עידן הזהב של סלבטורה פראגמו", מסביר אדריכל הפנים יליד פירנצה, מישל בונן, שעבד עם משפחת פראגמו בכל מלונות הרשת, ומוסיף כי הכוונה היא לייצר תחושה של מצוינות ואלגנטיות.

אוורת שנות ה-50 שולטת גם בקווים המודרניסטיים של הריהוט, הפרקט הבהיר, המנורות. אפשר בהחלט לדמיין את מרילין מונרו מתפנקת בין השמיכות הלבנות של המיטה הזוגית, ומהחלון הגדול אפשר כמעט לגעת בפונטה קיו. בבר "לה טראצה" שעל גג המלון, לצד מגדל מימי הביניים, אפשר להביט על העיר, הנהר והגשר תוך לגימת קוקטייל מענג מתוך מבחר רחב במיוחד. במרחק הליכה יש מספר רב של בתי קפה ומסעדות, ובהן בורגו סן זקופו, בעלת כוכב מישלן.

www.lungarnocollection.com/continentale



צילומים: Hotel website

אמנות כחול-לבן

במציאות האזורית הנוכחית, האמנות הישראלית העכשווית מבקשת להציג פסיפס רחב של מגמות שונות, המשקפות את הזהות המקומית האקלקטית שלנו. היכרות עם חמישה אמנים ישראלים כמדגם מייצג

כתבה נורית זלצמן



"משיכת חבל". ציור שמן ואקריליק על בד, 2019

היא יצרה סדרת ציורי פחם ידועה, הנקראת "שנות שינה" ומתארת את הרגעים הקסומים שבהם שני ילדיה ישנים, מתוך תשוקתה לברוח אל עולם החלומות. היא מציירת גם ציורי שמן בפורמטים גדולים, המעניקים הצצה מרתקת לקהילה ולחיי המשפחה בקיבוץ. ההשראה שלה מגיעה מאלבומים משפחתיים ומתצלומים מארכיון הקיבוץ (משנות ה-30 ועד ימינו) שצולמו על ידי סבו של בן זוגה. היא אוהבת למצוא סיפורים שהוקפאו בעין המצלמה ולתת להם את הפרשנות החדשה והאישית שלה, כשהצילומים בשחור-לבן הופכים לצבעוניים וההיסטוריה מקבלת פנים חדשות. דפנא היא גם מורה לציור ורישום באבקת פחם. עבודותיה הוצגו בתערוכות רבות בארץ ונמצאות באוספים פרטיים.

רעות דפנא היסטוריה משפחתית וקיבוצית

ציירת בוגרת לימודי אמנות פלסטית במכללת תל-חי, חיה ויוצרת בקיבוץ מעוז-חיים שבעמק המעיינות. ידועה בזכות עבודות רישום בפחם של בני משפחתה ובציורים מהעבר של דמויות בחיי הקיבוץ, שבאמצעותן היא פותחת צוהר לחיים של אז והיום.

דפנא, ילידת 1981, יוצרת בטכניקה ייחודית של רישום באבקת פחם יבשה, טכניקה שדורשת סבלנות ודיוק רב. בסיס היצירה נעשה ברישום באמצעות עיפרון ולאחר מכן, בעבודה איטית ועדינה, היא מוסיפה שכבות רבות בעזרת מכחולים הטבולים באבקת הפחם. כך, שלב אחר שלב, האובייקט מקבל עומק ונוצרת אשליה כאילו הוא פורץ מתוך הנייר ומתערער לחיים.



"אשת הפח - אלת הצדק". רישום באבקת פחם ועפרונות על נייר. צילומים: רעות דפנא

אבנר לוינסון

פיסול פיגורטיבי מופשט



"המשורר". פסל של ראש הניצב בטבע, עשוי מדואו-מטריקס (סוג של פולימר ורסטילי). צילומים: אבנר לוינסון

פסל, רשם וצייר יליד 1981, בוגר תואר שני באמנות מבית הספר New York Studio School בניו יורק. מפסל בסגנון פיגורטיבי מופשט ומתמקד לרוב בגוף האדם, בשיווי המשקל העדין בין הגשמי והפיזי לבין המופשט והרוחני. הוא מפסל בעיקר ראשים, ועבודותיו עוסקות בדילמות ובמצבים אנושיים, בניסיון לשוות להם צורה, להביאם לידי ביטוי מוחשי בחומר.

לוינסון עובד במגוון חומרים, בעיקר בחמר ובעיסת נייר, שאותם הוא יוצק בסיום התהליך לתוך חומר קשיח - ברונזה או גבס - ומוסיף אליהם פולימרים שונים המספקים עמידות בפני פגעי מזג אוויר. יצירותיו

אינן מציגות בהכרח דמות אנושית שלמה, מלאה וברורה, הן מתחילות באופן מעורפל כשהתוצאה הסופית אינה ידועה לו. ההתפתחות מתרחשת תוך כדי תהליך העבודה - הפסל הוא מעין סקיצה מתמשכת, שברגע מסוים מגיעה לכדי שלמות.

במקרים רבים, הדמויות שלו הן צורות מופשטות ועמומות המעוררות במתבונן בהן, מלבד הנאה, גם מעין סימני שאלה, חידה מסוימת, המעוררת את הצורך לתהות על המשמעות המשתקפת בהן. הוא לא מנסה לייפות את המציאות, ופסליו מתאפיינים בפני שטח גבשושיים, בלתי מהוקצעים, המזכירים משטח סלעי יותר מאשר תווי פנים וגוף. הדמויות לרוב נטולות גפיים, סובלות מעיוותים, התפוררות, התארכות והתקצרות, ומפרופורציות לא טבעיות.

לצד פסלים גדולי ממדים, המוצגים גם במרחבים פתוחים בטבע, יש ללוינסון סדרות של עבודות קטנות יותר, המציגות דמויות קטנות, חשופות, אנושיות ופגיעות. לוינסון מציג בגלריות בניו יורק, ובישראל הוא מיוצג על ידי גלריה זימאק. הוא אחד הבעלים של גלריה מאיה בדרום תל-אביב ושל בית הספר לפיסול, רישום וציוור "האֶטְלִיָה" הסמוך לה.



"ראש # 1961". פסל עשוי מדואו-מטריקס, 2020



"אמנות מלאכת היד". ציור המתאר יוצאי אתיופיה העוסקים באמנויות ובמלאכות מסורתיות שבהן עסקו במולדתם. אקריליק על בד. צילום: יגאל פרדו

נירית טקלה פולקלור אתיופי צבעוני

אחת האמניות הבולטות בדור הצעיר והעכשווי של הציור בישראל, נולדה ב־1985 במסגרת "מבצע שלמה" בהיותה בת שש. טקלה, בוגרת בית הספר לאמנות רב־תחומית בשנקר, מרבה לתאר בעבודותיה את הסביבה וחיי העדה האתיופית בישראל. היא מציגה את המסורת, ההווי והפולקלור של העדה לצד אירועים אקטואליים וסוגיות חברתיות שמסעירות את הקהילה האתיופית בארץ, ודרכם היא מעבירה ביקורת והתרסה נגד החברה הישראלית. טקלה מביאה קול אחר, אמיץ, ומבחינתה האמנות היא כלי תקשורת המקנה הזדמנות לספר את סיפורה מנקודת מבט אישית, במטרה להרחיב את הייצוג והנראות של אנשי הקהילה האתיופית.



"מנטרת הזכוכית שרציתם שאמץ". אקריליק על בד

כהים ומעברי גוונים המעניקים לדמויות דינמיות ונפח. ב־2017 זכתה טקלה ב"פרס הפטיש" של סותבייס בחממת האמנים הצעירים שביריד האמנות "צבע טרי", וב־2019 קיבלה את פרס האמן הצעיר מטעם משרד התרבות והספורט. הציורים של טקלה נרכשו לאוסף מוזיאון ישראל בירושלים, לאוסף מוזיאון תל־אביב, לאוסף בנק ישראל ולאוספים פרטיים ידועים בישראל ובחו"ל.

סגנון ציוריה פיגורטיבי מופשט, והיא מציירת דמויות גדולות וכהות עור המושפעות מדמויות הפיסוליות של מיכלאנג'לו, מצבעיו העזים של דיוויד הוקני האנגלי ומציוריו של דייגו ריברה המקסיקני. הגודל של הדמויות מבטא חוזק, עוצמה, שרירות והרואיות, בדיוק מהזווית שטקלה היתה רוצה שנראה את אנשי העדה שלה. היא מציירת בכתמי צבע עזים ומהפנטים, משלבת צללים

מחפשים מקום מיוחד ומפנק לקיים בו אירוע עסקי? הכירו את קומת הגלריה החדשה של יקב אלכסנדר



רוצים לקבל פרטים נוספים?
לשריין מקום לאירוע הבא?
סרקו את הברקוד:



- חלל אירוח מרשים עם נוף פסטורלי
- אירוח עסקי מושלם עד 50 איש
- התאמה אישית של סידור כסאות ושולחנות
- בופה צהריים עשיר ומפנק
- קפה ועוגיות לאורך היום
- חניה בשפע וללא עלות



ציור של עץ ברוש על רקע נוף ירושלימי. שמן על בד. צילומים: באדיבות האמן

העבודות של ברוך נמצאות באוספים של מוזיאון ישראל, מוזיאון תל אביב, מוזיאון אשדוד ומוזיאון ינקו דאדא בעין הוד, וכן באוספים פרטיים חשובים. הוא הציג תערוכות יחיד בביתן הלנה רובינשטיין שבמוזיאון תל אביב, במוזיאון לאמנות באשדוד, במוזיאון לאמנות ברמת גן ובבית האמנים בירושלים.

אילן ברוך

דיקנאות ונוף ארץ ישראלים

אילן ברוך מוכר ומוערך בסצנת האמנות המקומית בזכות ציורי הנוף, טבע דומם והדיקנאות שלו. יליד 1974, גדל במשפחה דתית: חרדית בשכונת גאולה בירושלים, וכנער החליט לעזוב את אורח החיים החרדי ולהקדיש את חייו לאמנות. הוא מצייר בסגנון ריאליסטי בצבעי שמן על בד או על עץ, ונושאי יצירותיו הם נוף ילדותו וחיינו: נופי ירושלים, נופי יהודה ושומרון, מאחזים, שיחי צבר ועצי ברוש, דמות הערבי, דמות רועה הצאן בשדות המרעה, דמות המתנחל ודמות החוזר בתשובה. הוא מתעד את כולם כחלק מהתרבות והנוף המקומי הארץ ישראלי.

ברוך הוא צייר שטח. הסטודיו שלו שוכן בכפר רות, ליד מודיעין, משם הוא יוצא החוצה ומצייר בטבע מתוך התבוננות ישירה במושא הציור. כך הוא לוכד את שינויי התנועה, הצל והאור.

מוטיב הצבר והקקטוס, הנחשב אחד מסמלי המקום של ארץ ישראל, חוזר רבות ביצירתו של ברוך, פעם כצמח תרבותי וחושני ופעם כקוצני, דוקר ומאיים, ומשמש סמל מטאפורי של חיבור בין המקום ליושביו. ציוריו נראים שלווים ופסטורליים, אך יש בהם אלמנטים של מתיחות כגון עשן ברקע, גדר הפרדה, מגדל שמירה, המרמזים על המציאות הישראלית המורכבת.



שיח עם פירות הצבר על רקע שמיים מעוננים. ציור שמן על בד



“שני חמורים”. דמות של אישה צועדת לעבר שטיח ערכי מסורתי, ציור שמן על בד, 2022. צילומים: באדיבות גלריה גורדון

מכוסות בחיג'אב ורק עיניה גלויות ומביטות אל הצופה, כסמל למחסום שהחברה המוסלמית מציבה בפני הנשים. כמו כן היא מרבה לצייר בצבעוניות עזה ובדיוק רב אריגים, בדים דקורטיביים ושטיחים המאפיינים את הבית הערבי-מוסלמי. אבו רומי הציגה תערוכות יחיד במוזיאון לאמנות האסלאם, בגלריה לאמנות באום אל פאחם ובגלריה גורדון המייצגת אותה, והשתתפה בתערוכות קבוצתיות רבות.

הניגוד בין היופי המרשים והאסתטי של העבודות לבין הקונפליקטים החברתיים המורכבים והמטלטלים מעמיק את העניין ביצירותיה. אבו רומי מזוהה עם סדרה של דיוקנאות עצמיים, שבהם היא לובשת שמלות פלסטיניות רוקמות ומסורתיות, בכמה מהם היא מישירה מבט אל הצופה, ובאחרים משפילה את מבטה. היא מרבה להשתמש במוטיב של כיסוי והסתרה, כאשר פניה

פאטמה אבו רומי

מעמד האישה בחברה הערבית

אמנית וציירת ערבייה-ישראלית פורצת דרך, נולדה ב-1977 בגליל התחתון, בוגרת המכון לאמנות במכללת אורנים. יצירותיה ריאליסטיות ובעלות אסתטיקה מרשימה, שמפתה את הצופים להתקרב ולהתרשם מהדיוק המוקפד של הפרטים והדמויות. בעבודותיה היא מבטאת את ה"אני" שלה כאישה, ומבקשת להתקומם נגד דיכוי וקיפוח מעמד הנשים ונגד הבעלות עליהן בחברה המוסלמית. היא מוחה נגד הדעות והמוסכמות המונעות מן האישה לפצות פה ללא קבלת רשות מהאדון, מהבעל או מהמבוגר במשפחה. היא מביעה את דעתה האמיצה דרך האמנות, ומעוררת ביקורת חברתית פנימה, אל החברה שבה היא חיה, והחוצה, אל החברה הישראלית, והכל במטרה לשנות את המציאות של הנשים הערביות ולבנות חברה מתוקנת יותר.



“ללא כותרת”. ציור שמן של אישה הנושאת על ראשה כיסא אריגה, 2024.

מיוחדות עד שיכרון

זו שהכי צפונית בעולם וזו שהכי גבוהה, אחת שפועלת בכוח הטבע ואחרת שהיתה בית סוהר. מזקקות אלכוהול ייחודיות - מנורווגיה ומסקוטלנד עד איי סיישל, מארצות הברית עד יפן

▪ כתב מיכאל ביוסף, WM ▪

יתרון הטבע והקהילה

GlenWyvis Distillery – פועלת על אנרגיה בת קיימא



צילומים: whisky.com

בתחנית שיפולי ההר Ben Wyvis, בעיירה Dingwall, שבהיילנדס של סקוטלנד, פועלת מאז 2015 מזקקת וויסקי על אנרגיה בת קיימא בלבד, אנרגיה נקייה, הכי נקייה. החשמל, המים - הכל ממקורות מקומיים, מאנרגיית השמש והרוח ומאנרגיה ביולוגית.

נתון מעניין נוסף הוא שהמזקקה היא למעשה קואופרטיב קהילתי, שהבעלות עליו מתחלקת בין 3,000 מתושבי העיירה וקרוביהם, אשר חיים להם בשקט ובשלווה, ונהנים בכל רגע מעוד לגימה של וויסקי סקוטי משובח, וויסקי שלהם. שותפות שווה, היחידה בעולם, שמצליחה לנהל ולחלק את הרווחים על פי גוסחה מוסכמת שעובדת במשך שנים. רק הניהול השוטף נעשה בידיים מקצועיות, של מומחים בייצור ובשיווק וויסקי. כל חברי הקואופרטיב דוגלים בשמירה על העיקרון של הפעלת המזקקה על בסיס אנרגיה בת קיימא טהורה, ומחויבים לו. וזה עקר העניין.

וכך זה עובד: בעזרת אנרגיית הרוח מופעלות טחנות יעילות, בעזרת אנרגיית השמש נטענים טרנספורמטורים להפעלת המכונות והמכשירים, והאנרגיה הביולוגית, מן הצומח, תורמת אף היא את חלקה. המים הזורמים מן ההר הסמוך משמשים לדילול המשקה בתהליך הייצור. כל הגורמים יחדיו מהווים ניצול מוחלט של כוחות הטבע. ההצלחה של המזקקה בייצור חשמל טבעי כה גדולה, עד שהיא מספקת חשמל גם לסביבה, ונוטלת לעצמה רק את הדרוש לה. מזקקה באזור הגבוה של סקוטלנד, חלקו לבן בחורף, וכולו ירוק מאוד בקיץ, בעיר שחיה ונושמת וויסקי בלי להיות שיכורה.



הטעימה: GlenWyvis Single Malt Whisky Batch 02/18. וויסקי סקוטי מוגדר היטב, עם ניחוחות וטעמים מורכבים. מתיקות עדינה, מהחביות הספרדיות של יין שרי Oloroso יחד עם חביות של וויסקי טנסי, ועוד טעמים מחביות סודיות של המזקקה. משקה מורכב, עם אלכוהול מדוד (46.5%) והרבה תבלינים עוקצניים. וויסקי מכובד לשולחן מכובד.



צילום: addlocusarchitects

האחיות והאחים

Takamaka Rum Distillery – היחידה בסיישל

האיים האלה, עשוי מהאיים האלה, ומקבל בברכה את כל מי שמבקש להיות חלק מהמסע שלנו וממה שעוד נותר לנו לגלות". כך אומרים האחים ד'אופיי, ואם מוסיפים את הרום המיוחד שלהם לצבע ולאופי הטבעיים של הסביבה, חווים תחושה שמתאימה להגדרתם את איי סיישל: גן עדן.

כאן, באיים, משתמשים באמרה הישנה: "יש לנו רק זמן". ובאמת, באי היפה והירוק יש הרבה זמן, והזמן מאפשר להם ליצור בשלווה, הרחק מחידושי התעשייה העולמיים, רוֹם מקומי, עם תכונות יסוד וטעמים אופייניים משלו, מיוצר מקני סוכר הגדלים באי. המזקקה מייצרת רוֹם בכמה דרגות של מתיקות עם תוספות של צמחים מקומיים. לדילול המשקה הצעיר בצאתו מהאלמביק, (כלי זיקוק מנחושת) משתמשים במים טבעיים, הזורמים בשפע בכל האיים.

הטעימה: Takamaka Rum Extra Noir.

בתחילת דרכו שהה הרוֹם הצעיר זמן מה בחביות אלון צרפתיות ובחביות וויסקי בורבון, ואחר כך, למשך שישים יום, בחביות של רוֹם. העץ מורגש לטובה בכל לגימה. משקה ריחני, מתוק מעט, בגוון מהגוני בהיר. בעל גוף ומלא ניחוחות וניל, קרמל ופירות טרופיים. מבוקבק בחוזק 43%. משקה בסיסי הן כאפריטיף והן כדיז'סטיף עם קרח, מתאים לאלף קוקטיילים.



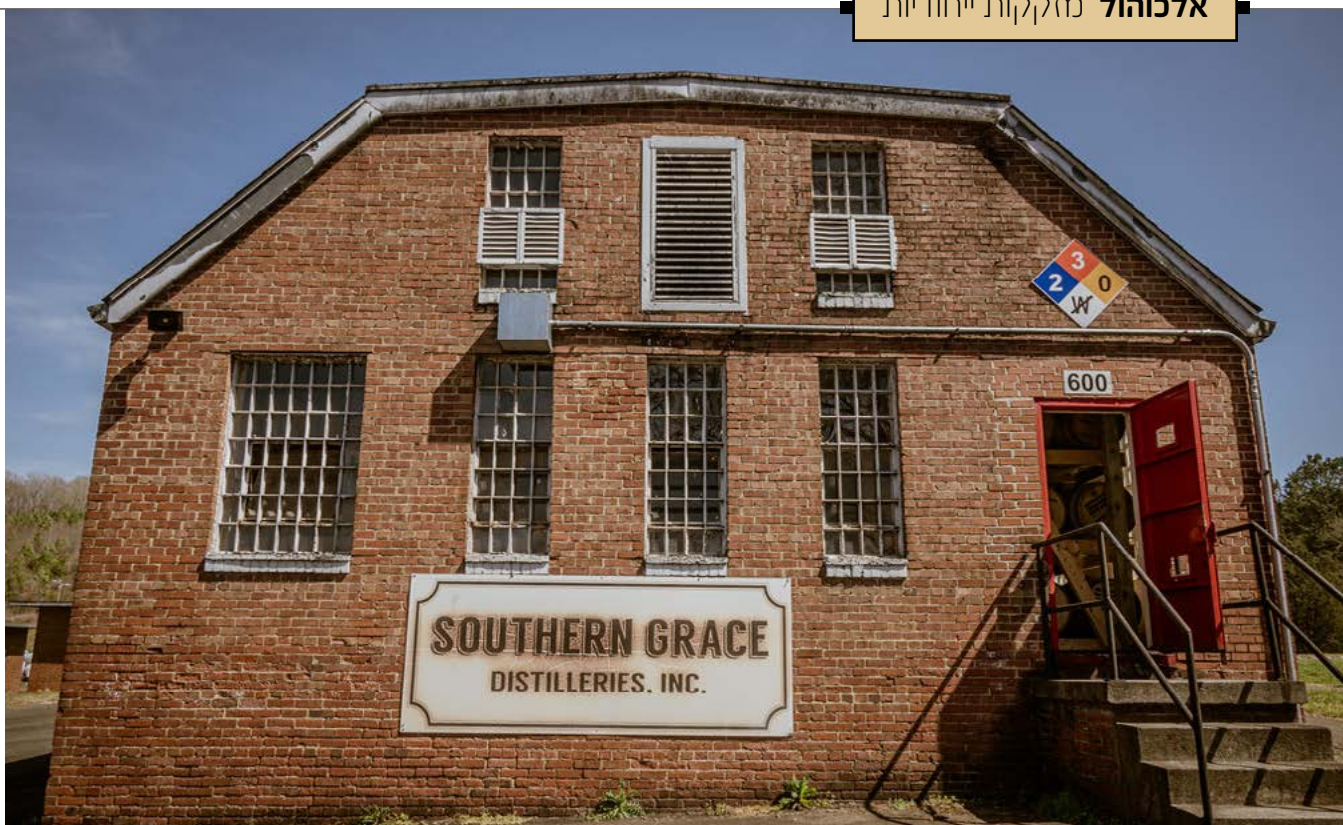
טאקה ומאקה הן אחיות. שתי צבות ים ענקיות, שגדלו במשך שנים בחצר המזקקה. זאת ועוד, על כל תווית של בקבוק רוֹם מופיע איור שקשור בהן - דמות צב מלאה, שריון וכד' - איור שהוא מעין סמל לטיב המוצר.

מזקקת טאקאמאקה, מזקקת הרוֹם היחידה באיי סיישל, נוסדה בשנת 2002 על ידי רוברט ד'אופיי (d'Offay) ושני בניו, ברנרד וריצ'רד. המזקקה ממוקמת באי מאהה, האי המרכזי בקבוצת איי סיישל, שבו שוכנת גם בירת מדינת סיישל, ויקטוריה. אי של מורשת קריאלית, ירוק כולו, מלא יופי טבעי של חי וצומח.

"אנחנו, אנשי המזקקה, אנחנו הנשמה של סיישל. ממלאים כל בקבוק באופי של מאה האיים שלנו, של האמנות שלנו ושל האנשים שלנו, מספקים לכם הצצה אל גן העדן המרוחק שלנו, שנולד על



צילום: www.velier.it



צילום: flickr

מאחורי הסורגים

Southern Grace Distillery – פעם זה היה בית סוהר

יחד עם זאת, המזקה מתחדשת משמעותית. מוסיפים מבנים חדשים, מכניסים ציוד חדש ועובדים בטכניקות העדכניות ביותר של ייצור וויסקי מתירס. והאם העובדה שבעבר הלא רחוק היה כאן בית סוהר מקנה לתירס תוספות של טעם וריח? לא בדיוק... אבל הפרסום עובד מצוין. לא מספיק לייצר עוד וויסקי בורבון; המוצר מבקש עטיפה מקורית, מבקש סיפור, היסטוריה של תהליך הייצור, קורותיו של כל בקבוק. השמות של "הבצירים" השונים מבטיחים טעמים וניחוחות חדשים.

הטעימה: Conviction Double Oak 1929. שמו של המשקה, Conviction (הרשעה), מסמל היטב את מקום הולדתו, אותה

מזקה שהשתכנה במבנה של בית סוהר ישן, והמספר 1929 מאזכר את שנת הקמת הכלא. כך או כך, הוויסקי הזה עבר תהליך התבגרות של שנה אחת בחביות בורבון ישנות ושנה נוספת בחביות חדשות, שרופות מבפנים, תהליך שנועד לרכז את הניחוחות והטעמים ולעשותם מוגדרים יותר. וויסקי חלק ועדין, למרות אחוזי האלכוהול הגבוהים (49.3). מלא עץ קלוי, מלא עשן שאיננו, מלא וייל ותבלינים.

ב-Dutch Road שבעיר השלוה מאונט פלזנט, דרום קרוליינה, יש בית סוהר. או למעשה, היה בית סוהר. בין קירותיו הישנים, מאחורי דלתות מאובטחות וסורגים רבים, מייצרים כיום וויסקי בורבון גברי, קשוח. פרקים פיליים בהיסטוריה של מדינת דרום קרוליינה נרשמו כאן - בחדרי המעצר ובתאי הבידוד. אין עוררין על מבנה המזקקה: זה בית סוהר אמיתי, שפעל ככזה משנת הקמתו, 1929, ועד 2011, ועדיין שומר בין כתליו את סימני העבר האפל. זה מסקרן, והסקרנות מושכת, ולפיכך המזקה מתפקדת כיום גם כמוזיאון היסטורי של המדינה, והמוצרים שלה בעלי שמות שמזכירים את העבר של המקום, כמו Conviction, Whiskey Prison או Whiskey Cartel.



צילום: Michael A. Anderson Photography



J.C. NEWMAN
CIGAR CO.



להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות
היבואן: אש-לי סיגרים וטבק בע"מ | טל' 03-6812041 | www.cigarclub.co.il



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שנים מעשנים ונחשפו לעישון כפוי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון השונים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

רק הבסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידי.

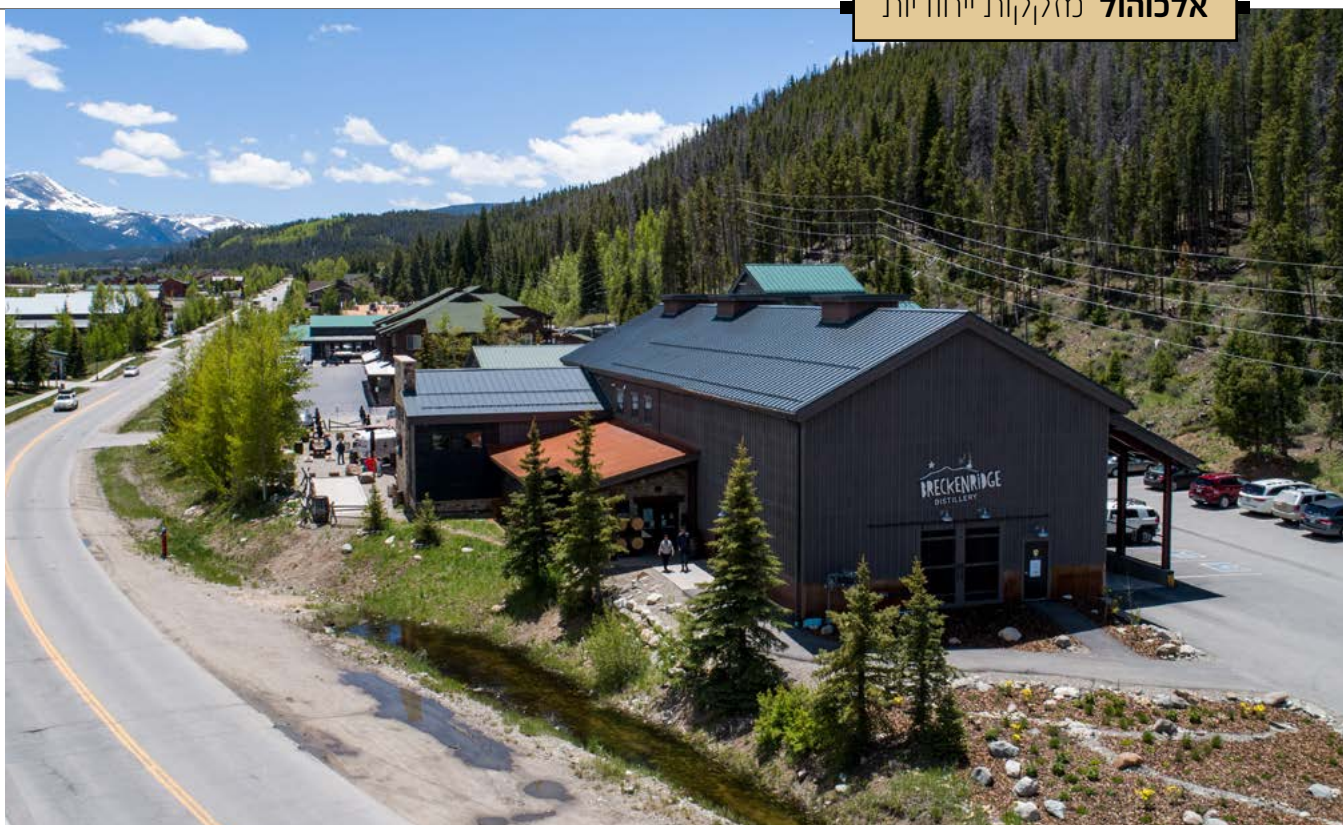
לפני

**העישון
הורג
מידי שנה כ-
8000
איש**

משרד
הבריאות



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך



צילום: whiskyadvocate.com

סיפורו של הדוקטור Breckenridge Distillery – הכי גבוהה

מזקקת Breckenridge, השוכנת בעיר הנושאת אותו שם, היא מזקקה אמנותית, תרתי משמע. הדוקטור אוהב מאוד אמנות, אמנות של הרבה צבע, של שילוב ועירוב צבעים, וגם "אמנות המסך" (Art of Blending). המזקקה מלאה באמנות מודרנית - בבר, במסעדה, בחדרי השירותים, בחדרי החביות, וגם על החביות עצמן. חדר החביות מלמד על שילוב צבעים מתאים לוויסקי, והחביות - ששימשו בעברן ליישון וויסקי סקוטי, בירה ורום - מהוות חלק מאמנות המסך. משחק החביות קיים בכל מזקקה, והזמן מלמד שאין לזה סוף או נוסחה מוסכמת. חביות הן חלק בלתי נפרד מהתעשייה, בלתי נפרד מכל הטעמים והניחוחות של המשקה הנמזג מהבקבוק.

הטעימה: Sexy Motor Oil Series 4

זה בורבון, כלומר, וויסקי שעשוי בעיקרו מתירס (לפי החוק, הרכב חומרי הגלם חייב לכלול 51 אחוז תירס לכל הפחות), לא התירס המוכר לאכילה. משקה שהתיישן בחביות של בירה, בעל גוון מהגוני מבריק, מלא ניחוחות וטעמים מורכבים - דובדבנים, קרמל וקינמון. אחוזי אלכוהול גבוהים, 54.75, שמסבירים אולי את הסיבה לשם המוזר של המשקה. וויסקי חזק, מלא פלפל לבן, שוקולד וקרמל, שומר על מקום גבוה בהיצע הוויסקי בורבון האמריקאי.



דמיון שאתה עומד בתוך מי נהר בהרי הרוקי, לבוש במכנסי דיגים ארוכים ואטומים, ודג להנאתך עם ידידים. השמש זורחת והחיים יפים. בחיי היום-יום אתה רופא, העבודה שוחקת, אתה נמצא בצומת של דרכי החיים. רק עכשיו חזרת מסקוטלנד, והזיכרונות של המזקקות הסקוטיות חיים עדיין בראשך. המציאות של חזרה לעבודתך הרגילה לא מעודדת. לפתע, מרחוק, בוקעת שירתה של זמרת אופרה, קולה מדלג בין פסגות הרי הסביבה, וברקע נשמע רעש המים מהפשרת שלגי ההרים, מין צליל עמום ומרגיע. ואז, פתאום, כמו מכת ברק, מבזק בך הרעיון: זה המקום שבו אתה חייב להקים מזקקת וויסקי.

הסיפור הזה אינו מדומיין; זהו סיפורו של הרופא ד"ר גולט בריאן, שבשנת 2008 הקים כאן, במרומי הרי הרוקי של קולורדו, בגובה 2,930 מטר, את המזקקה הגבוהה ביותר בארצות הברית, ואולי אף בעולם כולו.



צילום: Breckenridge Distillery website



צילום: whiskyauctioneer

זוהר הצפון

Aurora Spirit Distillery – הצפונית ביותר בעולם

של הימים ההם. מבחינת המזקקה, המבנה התת־קרקעי מהווה מרתף אידיאלי להתבגרות הוויסקי בחביות. השימוש בחביות קטנות מקדם את תהליך ההתבגרות של הוויסקי הצעיר. מזקקה מודרנית, עם מיטב הציוד המקצועי, מנצלת את מי השלגים לדילול המשקה היקר.

יחד עם הוויסקי הם "מוכרים" גם את תופעת הטבע המרהיבה והמופלאה, "הזוהר הצפוני" - Aurora Borealis, שעליה מרמז שמה של המזקקה. ובכלל, הם יודעים לנצל את המיקום המיוחד גם לפעילות תיירותית. The Arctic Spirit Experience - כך מוגדר ביקור במזקקה, אשר כולל לילה במלון הצמוד המציע חדרים מבודדים על הצוק, מעל הים ממש, ולכולם קיר שקוף הצופה אל הים ואל מרחבי השלג. ועל מנת לקבל מקרוב תמונה צפונית אמיתית, מומלצת הפלגה במעבורת לאורך הפיורד בין העיר טרומסֶה והמזקקה, עם מבט על הצפון הנורווגי הפראי.

הטעימה: Bivrost Alfheim Arctic

שימוש בשעורה Single Malt Whisky. שימוש בדודים אולטרא־מודרניים, דילול במי קרח, יישון בחביות מכל העולם - כל אלה נותנים לוויסקי הזה ממד משלו. משקה מוגדר היטב, בעל נוכחות ואופי קשוח, משקה לקור הצפוני. שיעור האלכוהול הגבוה (46%) מתמזג עם האלון הקלוי של החבית, מעגל, מתאים לצד סיגר.

בפינה הצפון־מזרחית של נורווגיה, למרגלות רכס Lyngen המכונה "האלפים הנורווגיים", על מצוק מעל הים, שוכנת המזקקה הכי צפונית בעולם, מזקקת Aurora, המשמרת בגאווה את העבר המפואר של העם הצפוני, העם הוויקינגי.

פסלים ותמונות מהמיתולוגיה הוויקינגית מקשטים את הכניסה לאולם הטעימות של המזקקה. בכל רגע איזה אֶל עתיק מברך את מבקריו, ועל הקירות דמויות של דרקונים. יש תחושה של כניסה למעין מקדש לכבוד העבר הקר של הגיבורים בעלי הכובעים עם הקרניים, הגיבורים הוויקינגים. לרגע מפחידים, לרגע מברכים.

מבנה חדש על גבי עתיק, חפור בסלע, כולל מערות ומנהרות מסועפות, שימש בסיס גרמני במלחמת העולם השנייה. בנוי לפי תוכניות מדויקות של מהנדסי מלחמה, להגנה מכיוון הים. תחנת דיווח



צילום: aurora spirit



צילום: aurora bivrost



צילום: Kyoto Distillery website

חלום השלושה

Kyoto Distillery, House of Ki No Bi – מגרסת עצים ישנה

ומהעבודה בעיר הזאת, לצד בתי מלאכה שעוסקים ביצירת בדים יפהיים, כלי חרס ונייר, במשך מאות רבות של שנים".
ואכן, תקוותם התגשמה, שכן קיוטו לא רק שהיתה לגביהם המקום המושלם מבחינה תרבותית, היא גם מציעה שפע של חומרי גלם הכרחיים לייצור ג'ין: המים הרכים של אזור Fushimi, המפורסם כבר מאות שנים בהפקת משקה הסאקה האיכותי ביותר, ומבחר עצום של מרכיבים צמחיים שגדלו במקום, כמו יוזו, Sanshō ("פלפל הרים" - תבלין בעל טעם חזק של הדרים) והתה האגדי של אוג'י. המזקה צעירה עדיין, אבל מסעם של מייסדיה לבניית אחת המזקקות החדשניות בעולם, שהחל לפני כעשרים שנה, מוכיח עד עתה שהם בדרך הנכונה לעתיד מוצלח לא פחות.

הטעימה: Ki No Bi Dry Gin. "יופיין

של העונות". זה פירוש שמו של המשקה המיוחד, מוצר הדגל של מזקקת קיוטו. עטוף בקופסה שחורה פרחונית, יופי יפני במיטבו. מיוצר עם חומרים בוטניים יפניים אופייניים כגון יוזו צהוב, שבבי עץ אורן יפני, במבוק, תה אוג'י וגרגירי פלפל יפני, ומכיל מגוון מרכיבים צמחיים מקומיים. אלכוהול (45.7%) מבוסס על זיקוק אורז, מדולל במי תהום טהורים, אשר מבטיח השתלבות בכל הקוקטיילים המוכרים.

העיר המקסימה קיוטו, אשר שימשה בירתה של יפן מהמאה השמינית עד המאה ה-12, הוכרזה על ידי אונסקו בשנת 1994 כאתר מורשת עולמית תרבותית, ועד היום היא המרכז התרבותי של המדינה. בעיר הזאת, האוצרת עושר אמנותי מפואר ומוקפת בטבע ססגוני, הקימו בשנת 2014 בני הזוג נוריקו ודיוויד קרול יחד עם מרסין מילר, על מקומה של מגרסת עצים ישנה, מזקקה להפקת ג'ין. "אינסטינקטיבית הרגשנו שהעיר הזאת, עם ההיסטוריה הגאה שלה, מסמלת את מה שאנחנו מנסים להשיג עם הג'ין שלנו", הם מסבירים את בחירתם להקים את המזקקה בקיוטו. "קיווינו שאם תושבי העיר יקבלו ויברכו את התוספת החדשה הזאת לשלל ההישגים התרבותיים של העיר במהלך יותר מאלף השנים האחרונות, נצליח. משמעותית אף יותר היא ההשראה שאנו מקבלים מהחיים



צילום: Kyoto Distillery website



צילום: KiNOBi-Kuhns

✧ *The New Tel Aviv* ✧

Churchill Cigar Lounge



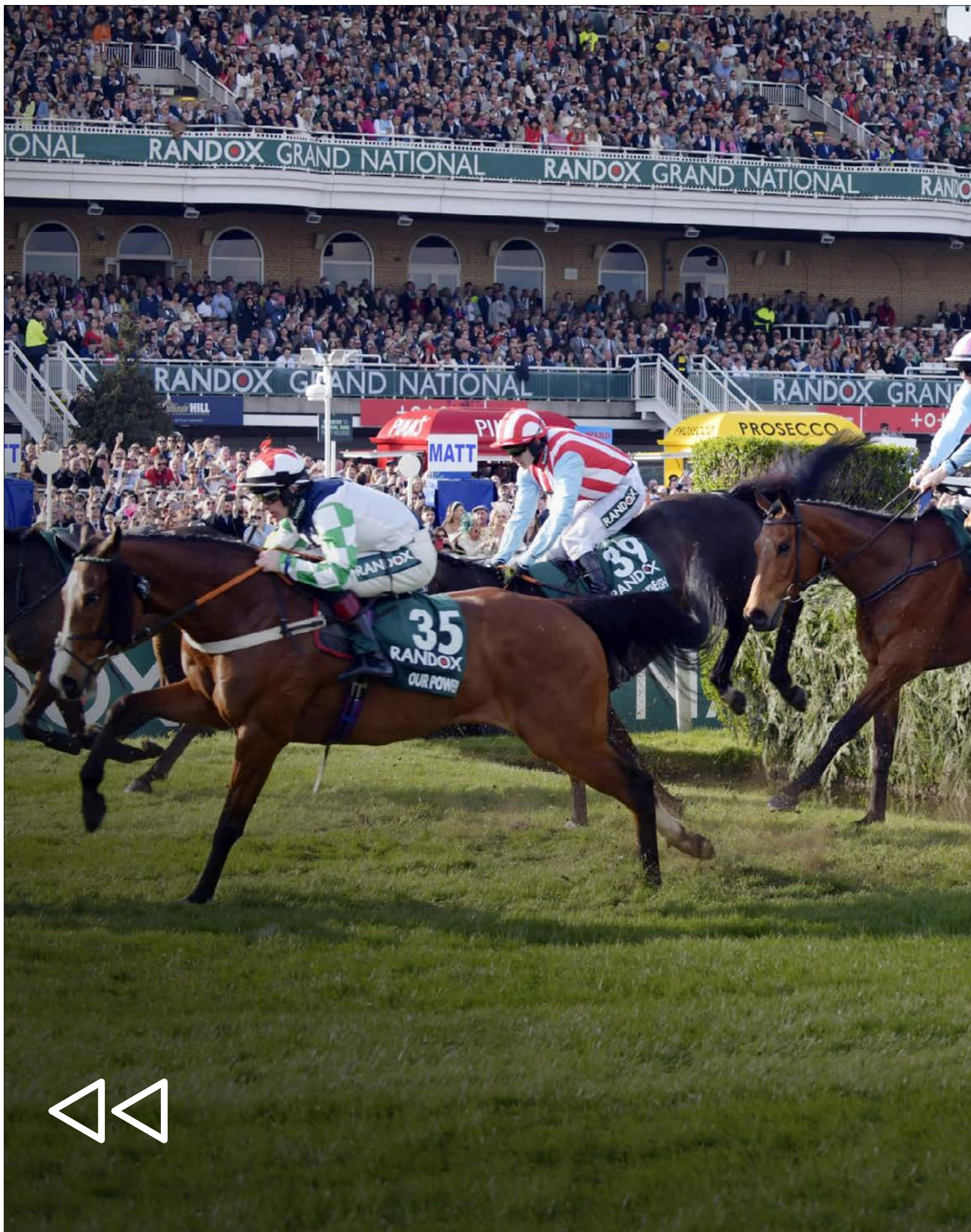
Hyarkon 110 TLV | 03-6026329



לעבור את המכשול

עשרות סוסים דוהרים מדלגים מעל מכשולי ענק, אחדים מהם מתרסקים והרוכבים מתגלגלים יחד איתם; סוסים שדוהרים בלי הרוכב; מירוצים שרק סוסים ספורים מגיעים בהם לקו הסיום; והכל לעיני עשרות אלפי צופים נלהבים ביציע ומאות מיליוני צופים בטלוויזיה. זה ה"גרנד נשיונל", מירוץ הסוסים המאתגר והמרגש בעולם

כתב אריאל רובינסקי | צילומים: The Jockey Club





פסטיבל גרנד נשיונל בשיאו

הגרנד נשיונל (Grand national), שנערך בכל שנה במסלול איינטרי (Aintree) שבפאתי ליברפול, אנגליה, מאז שנת 1839, הוא מירוץ המכשולים לסוסים המפורסם ביותר בבריטניה ואף בעולם כולו, וגם הקשה ביותר. מעין "טור דה פראנס" של ענף הסוסים. סכום הפרסים הכולל הוא כמיליון ליש"ט, מחצית ממנו הוא הפרס למנצח. במירוץ זה הסוסים ורוכביהם נדרשים לעבור בדהירה מרחק של ארבעה מיילים ו-514 יארד (כ-6.9 ק"מ) ולדלג מעל שלושים מכשולים. לשם השוואה, המירוצים המהירים על מסלול "שטוח", ללא מכשולים, כמו אסקוט, הדרבי של אפסום או הדרבי של קנטקי, מתנהלים במסלול שאורכו מייל עד מייל וחצי.

בנוסף על כך, בגרנד נשיונל המרחק משמש רק מסגרת - הקושי האמיתי טמון במכשולים, שהם רבים, גבוהים, מורכבים, ובעיקר - מסוכנים. הקושי והגיוון שלהם גורם לכך שכמעט בכל מכשול כמה מהסוסים נופלים ומתגלגלים על המסלול יחד עם רוכביהם, ובדרך כלל רק כמחצית, או אף פחות, מ-34 הסוסים שמוזנקים, מגיעים לקו

ואז, היסוס קל של הסוס עצמו או טעות חישוב זעירה של רוכבו לפני מכשול עלולים להרוס הכל.

מסלול ארוך הדורש כוח סיבולת של הסוס וניסיון של הרוכב; קושי המכשולים, הדורשים רמה טכנית גבוהה וביצוע מושלם בזמן אמת; והשינויים התכופים בהובלה בעקבות אירועים לא צפויים - השילוב של כל אלה הוא סוד קסמו של האירוע, אשר מושך עשרות אלפי מבקרים לאיינטרי בכל שנה ומרתק מאות מיליוני צופים בכל רחבי העולם לשידורים הישירים בטלוויזיה. יש הטוענים כי בשעת המירוץ "כל הממלכה המאוחדת עוצרת את נשימתה למשך עשר דקות", הזמן הממוצע שאורך המירוץ.

בין המבקרים במירוץ עצמו יש מי שבחרים להזמין מראש תא פרטי, המתאים לכל המשפחה או לקבוצת חברים. התאים מספקים תצפית נוחה במיוחד על ההתרחשויות במסלול ובסביבתו, כשמלצר אישי דואג לכל הבקשות והצרכים.

האגודות התומכות בזכויות בעלי חיים מתלהבות קצת פחות מהאירוע הזה ומכנות אותו "מירוץ האימים", עקב המספר הרב של סוסים שנפצעו ואף מתו מפציעיהם במהלך השנים. בשנים האחרונות מתנהל דיאלוג בין המארגנים, מועדון Jockey Club, לבין

הסיוס. לעתים קורה שסוסים מסיימים לבדם את המסלול, לאחר שאיבדו את רוכביהם אי שם בדרך...

כל זה הופך את המירוץ לאירוע דרמטי ומרגש במיוחד, שבו הכל יכול להשתנות בכל רגע. סוס יכול להוביל במשך רוב המירוץ,



רגע קריטי. סוס מס' 19 (מימין) עומד להתרסק



על קו הזינוק

של סוסים ורוכבים מדרג גבוה יותר. היום האחרון, שבת, הוא היום הגדול - "יום הגרנד נשיונל". המירוץ הראשון מתחיל על פי רוב בסביבות השעה אחת, ולאחר שלושה או ארבעה מירוצים נוספים מוזנק, בשעה ארבע אחר הצהריים, המירוץ האגדי ל-4.5 מיילים. השנה התקיים האירוע בימים 13-11 באפריל.

מסורת הציידים

רוב הסוסים שמשתתפים במירוצי מכשולים משתייכים לגזע ת'ורוברד

תומכי זכויות בעלי חיים, דבר שגרם לשינויים מסוימים במבנה המכשולים על מנת שיהיו מסוכנים פחות. יחד עם זאת, מדובר בשינויים מינוריים; נכון לעכשיו, המכשולים עדיין מסוכנים, אבל גם מרגשים. המירוץ מסוכן גם לרוכבים כמובן, שכן במקרה של נפילה הם מתגלגלים בתוך ערבוביה צפופה של פרסות דוהרות שמדלגות מעליהם וסוסים במשקל מאות קילוגרמים שמתרסקים על הדשא ומנסים לקום על רגליהם. אבל לרוכבים יש יכולת בחירה...

האירוע הוא בעצם פסטיבל של שלושה ימים, שבמהלכם מתנהלים כעשרים מירוצים למרחקים שונים. מירוץ הדגל ל-4.5 מיילים, ששמו מושאל לכל הפסטיבל, הוא האחרון שבהם. הפסטיבל מתקיים מדי שנה, בדרך כלל בחודש אפריל. יום הפתיחה הוא יום חמישי, ובו מתקיימים שבעה מירוצי מכשולים למרחק שניים-שלושה מיילים, חלקם של רוכבים חובבים. הראשון מוזנק בסביבות חמש בצהריים והאחרון בסביבות חמש לפנות ערב. היום השני, יום שישי, הוא "יום הנשים", שבו מקובל שהנשים יגיעו בשמלות הצבעוניות והאקסטרווגנטיות ביותר, בליווי כובעים הזויים. גם הגברים מוזמנים לעשות את המיטב בנושא הלבוש, אם כי איכשהו זה תמיד נגמר בזיקט ועניבה, ולכל היותר מעיל פראק וכובע צילינדר. גם ביום זה מתקיימים שבעה מירוצים בשעות הצהריים, הפעם



"יום הנשים". היום של התלבושות האקסטרווגנטיות

משטח הנחיתה נמוך בכעשרים ס"מ מגובה המסלול, דבר שמפחית את הסוס ודורש מהרוכב לשנות את תנוחת הישיבה כשהוא באוויר, על מנת לא להתרסק.

"סיבוב התעלה" - מכשול בגובה 147 ס"מ, שממוקם בדיוק בתחילת סיבוב חד של המסלול, מה שמחייב את הסוסים לבצע סיבוב של תשעים מעלות מיד עם הנחיתה, ולרוב מפיל חללים.

מכשול "הכיסא" - נקרא כך כי שם נהג בעבר לשבת שופט מסלול. גובהו 157 ס"מ ולפניו יש תעלה פתוחה שעומקה 15 ס"מ ורוחבה 183 ס"מ. מכשול מסוכן מאוד, אך בדרך כלל הסוסים מחויבים לעבור אותו פעם אחת בלבד. המכשול הזה ממוקם בזווית הצפייה הטובה ביותר על המירוץ.

עוד מכשולים מסוכנים הם "פלג ולנטיין", שגובהו 152 ס"מ ואחריו תעלת מים ברוחב 167 ס"מ, והמכשול השלישי, בגובה 147 ס"מ, שלפניו תעלה פתוחה ברוחב 183 ס"מ. זה מכשול מסוכן במיוחד, מכיוון שבשלב זה הסוסים רק החלו להתרגל למכשולים, לאחר שדילגו מעל השניים הראשונים שבמסלול (137 ס"מ ו-140 ס"מ), שהם קלים יחסית והדילוג מעליהם נעשה במהירות גבוהה, ולפתע נאלצים להפחית מהירות כדי לדלג מעל מכשול עם תעלה.



נחיתה מושלמת

ציד". הטבע הוא, כמובן, לא סימטרי, ובאותם מסעות הרוכבים נאלצו לדלג מעל מכשולים טבעיים בגבהים וברוחבים שונים, תעלות מים, ביצות וכד'. זו המציאות שאותם מכשולים במירוץ אמורים לגלם.

הידועים לשמצה

המסלול כולל כמה מכשולים ידועים לשמצה, ובהם Becher's Brook, הנקרא על שמו של קפטן מרטין בצ'ר, אלוף מירוצים שנפל שם במירוץ הראשון ב-1839. זהו מכשול בגובה 152 ס"מ, שלפניו תעלה פתוחה, ובנוסף על כך,

לקפוץ, מופנים לתחום מירוצי המכשולים. יחד עם זאת, למירוצים אלה נדרשים סוסים מגוונים יותר, ולכן מתקבלים סוסים בני שבע לפחות. גיל הסוסים הממוצע במירוצים על מסלול שטוח הוא שלושי-ארבע.

מסלול הגרנד נשיונל באייננטי כולל 16 מכשולים, והסוסים ורוכביהם נדרשים לבצע שתי הקפות. בהקפה הראשונה חייבים לדלג על כל המכשולים, ובשנייה רק על 14 מהם, ובסך הכל שלושים מכשולים בשני סיבובים.

המכשולים עשויים משיחי אשוחית המורכבים על בסיס גדר נמוכה יותר, שפעם היתה עשויה מעץ וכיום מפלסטיק גמיש יחסית. השיחים מקנים למכשול מראה של גדר חיה צפופה במיוחד. המכשולים שונים זה מזה בגובה וברוחב, ואחדים מהם כוללים גם תעלה פתוחה שיש לדלג מעליה, לפני או אחרי הקפיצה עצמה, מה שגורם לתקלות רבות. אתגר נוסף, מורכב אף יותר, הוא במכשולים שבהם משטח הזינוק גבוה ממשטח הנחיתה שבצד השני, מתכון ידוע לאסונוט. ההשראה למכשולים הללו מגיעה ממקורות המירוץ - מסעי הציד בטבע, שהג'נטלמנים האנגלים נהנו לבצע במשך מאות שנים. לאמיתו של דבר, הקטגוריה הכללית של מירוצי מכשולים נקראת Hunt Racing (מירוצי



הקהל במרחק נגיעה מהאקשן

RADO

SWITZERLAND

RADO.COM

MASTER OF MATERIALS



Feel it!

CAPTAIN COOK HIGH-TECH CERAMIC SKELETON



PLANET

HOUSE OF BRANDS



דהירה אחרונה לקראת קו הסיום

הסנסציה של Foinavon ►►

ההיסטוריה של המירוץ מתחילה ב־1829, כאשר וויליאם לין, אז הבעלים של מלון "וטרלו" באדינבורו, סקוטלנד, חקר חלקת אדמה באיינברי והחליט לבנות שם מסלול למירוצי סוסים, כולל יציע מעץ לצופים. המירוצים הראשונים החלו כבר ב־1836, אבל הראשון שכונה "נשיונל" והתבצע במסלול דומה לזה הנוכחי התקיים ב־1839. מאז המירוץ נערך מדי שנה, כאמור, מלבד הפסקה בשנים 1916-1918 עקב מלחמת העולם הראשונה והפסקה נוספת ב־1941-1945 עקב מלחמת העולם השנייה. המירוץ של שנת 1967 נחקק בהיסטוריה, כי המנצח היה סוס בלתי מוכר ובלתי מוערך, בשם Foinavon, שעשה זאת כנגד כל הסיכויים. הכל קרה בעקבות מהומת אלוהים שהתרחשה במכשול 23, כאשר הסוס המוביל התרסק באלכסון, נפל על הסוס הצמוד אליו והצית תגובת שרשרת שהפילה את רוב הרוכבים, והסוסים שלא נפלו סירבו לדלג. "פוינבון" היה במקום האחרון ולכן הגיע באיחור למהומה, ועובדה זו אפשרה לרוכב שלו לתמרן בין כולם, לדלג מעל המכשול ולדהור לבדו קדימה. לאחר כמה שניות הצליחו 17 רוכבים לשוב למירוץ, לאחר שחזרו ועלו מחדש על האוכפים או גרמו לסוסיהם לדלג מעל המכשול, אבל "כמה שניות" זה המון זמן במירוץ, ופוינבון הצליח לפתוח פער של 72 מטר ולשעוט לניצחון. כזכר לניצחון הביזארי הזה, משוכה 23, שהיא דווקא אחת הנמוכות במסלול (137 ס"מ), נקראת פוינבון, לכבודו של המנצח. ואילו פוינבון עצמו - הוא לא חזר אף פעם על ההישג הזה, וגם לא הגיע להישגים מרשימים אחרים.

דבר דומה אירע כארבעים שנה קודם לכן, ב־1928, כאשר סדרה של התנגשויות ונפילות גרמה לכך ש־41 מתוך 42 הסוסים שזינקו התרסקו בדרך. בסופו של דבר, המנצח היה "טיפֶנְאָרִי טים", היחיד שלא נפל, וברגע האחרון הצטרף אליו במקום השני בילי ברטון, שרוכבו הצליח לרכוב עליו מחדש. הדבר המעניין באמת הוא, שכאשר כל הסוסים היו צפופים בקו הזינוק, רגעים לפני ההזנקה, מישהו אמר לרוכב של טיפרארי: "שמע, הסוס שלך ינצח רק אם כל האחרים ייפלו..."

מירוץ קטלני

עשרות סוסים מצאו את מותם בגרנד נשיונל במהלך השנים

מאז המירוץ הראשון, ב־1839, נהרגו יותר משמונים סוסים במירוץ המרכזי של הגרנד נשיונל, נתון שהופך אותו למירוץ הסוסים המסוכן בעולם. יש הטוענים כי אילו הנתונים היו מתייחסים לאבדות בחיי אדם, סביר להניח שהמירוץ היה נאסר עוד במהלך המאה ה־19. אין זה אומר שהרוכבים לא נפגעים; רוכבים מקצועיים נפצעים לעתים קרובות, גם במירוצים המהירים על מסלולים שטוחים. בגרנד נשיונל רק ג'וקי (רוכב) אחד מצא את מותו. זה היה ג'וזף ויין, שמת מפצעיו כתוצאה מנפילה במכשול "הכיסא" במירוץ של 1862.

רוב הסוסים שמתו לא נהרגו בעת המירוץ עצמו - הם הורדמו לאחר שנפגעו קשות במהלכו. חשוב לציין שהנתונים מתייחסים רק למקרים שהתרחשו במירוץ המרכזי, אבל גם המירוצים האחרים בפסטיבל גובים קורבנות, שכן על אף שהם קצרים יותר, הם עדיין דורשים התמודדות עם המכשולים האימתניים.

המכשול הקטלני ביותר הוא ה־Becher's Brook, שבו משטח הנחיתה נמוך ממשטח הזינוק. במשך השנים נעשו שינויים רבים במבנה המכשולים ובגורמים אחרים, כגון הנמכה מסוימת בגובה הגדרות והצרה של התעלות, אולם יש הסבורים ששינויים אלה דווקא חרפו את המצב, כי הם אפשרו לסוסים לדהור מהר יותר. שינויים משמעותיים יותר היו החלפת בסיס הגדרות בפלסטיק קשיח במקום עץ, והוספת ריפוד מגן בעמודי הגדרות כדי להפחית את עוצמת הפגיעה. ב־2009 המסלול גם עבר הרחבה, על מנת לאפשר לסוסים לעקוף מכשול מסוים במקרה של התרסקות המונית. פתרון זה נוצל כבר ב־2011, כאשר בהקפה השנייה אירעה התרסקות המונית ב־Becher's brook, וסדרני האירוע הסיטו את הסוסים הבאים אל השביל המקביל.

יחד עם זאת, ב־2023 נהרג סוס שנפל דווקא במכשול הראשון של ההקפה השנייה. מקרה זה הוביל בשנה שלאחר מכן לשינוי נוסף: צמצום משמעותי במספר הסוסים, מארבעים ל־34. כמו כן, בשנים האחרונות כל המערך הרפואי ומתקני הטיפול הווטרינרי שבמתחם עברו שיפורים ושדרוגים משמעותיים.

Rocky  Patel

Premium Cigars.

Sun Grown



להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות

היבואן: אש-לי סיגרים וטבק בע"מ | טל' 03-6812041 | www.cigarclub.co.il



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשפו לעישון כפוי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון השונים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

רק הבסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידי.

לכת

**העישון
הורג
מידי שנה כ-
8000
איש**

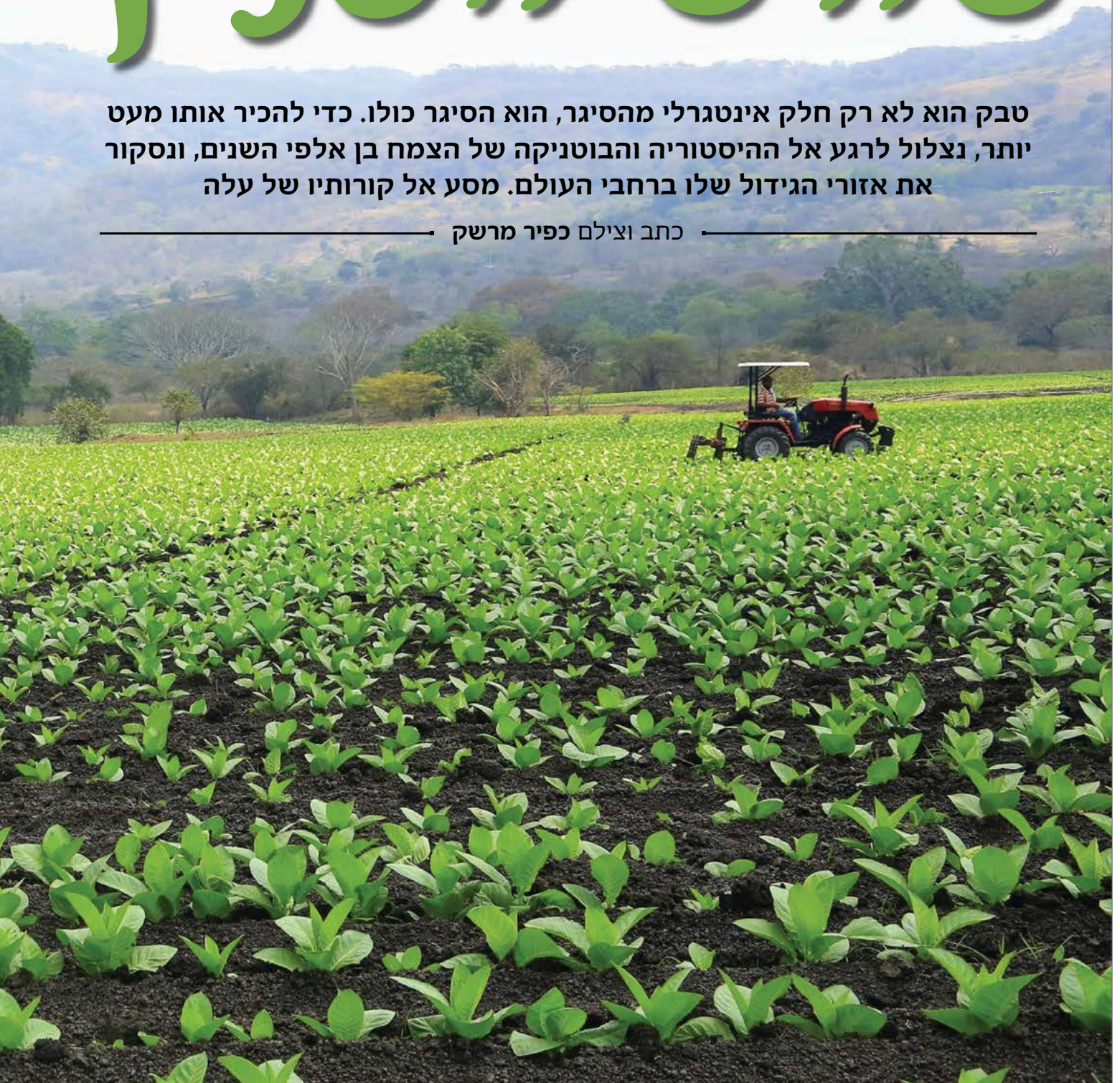


למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

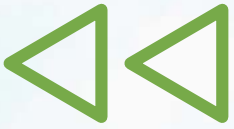
שורש העניין

טבק הוא לא רק חלק אינטגרלי מהסיגר, הוא הסיגר כולו. כדי להכיר אותו מעט יותר, נצלול לרגע אל ההיסטוריה והבוטניקה של הצמח בן אלפי השנים, ונסקור את אזורי הגידול שלו ברחבי העולם. מסע אל קורותיו של עלה

כתב וצילם כפיר מרשק



יש טעם לשיטות של פעם... שדה טבק צעיר, ניקרגואה





האדמה החרסית של וואַלטה אבאחו, קובה, בשדה טבק שזה עתה נקצר

צמח הטבק, *Nicotiana tabacum*, נקרא כך על שמו של Jean Nicot de Villemain, שגריר צרפת בפורטוגל בשנים 1559-1574, אשר היה הראשון שהביא את הטבק לצרפת, בצורת אבקת הרחה, כתרופה נגד כאבי ראש.

כשראשוני האירופים הגיעו ליבשת אמריקה במאה ה־15 קיבלו אותם הילידים, ביניהם בני שבט הטאינו, בזרועות פתוחות ובשפע של מתנות, ובהן גם עלי טבק מיובשים, אשר שימשו אותם לרוב כפולחן בטקסיהם. האורחים הבלתי קרואים לא הבינו את פשר המתנה וזרקו אותה כלאחר יד; רק בהמשך גילו את הערך הרב של העלים הלא מוכרים האלה למקומיים, וגם התנסו בהם בעצמם, להנאתם הרבה.

באופן אירוני, במשך רוב שנות קיומו, תחילה אצל ילידי יבשת אמריקה ומאוחר יותר גם באירופה, נחשב צמח הטבק כצמח מרפא - נגד מחלות ולחיסוי וריפוי של פצעים. רופא ספרדי במאה ה־16, Nicolás Monardes, אף הגדיל לעשות ופירט באחד מספריו יותר מ־65 מצבים רפואיים הניתנים לריפוי על ידי טבק. גם היום, בכמה מדינות בדרום אמריקה משתמשים השמאנים

אבל נחזור ליבשת אמריקה של המאה ה־15, אל שבט הטאינו. בני השבט קראו לצמח הטבק "קוהיבה", המוכר לנו כשמו של המותג היוקרתי ביותר בפורטפוליו של הסיגרים הקובניים, שבסמלו נראית צלילת ראש של בן שבט הטאינו. לגבי מקור המילה tobacco אין קביעה חד משמעית, בין אם מאמצים את הגרסה שעל פיה כך נקראו עלי טבק מגולגלים לצורה של סיגר שעישנו הילידים, או את הגרסה של ההיסטוריון והבוטנאי הספרדי מתחילת המאה ה־16, Gonzalo Fernández de Oviedo, אשר דיווח על ילידי האיטי שהבעירו עלי טבק ושאפו את העשן דרך מקטרת מאולתרת בצורת Y לתוך נחיריהם, כשהם מגיעים מכך לסוג של שכרון חושים, שנקרא בשפתם tabaco. עבודת מחקר מעמיקה יותר סביב טענה זו, שנעשתה במאה ה־19, הובילה למסקנה ש־tabaco או, ליתר דיוק, taboca היה למעשה השם של אותה מקטרת מיוחדת ששימשה את הילידים.

המקומיים בעשן הטבק כחלק מטיפול בתחלואים שונים. עד סוף המאה ה־16 לא נותרה באירופה אף מדינה שלא התוודעה עדיין לטבק. משם הוא הגיע לרוסיה וסין, יפן ואינדונזיה, ובאמצע המאה ה־17 הביאו האירופים את הטבק גם לאפריקה.



פועל בשדה טבק בקובה. צילום: Shutterstock

השימושים השונים בטבק (בחלקם אף בלי להבעירו), והפצתו ברחבי העולם, הביאו לפיתוח זנים בעלי מאפיינים מגוונים. צמח הטבק מניב את העלה המושלם באזורים שבהם השמש מגיעה אל רום



אסם ייבוש טבק ב-*General Cigar* שברפובליקה הדומיניקנית

הקובנים הדעות חלוקות בשאלה האם הזנים החדשים שנולדו - Corojo 99, Criollo 98, Corojo 2012 (הנקראים על פי השנה שבה הופקו), ניחנים באותן תכונות של אבותיהם. נכון להיום, 64 זני טבק גדלים באזורים הנודעים של קובה, ובראשם וואַלטה אבאחו ופּרטידו, וכינּים מוגן מסחרית על ידי D.O.P (La Denominación de Origen Protegida).



שני עלי ליקרו ומעליהם הפרחים שעוד מעט יפיקו את הזרעים לעונה הבאה

תלויים בהספקה זו לחלוטין. תהליך מיון הזרעים זעזע אותו יותר מכל - זה פשוט לא היה קיים. את הפרחים לזרעים אפילו לא גידלו על הצמח עצמו. בסוף הקטיף הגבעול היה נכרת קרוב לשרש, ננטש ולא מקבל השקיה. האדמה היתה לחה דיה כדי להצמיח ניצנים מהשרשים הישנים, ואלה, בשארית כוחותיהם, היו מגיעים לפרחה שממנה הפיקו את הזרעים לעונה הבאה. בעבודה מדעית מדויקת של כמה שנים, בתחילה בקובה ואחר כך בארצות הברית, הצליח הֶסְלֶברִינג לבדוד 11 זנים מוגדרים היטב, כשהמשמעותיים ביותר שבהם היו Criollo ו-Corojo. הטבק הקובני הפך למופת, בזכות העובדה שהתקיימו בו כל התכונות החשובות לסיגר מושלם - עלים יפים וגדולים, חזקים, גמישים ומלאי טעם. כמו שקרה עם כנימת פילוקסרה, ששמה קץ לזני הגפנים של כרמי צרפת בסוף המאה ה-19, פטרייה שהשתכנה בשדות הטבק של קובה בשנות ה-80 של המאה הקודמת השמידה כמעט את התעשייה המפוארת. האגרונומים של קובה פיתחו עד מהרה זני טבק חדשים (הראשון היה Habana 2000), עמידים לפטרייה, שהחליפו את הזנים ההיסטוריים. גם בקרב מגדלי הטבק

הרקיע ואדמתם עשירה בחנקן, במגנזיום ובסידן. ייחודו של צמח הטבק הוא בכך, שאם זן כלשהו, בעל מאפיינים מסוימים, ייזרע במקום חדש - הוא יאמץ את התנאים החדשים, ולרוב יפתח מאפיינים שונים מאלה של הזן המקורי. מדען אמריקאי בשם Archibald Dixon Shamel היטיב לתאר זאת ב-1906, בספרו על פיתוח זני טבק: "אין צמח שמגיב טוב יותר לפיתוח של זנים חדשים, אך גם אין צמח רגיש יותר בהעדר הקפדה על בחירת הזרעים ועל טיפול נאות, כמו צמח הטבק".

נעבור עתה לסקור את המדינות הבולטות שמגדלות ומספקות היום את הטבק לסיגרים, ואת מסע התפתחות הזנים שלו.

קובה

את המקור של Tabaco Negro Cubano נהוג לייחס לאותו שבט הטאינו, אשר יישב את אחד האזורים המושלמים לגידול טבק - קובה, היספניולה (האיטי והרפובליקה הדומיניקנית של היום), ג'מייקה ועוד, במשך אלפי שנים. מאז בואם של הספרדים ב-1492, תוך פחות משלושה עשורים בני טאינו נכחדו כמעט. המעטים מהם ששרדו היו מי שנמלטו לאזורים ההרריים של קובה, שם המשיכו בטקסים ובמסורת החקלאית של אבותיהם, גם בגידול הטבק, במשך מאות שנים.

בסוף המאה ה-19, לאחר רצף של שלוש מלחמות על עצמאותה מספרד, הגיעו לקובה האמריקאים והביאו עמם זני טבק מזרע קובני שגידלו בארצות הברית, ואלה התפתחו לזנים חזקים וחדשים. כשחוקר מאוניברסיטת אילינוי, Heinrich Hasselbring, הגיע לתחנת המחקר החקלאית Santiago de Las Vegas בקובה ב-1907, הוא גילה שדות טבק במראה לא אחיד באופן קיצוני - עשרות זני טבק גדלו יחדיו. באזורים אחרים הוא גילה אדמה עייפה מדי ומלאה בפטרייה, שלא היה ניתן לגדל בה שתילי טבק צעירים. חקלאים באזורים ההרריים והנקיים היו מגדלים את השתילים הצעירים, ה-*posturas*, ומוכרים אותם לשאר האזורים, שהיו

▶▶ ארצות הברית

במהלך ההיסטוריה נפל בחלקה של ארצות הברית למלא תפקיד חשוב בכל הקשור לצמח הטבק. בתחילה הגידול עצמו (לרוב לא בשביל סיגרים), ולאחר מכן שימור ופיתוח, כשמדעניה חקרו ופיתחו זנים חדשים, וכשנדרש, באו לעזרתה של החקלאות הקובנית עם זנים חזקים ועמידים. אך לארצות הברית תפקיד חשוב נוסף: ב-1960 ברחו אליה, בימי המהפכה הקומוניסטית בקובה, מגדלי טבק ויצרני הסיגרים הקובניים החשובים ביותר, בחיפוש אחר חוף מבטחים. רק אחרי שהתבססו מעט, הם מצאו את האדמות הקרובות ביותר למה שהכירו בארצם - במדינות כמו הונדורס, ניקרגואה והרפובליקה הדומיניקנית.

העטיף היוקרתי, היקר והמבוקש ביותר. עלה יוקרתי פחות, אך מפורסם לא פחות, הוא Connecticut Broadleaf, אשר גדל באזורים האלה מאות שנים לפני אחיו המיוחס, בלי הצללה ובלי פינוקים; עלה בשרני, רחב ומחוספס, שלאחר תהליך ייבוש נעשה כהה מאוד, מה שעושה אותו מושלם כעטיף מדור.

אזור נוסף בארצות הברית המגדל טבק לסיגרים, אך ידוע בכך פחות, הוא פנסילבניה, שם גדל העלה Pennsylvania Broadleaf, המשמש בעיקר כמילוי. באחרונה החלו גם בפלורידה לחזור לימים שבהם חוות טבק לא היו מראה נדיר באזור הקרוב כל כך לקובה, ולאחר שהתנסו בזן סומטרה, מגדלים שם בהצלחה טבק Corajo מזרע קובני.

כבר מאות שנים. הם קראו לו Chilcagre, אשר בתרגום מנאוואטל (שפת האצטקים) אומר משהו כמו, "חזק, חמצמץ וחרוף", ואלה אכן היו תכונותיו הבולטות.

הזן ההוא נכחד אמנם, אך תכונותיו ניכרות בטבק שהתפתח בניקרואה משנות השישים של המאה הקודמת, הודות לתוכניתו של שליט המדינה דאז, אנסטסיו סומוסה, "The Habano Tobacco program". התוכנית קידמה בברכה את המשפחות אשר גידלו טבק לסיגרים בקובה וברחו ממנה בעקבות המהפכה, ועודדה אותן לגדל את הטבק שלהן בניקרואה. בין המשפחות האלה היו שמות מוכרים כיום בעולם הסיגרים, כמו פלֶסְנֶסִיָה, אוליבה ופדרון.

האזור הראשון שבו החלו לגדל בניקרואה טבק קובני היה עמק חלאפה, לאורך הגבול הצפוני עם הונדורס. האדמה באזור זה מזכירה מאוד את הקובנית, קרקע חרסית ופורייה, מפיקה טבק בטעם עדין, מתקתק, אשר משמש לרוב כעטיף לסיגר. בהמשך הגיע תורו של עמק קונדגה, בעל קרקע סלעית יותר, שמצמיח טבק בעל עלים דקים וגוף מלא, משמש בעיקר כמילוי, אך מושלם גם כעטיף. דרומית לקונדגה שוכנת העיירה אָסְטְלִי, בירת הסיגרים של ניקרגואה, שבה התיישבו רוב יצרני הסיגרים הגדולים במדינה. האדמות סביב אסטלי מפיקות טבק בעל עלים בשרניים, מלאי גוף וספייסיות בזכות השמש הישירה בעונת הגידול. הזנים אשר גדלים בכל אחד מהאזורים הם במקורם מזרע קובני ומקונטיקט, ופיתחו תכונות ייחודיות להם בניקרואה.

הונדורס

גם להונדורס, שמצפון לניקרואה, היה טבק ייחודי משלה, Copaneco, אשר גדל באזור Copan, שבו עדיין מגדלים טבק והוא מוכר לנו ממותג הסיגרים פלור דה קופאן. האזור העיקרי כיום לגידול טבק הוא El Paraiso שבדרום המדינה, עם העיירה Danli ועמק Jamastran שמסביב לה. הזן השולט כאן הוא זרע קובני הגדל



קציר טבק Piloto Cubano ברפובליקה הדומיניקנית בשיטת בשיטת priming - עלה עלה, מלמטה למעלה

ניקרואה

עמקים מוקפים בהרים יוצרים מיקרואקלים ייחודי ותנאים אידיאליים לגידול טבק לסיגרים. בניקרואה יש כמה אזורים כאלה, ובתוספת פוריות יוצאת זופן של אדמות הנמצאות בקרבת הרי געש, מתקבל סוד ההצלחה הכבירה של הטבק הניקרואני. המקומיים גידלו טבק באזור

אבל גם לארצות הברית עצמה יש זן טבק לסיגרים ייחודי משלה, ה־Connecticut shade, אשר גדל בעמק נהר קונטיקט, בצלן של יריעות בד ענקיות המגנות עליו מהשמש. העלה הבהיר, חלק כמשי ובעל ורידים בלתי נראים כמעט, אשר פותח על בסיס זרעים שהובאו מקובה ומסומטרה (אינדונזיה) ב-1900, נחשב היום עלה



שקועה בעבודה... ממינת טבק סומטרה באינדונזיה. צילום: Shutterstock

שם הוא מפתח גוף מלא יותר, שמתווסף לארומטיות הגבוהה, הגוון הכהה והטעם המלא של הסומטרה המקורי.

קמרון

גם באפריקה מצאו האירופים מקום לגידול טבק - בקמרון, שבמרכז היבשת. הזן שהגיע לכאן היה סומטרה, שממנו התפתח הזן המקומי, קמרון. אף על פי שגדל תחת שמש ישירה, הוא מפיק עלים דקים, עדינים וקטנים, ולכן מתאימים פחות לווטולות גדולות. ה"חתימה" של עלה קמרון מקורי היא הנקודות הקטנות, שהן כיסי שמן זעירים התורמים למתיקות.

ועוד שתיים

מדינות נוספות אשר מגדלות טבק לסיגרים, שראוי להזכירן, הן ברזיל, שנודעה בטבק Mata Fina שלה, שהוא בעצם שלושה זנים שונים מעט של טבק בעל טעם משובח שאותו, כמו במקסיקו, קוצרים מהגבעול לייבוש בשלמותו, וקוסטה ריקה, המגדלת טבק מאוזן ונפלא מזרע קובני. בסוף, איך שלא תסובבו את זה, הכל חוזר לקובה...



מקומיים התמזגו עם אלה של טבק מניקרגואה ומהרפובליקה הדומיניקנית, ואיכות הסיגרים עלתה משמעותית.

אקוודור

יוקר הגידול של טבק קונטיקט במקום הולדתו הכריח את המגדלים לחפש מקום חלופי, והם מצאו כזה באקוודור, אשר מתאפיינת, בנוסף על אדמת הרי הגעש הפורייה, גם בשמיים המכוסים רוב השנה בעננים, היוצרים צל טבעי. מלבד זן הקונטיקט (shade) שהתאקלם כאן, מגדלים גם טבק מזרעים שהובאו מסומטרה שבאינדונזיה, וגם מקובה כמובן.

אינדונזיה

אין עדות חד־משמעית ומדויקת שקובעת מתי הגיע הטבק לאינדונזיה, אך לפי תיעודים אחדים זה התרחש לקראת סוף המאה ה־16. הטבק שהגיע לכאן מהזנים העתיקים של אמריקה פיתח צורה ואופי חדשים ונודע בעולם כזן בפני עצמו - סומטרה, על שם האי שבו גדל. זרעים של סומטרה חזרו למרכז אמריקה, וכיום רוב הטבק מזן סומטרה מגיע מאקוודור,

בשמש ישירה. כמו כן מגדלים בהונדורס קורוחו וקונטיקט, שניהם shade-grown. האזור הפחות מוכר הוא עמק Talanga במחוז Francisco Morazan, שם הטבק גדל בשיטת encallado, מוגן מרוח על ידי יריעות בד המקיפות את השדות.

הרפובליקה הדומיניקנית

צמח הטבק גדל, משחר ההיסטוריה, באי היספניולה, שחציו המזרחי הוא הרפובליקה הדומיניקנית והאקלים בו דומה לזה של קובה השכנה. יחד עם זאת, הזנים המשמשים בסיגרים הדומיניקניים של היום התפתחו רק במאה הקודמת. המדינה קיבלה בזרועות פתוחות את הגולים הקובנים, אשר בחרו לגדל בה טבק ולייצר סיגרים.

האזור העיקרי של גידול הטבק באי קרוב לעיר סנטיאגו, בעמק נהר צ'יבאו. שני זנים עומדים בלב הטבק הדומיניקני: הראשון - אולור דומיניקנו, זן מקומי, בעל דרגת חוזק קלה שבזכותה הוא משמש רכיב חשוב בבלנדינג של סיגרים. השני הוא פילוטו קאָפּנו, זן שהובא מקובה, בעל תכונות אופי של ארץ המקור, חזק ומלא טעם. ממנו פותח מאוחר יותר סאן ויצ'נטה, המשמש לרוב כעטיפי.

מקסיקו

עמק סאן אַנְדֶרֶס שבמקסיקו, השוכן על רכס Sierra de Los Tuxtlas בצמוד לשני הרי געש וסביב אגם Catemaco, מוכר לחובבי הסיגרים בעולם כמקור עלה העטיפי המפורסם הנושא את שמו. הטבק שגדל באדמות הפוריות של האזור משמש את רוב יצרני הסיגרים הגדולים, בכל חלקי הסיגר, ואת טעמו הייחודי הוא חייב גם לשיטת הייבוש הנהוגה באזור, stalk-cut - קצירת הגבעול כולו, עם העלים, וייבוש כל הצמח בשלמותו (זאת לעומת השיטה ה"רגילה", priming, שבה קוצרים את העלים בשלבים, מלמטה למעלה). אותו טעם ייחודי שלט בכל הסיגרים שיוצרו במקסיקו עד 1996, אז הוסרו המגבלות על ייבוא טבק למדינה, טעמים

שאיפה צורנית

סיגרי פיגוראדוס מאופיינים בצורתם הייחודית, המבדלת אותם מכל האחרים. פאנל הטועמים של מגזין "סיגאר" בחן 11 מהמגוון המייצג את הפיגוראדוס - פירמיד, טורפדו ובליקוסו. חוויה לעין וגם לחך

בחינה וכתובה פאנל "סיגאר"

הפיגוראדוס הם משפחה של סיגרים בעלי צורה בלתי שגרתית. הפופולאריים ביותר בהם הסיגרים בוויטולות פירמיד, טורפדו ובליקוסו. הפירמיד מאופיין, כשמו, במבנה פירמידה: רחב בחזית, ונעשה צר יותר ויותר עד לחרוט שבקצה. הטרפדו, לעומתו, מאופיין בקוטר זהה לכל אורכו, עם חרוט בקצהו; ואילו הבליקוסו דומה במבנהו לפירמיד, אך ראשו מעוגל. גודלם של סיגרים אלה מאפשר זמן עישון של כשעה. תחום הגדלים שלהם הוא בין 5½ ל-6½ אורך ו-52 (על פי רוב) קוטר.

מדד הערכה: 100-95 עילאי | 94-90 משובח | 89-80 טוב מאוד | 79-70 טוב

* המחירים הרשומים כאן מבטאים את המחיר המומלץ לצרכן, לסיגר בודד

<p>רפ' דומיניקנית</p>	<p>מילוי רפ' דומיניקנית אוגד רפ' דומיניקנית עטיף רפ' דומיניקנית אורך 6 קוטר 55 מחיר 265 שקל</p>	<p>92 ארתורו פואנטה אניחו מס' 55 Arturo Fuente Añejo No.55 חוזק מלא גוף סיגר עם עטיף מדורו שמנוני, עשיר בארומה של קפה ואגוזים. בעירה טובה ושאפה מלאה בטעמים מתוקים של קרמל, קנה סוכר ועץ ארז ספרדי.</p>
<p>קובה</p>	<p>מילוי קובה אוגד קובה עטיף קובה אורך 4¾ קוטר 52 מחיר 118 שקל</p>	<p>91 מונטה כריסטו פטיט מס' 2 Montecristo Petit No.2 חוזק בינוני-מלא גוף סיגר בעל עטיף שמנוני, מספק ארומה של אגוזים. בעירה טובה ושאפה נכונה בטעמים של שקדים ושוקולד מריר.</p>
<p>ניקרגואה</p>	<p>מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיף מקסיקו אורך 5½ קוטר 54 מחיר 74 שקל</p>	<p>90 לה ארומה דל קריבה מי אמור La Aroma del Caribe Mi Amor חוזק מלא גוף סיגר בעל מבנה מלבני (Box-pressed) עם עטיף שמנוני ורך למגע. ארומה עשירה של אדמה, פלפל ועץ. בעירה אחידה ושאפה עשירה בטעמים מורכבים של קפה, וניל ותבלינים, שילוב שיוצר טעמים עשירים בחך.</p>
<p>ניקרגואה</p>	<p>מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיף ניקרגואה אורך 6¼ קוטר 56 מחיר 77 שקל</p>	<p>90 אל באטון El Baton חוזק מלא גוף סיגר עם עטיף שמנוני, מספק ארומה עשירה של פולי קפה קלויים ושקדים. בעירה אחידה ושאפה קלה בטעמים של קקאו, קפה, תבלינים ואדמה.</p>



בואו ליום עבודה באווירה אחרת



גולף קיסריה
A Pete Dye Signature Course

חדר ישיבות בנוף עוצר נשימה, סדנת מנהלים עם המנהל המקצועי של המועדון, ספא, מסעדת שפים ועוד.



לרשותכם בחדר הישיבות:

- שיחות ZOOM או שיחות WHATSAPP
- WIFI
- אווירה שקטה ונוף למגרשי הגולף
- מתאים לעד כ-20 אנשים
- פינת קפה ותה + תמי 4
- מחשב + רמקולים + מסך טלוויזיה 75 אינץ'
- לוח 'פליפ צ'ארט'

מבחר שירותים נוספים במועדון:

ימי הכרות לקבוצות, ספא ייחודי, בית קפה GOLF AND COFFEE | ומסעדת שפים מריפוסה.

לפרטים נוספים:

אדוה אורן | 054-220-0672 | advao@caesarea.com

<p>רפ' דומיניקנית</p>	<p>מילוי רפ' דומיניקנית אוגד רפ' דומיניקנית עטיף רפ' דומיניקנית אורך 6 קוטר 52 מחיר 95 שקל</p>	<p>90 קיובן סטוק ספיישל בלנד אניברסרי Cuban Stock Special Blend Anniversary חוזק מלא גוף סיגר בעל עטיף שמנוני דחוס היטב, מספק ארומה של תבלינים מפולפלים, טבק טרי ושוקולד מריר. בעירה אחידה ושאיפה מלאה בטעמים מורכבים של קפה, עור וסיומת מתוקה של פרי הדר.</p>
<p>קובה</p>	<p>מילוי קובה אוגד קובה עטיף קובה אורך 4 קוטר 46 מחיר 46 שקל</p>	<p>89 וגרוס מניניטס Vegueros Mañanitas חוזק בינוני סיגר בעל עטיף המספק ארומה של קרמל ונסיקה. בעירה טובה ושאיפה קלה בטעמי אגוזים, קינמון ופרי הדר.</p>
<p>הונדורס</p>	<p>מילוי ניקרגואה, הונדורס, רפ' דומיניקנית אוגד ניקרגואה עטיף אקוודור אורך 4 קוטר 52 מחיר 64 שקל</p>	<p>89 זינו ניקרגואה Zino Nicaragua חוזק קל-בינוני סיגר בעל עטיף חלק ומשיי, מספק ארומה של שקדים, אספרסו ועור. בעירה אחידה ושאיפה קלה בטעמים מורכבים של תבלינים, אדמה ומתיקות קרמית.</p>
<p>ניקרגואה</p>	<p>מילוי ניקרגואה אוגד מקסיקו עטיף ניקרגואה אורך 6 קוטר 52 מחיר 68 שקל</p>	<p>89 דה טרוולר פירסט קלאס The Traveler First class חוזק בינוני סיגר עם עטיף חלק ומשיי, מספק ארומה של טבק טרי, עור וקפה. בעירה אחידה ושאיפה נכונה בטעמים רכים ומהנים של קפה, עור ואגוזים.</p>
<p>הונדורס</p>	<p>מילוי הונדורס אוגד הונדורס עטיף הונדורס אורך 6 קוטר 52 מחיר 24 שקל</p>	<p>88 סבור Sabor חוזק בינוני סיגר בעל עטיף חלק, מספק ארומה של אדמה לחה ועור. בעירה אחידה ושאיפה קלה עם טעמים של אדמה, עור, אגוזים וסיומת מתובלת.</p>
<p>ניקרגואה</p>	<p>מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיף ניקרגואה אורך 6 קוטר 52 מחיר 42 שקל</p>	<p>88 אורו דל מונדו נואר Oro del Mundo Noir חוזק בינוני-מלא גוף סיגר בעל עטיף אוסקורו שמנוני, מספק ארומה עשירה של קפה נמס ופרי הדר. בעירה טובה ושאיפה קלה בטעמים של תבלינים, עשב ואדמה.</p>
<p>רפ' דומיניקנית</p>	<p>מילוי רפ' דומיניקנית אוגד רפ' דומיניקנית עטיף רפ' דומיניקנית אורך 6 קוטר 50 מחיר 85 שקל</p>	<p>88 לוס מוסקטרוס הבאנה Los Mosqueteros Habana חוזק קל סיגר עם עטיף בגוון נסיקה, מספק ארומה קלה של תבלינים, קקאו ועור. בעירה טובה ושאיפה קלה בטעמים של שוקולד חלב, עץ ארז ספרדי ואדמה לחה.</p>

העישון ההורג מידי שנה כ- 8000 איש



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשבו לעישון כפוי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון השונים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

רק הפסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יבחייתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידי.

עונת התחרויות 2024 יצאה לדרך

עונת התחרויות לשנת 2024 נפתחה עם טורניר הסקינס החווייתי. הטורניר, בהשתתפות גולפאים בעלי רמות הנדיקפ שונות, חולק לשתי ליגות, והתוצאות היו מפתיעות. דווקא בגומות קצרות יחסית, כמו 2 ו-14, רק שחקן אחד עשה בירד. 11 חברים זכו ב"סקינס":

ליגת זהב 10:0 הנדיקפ - אבי כהן, מושיקו אלקובי, מאיר אסייג, יונתן בינקי ואסף לב.
ליגת כסף 18:11 הנדיקפ - שלמה איבגי, דניאל שקד, דניאל קליינברג, גיל פרס, בוריס טיומקין ולורי שפילר.

בתחרויות הקרוב לגומה זכו אסף כהן ויונתן בינקי עם - כמעט - hole in one. בסיום הטורניר הוכרזו התוצאות, במהלך ארוחת צהריים מעגנת בבית הקפה שבמועדון.



אסף כהן (משמאל) עם בועז שגב המנהל המקצועי



זוכי הסקינס בליגת הכסף. משמאל: שלמה איבגי, לורי שפילר, דניאל קליינברג, דניאל שקד, גיל פרס, בוריס טיומקין



זוכי טורניר הסקינס בליגת הזהב. משמאל: מאיר אסייג, יונתן בינקי, אסף לב, אבי כהן, מושיקו אלקובי

נשים על המגרש

לכבוד יום האישה הבינלאומי התקיימה במועדון הגולף קיסריה תחרות סקרמבל זוגות לנשות המועדון. הגולפאיות הפגינו על המגרש נחישות רבה ויכולות משחק מרשימות. הגדילו לעשות מיכל רונן ולורנס זמור, שזכו במקום הראשון עם תוצאה מצוינת של 72 חבטות.

בסיום התחרות חולקו הפרסים, צוות המועדון העניק לכל אחת מהמתחרות פרח טוליפ יפהפה, וכולם המשיכו לארוחת בריאות מפנקת בבית הקפה במועדון.



נשות המועדון בארוחה מפנקת בסיום הטורניר לרגל יום האישה הבינלאומי



זוכות טורניר הנשים, מיכל רונן (משמאל) ולורנס זמור, עם בועז שגב



20 ANIVERSARIO GRAN RESERVA

להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות

היבואן: אש-לי סיגרים וטבק בע"מ | טל' 03-6812041 | www.cigarclub.co.il



Light-brown and soft a certain silkiness and shine



48 x 159 mm



Woody with notes of cedar, coffee, vanilla and almond



Woody, toasted, earthy and mineral with notes of nutmeg, leather, almond and coffee



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שונים נחשפו לעישון נפוץ ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון העשירים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

רק הפסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידוי.

לסמ

העישון הורג מידי שנה כ- 8000 איש



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

גולף וגיבורים



מימין: אסף חפץ (בעברו מג'ד 202), רוני פלג, אלכס שניא

לגדוד 202 ("צפע") מחטיבת הצנחנים הסדירה היסטוריה מפוארת של השתתפות בקרבות ובמבצעים נועזים, המשמשים השראה לדורות רבים של לוחמים. החל מכיבוש רפיח במלחמת ששת הימים, דרך כיבוש האי שדואן במלחמת ההתשה, קרב ואדי מבעוק במלחמת יום הכיפורים, לקיחת חלק במבצע אנטבה, במלחמת לבנון, מעצרי מחבלים באינתיפאדה, עד הקרבות המפוארים במלחמה הנוכחית, ובהם טיהור כפר-עזה, השמדת תשתיות ומחבלים בצפון הרצועה ובמרכזה. גם כעת הגדוד נלחם בחמאס בעזה בעוז רוח ובנחישות, כשמשולבים בו לוחמים מכל גוני החברה, ובהם גם חרדים.

לגולפאי מועדון בלו בירדי יש זיקה לגדוד 202, שבו שירת נשיא המועדון בצעירותו במלחמת ההתשה.

בסיוע חבורת הגולפאים עולי צרפת בראשות מרק אסדו, מועדון הגולף בקיסריה, בנק היפוסוויס ג'נבה ואיגוד הגולף בישראל התקיים במגרש הגולף בקיסריה אירוע הצדעה לגדוד, ובמהלכו ערך המועדון לנציגות הגדוד סיור היכרות עם המתקן, הגולפאים ערכו טורניר גולף מאתגר, תרמו ביד רחבה לעמותת הצנחנים ושמעו סיפורי לוחמים בארוחת צהריים משותפת.

בתחרות הגולף תשע גומות, שנערכה בפורמט סטייבלפורד יחידים מטיס מאתגרים, שהוצבו על ידי אריק שניא ממועדון הגולף, זכו:

במקום הראשון - בני אברמוב, 23 נקודות. **במקום השני** - אבי כהן עם תוצאה זהה, 23 נקודות (שלוש גומות אחרונות נחתות). **במקום השלישי** - שלמה לוי, 21 נקודות.

הקרוב לגומה בגומה תשע - גיימס חלימי, 1.1 מטר.



חיילות וחיילי הגדוד נהנים מהאירוח של בלו בירדי



עבר והווה. ותיקי גדוד 202 דוד פייטלוביץ' וחנוך רייכנברג עם חיילי הגדוד



מימין: אבי כהן, אריק שניא, אהרון מזרחי ובני אברמוב



חנוך רייכנברג (מימין) וליאור פריטי מעניקים מגן הוקרה לגדוד 202, לידי רס"ר הגדוד עידן שרעבי

ללא תוספת סוכר | 100% טבק



TORERO

—(CIGARRO PREMIUM)—



SUPERIOR

91

CIGAR
Flavored Magazine

- עליית הנוער 8 פינת (פינת אצ"ל) ראשון לציון. 03-9016379
- רמז 61 (פינת פינס), רחובות. 08-9471685 • 08-9353959
- www.zbcigar.co.il • La Casa Del Cigar

LA CASA DEL CIGAR



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשפו לעישון כפוי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון השונים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

רק הבסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנגימה הקשורות בעישון או באידוי.

העישון הורג מידי שנה כ- 8000 איש



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

THE NEW E-CLASS.

Makes a bold statement.

E-Class החדשה עכשיו בישראל:
ספורטיבית יותר, חכמה יותר, בוחה יותר ועוצמתית יותר.



Mercedes-Benz



נתוני טווח הנסיעה וצריכת החשמל הם על-פי נתוני היצרן לפי בדיקות מעבדה. טווח הנסיעה וצריכת החשמל בפועל מושפעים, בין היתר, גם מתנאי הדרך, מתחזקות הרכב, ממאפייני הנהיגה ומקיבולת ובלאי הסוללה, ועל כן הם יכולים להיות שונים בהשוואה לנתוני המעבדה.



9996* | www.mercedes-benz.co.il | חיפה | ירושלים | באר שבע | אשדוד | כפר-כנא | כרמיאל

קוד דגם	תיאור דגם	רמת האבזור הבטיחותי		
N/A	E 200 / E 300 e	6		
נתוני צריכת חשמל*				
דגם	צריכת דלק בנסיעה משולבת משוקללת (ליטר/100 ק"מ)	צריכת חשמל (וואט חשמלית שעה/ק"מ)	טווח נסיעה (ק"מ)	דרגת זיהום אוויר
E 300 e	0.8	226	100	1

דרגת זיהום אוויר מרכב מנועי**	דרגת זיהום אוויר	צריכת דלק בליטרים ל-100 ק"מ*	דגם
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	12	משולב	E 200

רמת בטיחות גבוהה | רמת בטיחות נמוכה
 דרגת זיהום אוויר מרכב מנועי**
 זיהום מזערי | זיהום מירבי
 *נתוני היצרן, עפ"י בדיקות מעבדה. תקן EU 2017/1151
 **הדרגה מחושבת לפי תקנות אוויר נקי (גילוי נתוני זיהום אוויר מרכב מנועי בפרסומת), התשס"ט 2009