

# מגזין בטעם סיגאר

שף

**מושיקו  
גמליאלי**

מבשל את האמת שלו

**יורדים לחוף**  
בתי מלון על קו המים

**דמיון חופשי**  
אמנות מופשטת

**בלי פקקים**  
כלי טיס אישיים

**ניחוח מסוגנן**  
טרקליני סיגרים  
קלאסיים



4439

254007713038

המחיר: 42 שקל; באילת: 36 שקל

[cigarmag.co.il](http://cigarmag.co.il)



# LM

## FLY LEXUS

### וואן מפואר לחוויית יוקרה אישית של מחלקה ראשונה

הכירו את LM הוואן המפואר של לקסוס לחוויית נסיעה בסטנדרט של מחלקה ראשונה ותנאי VIP לכל נוסע. נוכחות מרשימה, עיצוב ותכנון פנים עוצרי נשימה המבוססים על חוויות אישיות של נוסעי מטוסים פרטיים.



IT'S A LEXUS.

 LEXUS | \*9966



רמת אבזור בטיחותי	תיאור הדגם	קוד דגם
6	LM350h TAKUMI	325
6	LM 350h TAKUMI VIP	-

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



התעמולה והתחזוקה



דרגת זיהום אוויר מרכב מנועי\*\*

זיהום מיבי 15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 זיהום מזרח

דרגת זיהום אוויר	צריכת דלק ממוצעת בליטרים ל-100 ק"מ*	דגם
13	משולב 7.2	LM 350h TAKUMI
13	משולב 7.2	LM 350h TAKUMI VIP

האקלים, תחזוקת הרכב, מאפייני הנהיגה ויכולים להגיע לפער ביחס לנתוני היצרן.

# סיגאר

גיליון 164 | יוני-יולי 2024



76

## שני צעדים מהים

מהריבירה הצרפתית עד הריבירה של המאה, מבצראי שהפך למלון, בתי כפר שהפכו לסוויטות מול חופי קניה, ומלון אקסקלוסיבי בקליפורניה, שאירח את המפורסמים של פעם. אריאל רובינסקי סוקר בתי מלון על קו המים

76

## חופש הביטוי

אמני האבסטרקט פיתחו לעצמם אוצר מילים של צבעים, צורות וטכניקות שונות, כדי לבטא את רגשותיהם ומחשבותיהם בסגנון ציורי שאין בו אובייקטים או דמויות. נורית זלצמן מציגה את ראשוני האמנות המופשטת

84

## אחד אחד בטורו

סיגרים בוויטולה טורו הם בעלי נוכחות מרשימה, גדושים בעלי טבק, עבים כיאות ובאורך הנדרש - כל מה שמבטיח טעם דשן וזמן עישון ארוך. חברי פאנל הטועמים של מגזין "סיגאר" טעמו ארבעה עשר טורוס, ונהנו מכל שאיפה

92

92



## טעם אישי

50

עם שלוש מסעדות מצליחות, שף מושיקו גמליאלי, השם החם בסצנת האוכל הישראלית, לא נותן למחמאות לבלבל אותו, ונשאר נאמן לעצמו, לדרכו ולאוכל הפשוט שהוא הכי אוהב. עכשיו הוא מספר על כך לאמיר בר שלום

## ניחוח של קלאסיקה

56

כל חובב סיגרים יודע שההנאה המושלמת מהסיגר היא גם כן מכוס הוויסקי שלייד ומכורסת העור המפנקת, בטרקלין מכובד ואלגנטי. ורד ברלל מצאה חמישה טרקיני סיגרים קלאסיים, שמעבירים תחושה של נינוחות וסגנון

## מחוזות אחרים

62

וויסקי זה לא רק סקוטלנד או אירלנד, וגם לא רק קנטקי או יפן. אריאל רובינסקי מספר על מזקקות שמייצרות וויסקי משובח, בארצות שלא ממש מזוהות עם המשקה הזה. דוגמאות? צ'כיה, אוסטרליה, צרפת, שוודיה, ואפילו הודו

## נוהגים באוויר

68

למה להיתקע בפקקים אם אפשר לעוף מעליהם? כלי הטיס האישיים יוצאים משלב הניסוי, אחדים מהם כבר מוצעים לכם למכירה ומוכנים להמראה, ואפילו לא דורשים רישיון טיס. ליאור פרג' על כמה מהמעופפים שישנו את חיינו



56

34



## טורים ומדורים

### 8 אמירה אישית

ישראל פרלוב על התקווה של המדינה: הביתה!

### 10 תמרות עשן

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

### 46 מקור יודע דבר

אמיר בר שלום על המשחק הכפול של קטאר

### 96 זרם הגולף

דיווחים מפעילויות מועדוני הגולף קיסריה ובלו בירדי

### 30 מן היקב והמזקקה

מיכאל בן-יוסף עם תשעה יינות ושישה משקאות אלכוהוליים

### 36 עשן בעיניך

אנשים, מקומות, אירועים, מפגשים

### 42 כוכבי הקולינריה

ורד ברלל על מסעדת מישלן בריבירה הצרפתית



14



22



26



42



# TUDOR

## BORN TO DARE

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, a spirit carried forward by every woman and man who wears this watch. Without it, there is no story, no legend and no victory. This is the spirit that drives the **Inter Miami CF** every single day. This is the spirit embodied by every TUDOR Watch. Some are born to follow. Others are born to dare.



BLACK BAY CHRONO

  
**euro-asia**  
 official representative  
 — since 1947 —

ניתן להשיג ברשת WATCH SHOW  
 ובחנויות השעונים והתכשיטים המובחרות  
[WWW.EURO-ASIA.CO.IL](http://WWW.EURO-ASIA.CO.IL)





## השיבה הביתה: מדינה בהמתנה

מדינת ישראל יודעת בוודאות מיהו הגורם המחזיק בחטופי ה־7 באוקטובר ומהו האזור שבו הם מוחזקים. אין להשתהות בהשגת שחרורם של החטופים, הזמן משחק לרעתם ועלול להביא לכיליונם

ב־7 באוקטובר 2023, יום שמחת תורה, התרחש בישראל האסון המחריד ביותר בהיסטוריה של עם ישראל מאז השואה. ד"ר מיכה גודמן, חוקר של המחשבה היהודית והישראלית, אמר על כך: "קיבלנו דרישת שלום מההיסטוריה היהודית". איתות של תוכחה ואזהרה על הצפוי לנו אם לא נתעשת.

אובדן החיים הבלתי נתפס מבחינת היקפו אכן מזכיר אירועים מימי השואה והפוגרומים. בנוסף לכך, 250 אנשים, נשים וגברים, חלקם קשישים בני שמונים ומעלה וחלקם צעירים וצעירות, ואף תינוקות של ממש, נחטפו לרצועת עזה. כמחציתם עדיין שם, ובהם חיילים וחילות.

פדיון שבויים נתפס כערך מרכזי במסורת היהודית, מרכיב רב חשיבות באחריות החברתית ובערבות ההדדית בעולם הערכים היהודי. הרמב"ם, שעסק רבות בסוגייה, כתב: "ואין לך מצווה גדולה כמו פדיון שבויים".

בהקשר זה מן הראוי להזכיר את שמו של רון ארד, ולהזהיר כי אין להתמהמה בהשגת שחרורם של החטופים שעדיין מוחזקים בעזה, שמא גורלם יהיה כגורלו של רון, שכאילו התאדה וגורלו אינו ידוע עד עצם היום הזה. אני מזדהה בכל מאודי עם קריאה זו.

החטופים והנגעדרים מאירועי 7 באוקטובר הם פרשה שונה לחלוטין מפרשת נפילתו בשבי של רון ארד, הן בשל ממדי האסון והן בשל זהותם של הנחטפים והנגעדרים, שלעומת רון, שהיה איש צבא, רובם אזרחים. מדינת ישראל יודעת בוודאות מיהו הגורם המחזיק בחטופים ומהו האזור שבו הם מוחזקים. מדובר בטרגדיה איומה בהיקפה, המוסיפה להתרחש לנגד עינינו גם בשעה זו ממש.

מומחים למיניהם, שנהפכו ברבות השנים לפרשנים, אינם חדלים להסביר, לפרשן, להשמיע ולכתוב תובנות שונות לגבי הדרך הראויה לשחרורם של החטופים, שייתכן כי מספרם של אלה מהם שעדיין חיים פוחת והולך. ניתן לקבוע בוודאות, שלאותם פרשנים אין למעשה כל מידע מוסמך באשר לתמונה המודיעינית העדכנית אודות מצב החטופים המוחזקים בידי החמאס.

בעוד הלהג באולפנים נמשך - הרחק מהעין הציבורית וללא כל קשר לתמונה המוצגת על ידי התקשורת הישראלית, מאות אנשי ונשות מודיעין מכל קהילת המודיעין בישראל, הצבאית והאזרחית כאחת, עוסקים יום ולילה בניסיון המתסכל להשגת כל בדל מידע אודות גורלם של החטופים, מיקומם, מצבם, ובעיקר - האם ניתן לשחררם על ידי פעילות צבאית כלשהי או במסגרת מו"מ המתנהל בשעה זו. הדבקות הבלתי מתפשרת במטרה זו היא נחלת כל אחד ואחת מהם, החל מאחרון הטוראים ועד ראשי הארגונים השונים. סוגיית החטופים אינה משה משולחנם ולו לרגע, ואין כאן כל קלישאה. זו המציאות.

בימים מורכבים וקשים אלה, מן הראוי שהציבור בישראל ידע זאת.

ישראל פרלוב היה מייסד היחידה לאיתור שבויים ונגעדרים (שו"ן) שהוקמה במסגרת המוסד ב־1992 ושימש מפקדה עד מאי 1995. בספרו "רון ארד - מבצע המוסד לאיתורו", שיצא לאור בימים אלה, הוא חושף לעין הציבורית, ובפעם הראשונה, את מבצע המוסד חובקי העולם שבוצעו בתקופה זו במטרה לפתור את חידת רון ארד

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 גלבוע,  
אורלי גונסר, 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:** שף מושיקוף גמליאלי  
צילום: יעל צור  
צולם ב"בר 51"

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 לשתית אלכוהול.





היוקרה מגיעה בכל גודל שתרצו

## מגדל בראשית

פרויקט היוקרה של תל אביב בשכונת בבלי

Luxury  
4,5 bedrooms  
apartments

תחזית לרמת הלב

\*3962

[www.beresheetbavli.co.il](http://www.beresheetbavli.co.il)

B

בראשית בבלי  
BERESHEET BAVLI

## מוניטין במהדורה מוגבלת

### H. Upmann Royal Robusto for La Casa del Habano

Habanos S.A השיקה את הסיגר H. Upmann Royal Robusto במהדורה בלעדית המיועדת לרשת חנויות הזכיינות La Casa del Habano, המונה יותר מ-140 סניפים בכל רחבי העולם. H. Upmann הוא אחד המותגים ההיסטוריים של הבאנוס. סיגרי המותג עשויים מעלי טבק ממיטב גידולי אזור פינאר דל ריו, קובה, ומאופיינים בחוזק קל עד בינוני. המצוינות של המותג הקובני הביאה לו מדליות זהב ב-11 תערוכות בינלאומיות כבר בשנים הראשונות שלאחר היווסדו ב-1844. תמונות המדליות מעטרות בגאווה את כל קופסאות הסיגרים שלו. הסיגר H. Upmann Royal Robusto for La Casa del Habano, בגודל  $5\% \times 52$ , בעל עטיפ שמנוני, מספק ארומה עשירה של פרי הדר, עור ופרחוניות. בעירה טובה ושאיפה נכונה בטעמים עשירים של פולי קפה, אדמה וסיומת מתוקה ועדינה של עץ אלון. מהדורת ייצור מוגבלת בת 5,000 קופסאות בלבד, בכל אחת עשרה סיגרים. מחיר סיגר בודד: 154 שקל.



## האיכות שבצניעות

### Juan Lopez Seleccion No. 1

בין המותגים הקובניים הידועים מסתתר אחד ידוע פחות. זהו המותג Juan Lopez, שנוסד לפני 150 שנה כמעט על ידי חואן לופז דיאז, איש עסקים ספרדי, והסיגרים שלו נוצרו מטבק אשר גדל באזור שממנו מגיעים כל הטובים שבסיגרי קובה - וואַלטה אַבאחו. אחרי המהפכה בקובה ב-1960 המותג הולאם, כמו כל האחרים, ועד היום הוא מיוצר במפעל Partagas שבהוואנה. הוא סוּג כמותג בוטיק מקומי, וככזה לא יצא כמעט מגבולות קובה, עד שבתחילת שנות האלפיים החלה Habanos S.A לשווק את סיגרי המותג כסדרות אזוריות עבור קנדה, שווייץ, בריטניה, גרמניה וצרפת. הסיגר בוויטולה קורונה ( $5\% \times 46$ ), בעל עטיפ שמנוני, מספק ארומה עשירה של שקדים ועץ ארז ספרדי. בעירה אחידה ושאיפה טובה מעניקות, בחוזק בינוני עד מלא גוף, טעמים עשירים ומאוזנים של עץ ארז ספרדי, קשיו, אגוז מוסקט וסיומת דבש מענגת בחך. 25 סיגרים ארוזים בקופסת עץ צנועה למראה. מחיר סיגר בודד: 115 שקל.



## לא רק בלילה

### Aladino Fuma Noche Super Toro

Aladino הוא מותג הפרמיום של חברת JRE Tobacco, שבסיסה בהונדורס. המותג ידוע בסיגרים עשירי טעם ומלאי גוף. חוליו אִירוואה, בעלי החברה, מגדל בחוות הטבק שלו שבעמק Jamastran את טבק הקורוחו הקובני המפורסם ואת זן Criollo. מזרעים שאביו הביא עמו מקובה בשנות ה-50. כתוצאה מכך, סיגרי המותג אלאדינו מזכירים, במכוון, את טעמם העשיר של הקובניים של אמצע המאה הקודמת. כזה הוא גם הסיגר Aladino Fuma Noche Super Toro ( $6\% \times 54$ ), ולדברי החברה, הוא החזק ביותר שלה עד כה. פירוש המילים Fuma Noche הוא "עשן לילה" או "עישון לילי", אבל הסיגר הזה מהנה גם ביום... כל עלי הטבק לסיגר - המילוי, האוגד וגם עטיפ המדורו השמנוני - נקטפו בחוות של אירוואה בהונדורס. הסיגר מספק ארומה עשירה של פולי קפה קלויים, תבלינים ואגוזים. בעירה אחידה ושאיפה מלאה מעניקות טעמים מורכבים של שוקולד מריר, עור ותבלינים. הנאה מושלמת בסוף היום, לאחר ארוחה מלאה. מוגש תחיבת עץ בת 16 יחידות. מחיר ליחידה: 174 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](http://www.topcapital.co.il)

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



## שותפות חגיגית

### סדרת Trinidad חדשה לחובבי הסיגרים מאת S.T. Dupont

מותג מוצרי היוקרה הנודע S.T Dupont ומותג הסיגרים הקובני המוערך Trinidad מקיימים כבר שנים שיתוף פעולה עסקי. לציון 55 שנה להיווסדו של המותג טרינידד, דופונט מציעה סדרת אבזרים במהדורה מוגבלת, הכוללת שני מציתים, נרתיק לסיגרים, קוטם סיגרים ומאפרה.

הסדרה מאופיינת בשילוב גוונים מרתק: שחורים עמוקים, זהב זוהר, חומים כהים עשירים, חום בהיר וזהב רוד. גוני הזהב מזכירים את האמנות הנצחית של בעלי המלאכה של טרינידד, מגוון הצבעים החומים משקף את גוני אדמת האי, ואילו השחור מסמל את החוסן של שיתוף הפעולה.

**מצית Le Grand Dupont Padron Trinidad Golden**: נחושת מצופה זהב, אפשרות לכוונון הלהבה ("רכה" או "להביר"). מחיר - 8,160 שקל.

**מצית Ligne 2 Trinidad Golden**: נחושת, ציפוי זהב במסגרת ובמכסה, גוף מצופה לקר שחור מבריק, להבה "רכה" כפולה. מחיר - 6,720 שקל.

**נרתיק Trinidad לשלושה סיגרים**: גוף מתכת בגוון זהב, מכסה מבד קנבס. מחיר - 1,490 שקל.  
**קוטם סיגרים Trinidad Golden**: נחושת בגימור זהב, דופן בציפוי לקר שחור מבריק. מחיר - 1,105 שקל.

**מאפרה**: פורצלן סיני שחור, מסגרת ושקעים צבועים ידנית בזהב. מחיר - 2,160 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](mailto:info@rbs-telecom.com)

[www.rbs-telecom.com](http://www.rbs-telecom.com)

צילומים: Courtesy of RM Sotheby's

## היהלום שבכתר האיטלקי

### Ferrari F40 1990



צריך אדם להיות אספן מושבע של חפצים והרבה פחות חובב גגה, כדי לשמור פרארי F40 במשך 35 שנים ולנהוג בה רק 932 ק"מ. אבל זה בדיוק מה שעשה בעליה של הפצצה האדומה הזאת, "יד ראשונה" של אחת ממכוניות העל האייקוניות ביותר בעולם. הפרארי היוותה השקעה פיננסית מצוינת, שהניבה באחרונה מחיר שיא, 3.305 מיליון דולר. ה-F40 הוצגה בתערוכת פרנקפורט 1987, מעוצבת בדמותה של GTO Evoluzione 288 שהתחרתה במירוצי סבולת של שנות ה-80. המספר 40 מסמל את יום ההולדת הארבעים של היצרן האיטלקי. מנוע V8 בנפח 2.9 ליטר סיפק 478 כ"ס, ו-4.1 שניות של תאוצה מאפס ל-100.

## אחת מ-85

### Bugatti EB110 GT 1994

הבוגאטי EB110 תוכננה בסוף שנות השמונים על ידי היזם רומנו אֶרְטִיוֹלִי, שרצה לשחזר את תהילת המותג האייקוני. שם הדגם EB110 ציין את יום הולדתו ה-110 של אֶטוֹרֶה בוגאטי, שנולד ב-1881, אבל זה לא עזר לארטיולי להתמודד עם משבר שוק האספנות בתחילת שנות ה-90. לכן כללה סדרת הייצור רק 85 מכוניות כאלה; מספרו הסידורי של הפרט שבתצלום הוא EB110.51. היא מכונית על החמושה במנוע V12 המספק 553 כוחות סוס, תאוצה מאפס ל-100 ב-4.4 שניות ומהירות מרבית 340 קמ"ש. גוון Bugatti Blue הקלאסי מזכיר לכולם את שורשיה של מכונית העל המודרנית. המחיר: כ-1.8 מיליון דולר.



## מכונית מסלול לכביש הציבורי

### Jaguar XJR-15 1991



בסוף שנות ה-80 קברה יגואר לסדנת המירוצים של Tom Walkinshaw, במטרה להוביל את זירת מירוצי הסבולת. לאחר שניצחה במירוץ ה-24 שעות של לה-מאן ב-1988 וב-1990, החליטה יגואר לייצר חמישים אקזמפלרים "אזרחיים" למכונית המירוץ ההיסטורית, מהם רק 27 עם רישוי נסיעה בכבישים ציבוריים. אחת מה-27 היא היגואר שבתצלום, עם 120 ק"מ בלבד על מד המרחק. היתה זו המכונית הסדרתית הראשונה בעולם עם מרכב הבנוי סיבי פחם וקוולאר (Kevlar), משקלה העצמי 1,035 ק"ג בלבד. עם מנוע מירוצים בהספק 450 כ"ס היה לה יחס כוחות סוס לק"ג עדיף על זה של מכוניות על אחרות. המחיר: כ-1,6 מיליון דולר.

## רכב האספנות האולטימטיבי

### Mercedes-Benz 300 SL Roadster 1958



פחות מאלפיים 300 SL יוצרו בשנים 1957-1963, ונראה כי זהו אחד הדגמים המבוקשים והאהובים ביותר בעולם אספנות הרכב. הוא החליף את דגם Gullwing היוקרתי. סלבריטאים רבים נוהגים ב-300 SL, ואחד הידועים שבהם היה נהג המירוצים האגדי חואן פרננדו מארגנטינה, שב-1958 קיבל ממרצדס SL כחולה כמתנת פרידה מעולם המירוצים. הדגם שלפניכם שופץ ב-1995 על ידי Eric Le Moine, והבעלים האחרון השתמש בו לנסיעות יומיומיות - הוא לא רצה "לקבור" את המכונית בחניון תת-קרקעי. העובדה שה-300 SL שימושית כל כך, הפכה את הדגם הזה להיות אחד המבוקשים ביותר. מחיר הרכב שבתצלום: 1.38 מיליון דולר.

## החץ הצהוב

### Lamborghini Miura P400 by Bertone 1968

הלמבורגיני הצהובה הזאת בילתה את רוב חייה במחסן סגור. בשנותיה הראשונות עוד הופיעה בתערוכות ובתצוגות ראווה, כולל השתתפות דינמית בסרט הצרפתי "La Leçon Particulière" משנת 1968, שם היא מתרוצצת בין המונגנטים המפורסמים של פריז, מנציחה פיסת היסטוריה נדירה. חמושה במנוע V12 בנפח ארבעה ליטרים, היתה זו המכונית הסדרתית המהירה בעולם בסוף שנות ה-60. ב-1979 נרכשה ה-Miura על ידי האספן הידוע Petitjean, ומאז היתה סגורה במחסן. משום כך היא צריכה לעבור שיפוץ מכני מקיף כדי לחזור למצב תפעולי מלא. זו הסיבה שמחירה אינו מהגבוהים ביותר, 715 אלף אירו בלבד - מחיר מציאה, לאספן הנכון.



## יצירה קרוס-אטלנטית

### Allard J2 1950



מותג הבוטיק הבריטי Allard, שנוסד בלונדון אחרי מלחמת העולם הראשונה, מתמחה בבניית רודסטרים קומפקטיים. דגמי J2 נועדו בעיקר לשוק האמריקאי והיו מצוידים במנועי V8 של פורד, בהספק 85 או 110 כוחות סוס. רק תשעים J2 יוצרו בשנים 1950-1951, וחלקם נשלחו לאמריקה בלי מנועים ותיבות הילוכים. הלוקוחות האמריקאים היו מתקינים את המנוע האהוב עליהם, ובמקרה שלפנינו היה זה מנוע קרייזלר Hemi V8 עם הספק מרשים של 180 כ"ס. גלגלי ה"שפיצים" והגלגל החלופי הייחודי הותקנו ב-1965. בתחילת שנות ה-50 השתתף רכב זה במספר מירוצי מסלול, ובאחרונה הוא מופיע בעיקר בתחרויות Concours d'Elegance. המחיר: 257 אלף דולר.



EVEN YOUR  
SAVYON  
VILLA

WILL EXCUSE YOU  
IF YOU FAVOR  
RIVERSIDE





## השכן החדש והאלגנטי של סביון

קומפלקס מגורים אקסקלוסיבי מבית אלקטרה מגורים בשכונת גדות - גני יהודה המציע סגנון חיים יוקרתי בסטנדרט בינלאומי. עם מתחם בריכה, מועדון כושר, לאונג' פרטי, חלל עבודה ומתחם ילדים מלא אפשרויות. דירות 3-6 חדרים עם מפרט טכני בינלאומי מסוגנן ומרפסות מפנקות המשקיפות לנופי הנחל והפארק.

להרשמה מוקדמת \*3232

SAVYON  
*Riverside*

PRIVATE RESIDENCES

אלקטרה מגורים 

הדמיה ואיור להמחשה בלבד

צילומים: Courtesy of Mecum Auctions



## עגל הזהב

### Harley Davidson Road King 2006

האופנוע המשטרתי לשעבר היה ברשותו של קסביאר פילדס יותר משנה, כאשר החליט לעצב אותו בהשראת שעוני היוקרה רולקס. הסבת האופנוע בוצעה על ידי Rundlett Performance, ופילדס החליט לצפות את חלקי הכרום בזהב 14 קראט. ציפוי המרכב ועבודות חריטה אמנותיות הביאו את הכלי לרמה של חפץ אמנות נדיר. מד המהירות הוא רפליקה של שעון רולקס, שרצועת הזהב שלו נצבעה בטכניקת Airbrush על כל דופן האופנוע. מנוע Twin-V בנפח 1.9 ליטר מעניק את הדחף המוטורי, עם 152 כוחות סוס ומומנט גבוה. גלגלים 30 אינץ' קדמי ו-18 אינץ' אחורי משלימים את האפקט. תמורת התכשיט הזה שילמו באחרונה 74,800 דולר.

## קוקטייל איטלקי

### HTBA Bloody Mary Custom 2020

מלבד ייחודו האסתטי של בלאדי־מרי, האופנוע חריג גם בכך שנבנה באיטליה, בסדנת הקסטום של אלדו לנצ'יאנו במילנו. יש שיאמרו כי מוצאו האיטלקי הכתיב עיצוב ייחודי ביותר, עם מרכב מקומר זורם המודגש על ידי גלגל קדמי גדול במיוחד, 32 אינץ'. לאופנוע אין רגלית צד, אלא מערכת פנאומטית המנמיכה אותו עד גחוונו מונח על האספלט. המרכב מתחדד לאחור עם שני ארגזי צד Bagger, ליצירת זגב מחודד ואירודינמי. כל המרכב ושלדת הצינורות נוצרו בעבודת יד קפדנית עם כבלי חשמל סמויים, מצערת אלקטרונית fly-by-wire ועוד. העבודה על האופנוע נמשכה מ־2012 עד 2019, ומחירו 68,200 דולר.



## לראותו בלבד

### Brouhard Design V-4 Softail 2008

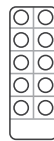
יופיו של האופנוע הארגמני עוצר נשימה, וכאשר הוצג בתערוכת Pomona בקליפורניה, ב־2008, הוא אף זכה לתואר "האופנוע היפה ביותר באמריקה". זהו צ'ופר קלאסי עם מזלג כרום מגודל. אף על פי שאין לו רישוי נסיעה על הכביש, הוא חמוש במנוע V4 מפלצתי בנפח 3.5 ליטרים, בעל שני מגדשי טורבו המעלים את ההספק ל־350 כ"ס נדירים. הכוח נשלח לגלגל האחורי באמצעות תיבת שישה הילוכים. רוחבו של הצמיג האחורי 36 ס"מ. מעבר למפרט הטכני הסנסציוני, האופנוע מגומר בקפדנות רבה, במיטב מכלולי הקסטום באמריקה. אבל מכיוון שזה רק פסל חזותי, הוא נמכר באחרונה תמורת 15 אלף דולר בלבד.





# נעלת את הבית?

מנעול חכם  
Linus™



קודן



מגשר אינטרנט



ניהול באפליקציה



מנעול חכם Linus™ מאפשר למשתמשים בו לצפות במצב הדלת (פתוחה/נעולה) מכל מקום בעולם באמצעות אפליקציה\*.

המנעול ננעל באופן אוטומטי, ניתן לפתיחה על ידי קודן חכם ומאפשר מעקב אחרי פעילות ויומן אירועים.



reddot winner 2020

PART of ASSA ABLOY

## מצוין אך נכשל Titan Gecko SX 1997



בהיסטוריה הקצרה של יצרנית האופנועים Titan יש יותר מידע על התנהלות פיננסית לקויה ועל פשיטות רגל מאשר פרקי תהילה מוטורית. טיטאן הוקמה באריזונה ב-1994, במטרה לגשר על חוסרי ייצור במפעלי הארלי דיווידסון. החברה הציעה סדרות ייצור קטנות של אופנועים, כל אחד מהם עבר קסטומיזציה ייעודית ללקוח העתידי. Gecko SX היה הדגם הפופולרי ביותר של החברה, עם מנוע T-Twin בשרני בנפח 1.5 ליטר והתנהגות כביש מופתית. האופנוע שבתצולם נבנה בעבור אולפני פרמאונט בהוליווד, להופעה בסרטי פעולה. על אף איכותם הטכנולוגית של אופנועיה, החברה פשטה את הרגל פעמיים ונסגרה סופית ב-2007. מחיר האופנוע: 12 אלף דולר.

## טובים השניים מן האחד Special Construction Double V-Twin 2005

הציפור הביזארי מוכיח כי לא צריך תקציבי ענק כדי לרכוש אופנוע ייחודי ביותר. האופנוע המוזהב מרשים בשל אורכו המוגזם, המזלג הקדמי הנשלח רחוק קדימה וידיות הכידון הנשלחות לאחור כדי לאפשר שליטה בכלי. ייחודו הוא בשני מנועי הארלי דיווידסון המורכבים מתחת למכל הדלק המגודל. קשה להאמין שהדבר הזה נוסע, אבל סרטון וידיאו מראה שהוא מסוגל להניע, לצאת לסיבוב הדגמה קצר ואפילו לחזור בשלום. האופנוע הזה היה אחד היהלומים שהוצעו במכירת הפומבית של Mecum בלאס וגאס, אבל למרות כל הדרמה סביבו הוא נמכר בסכום פעוט - 9,900 דולר בלבד.



## לא ארסי

### Bourget Python Chopper 2004



נחש הפיתון הבורמזי עשוי להגיע לאורך שישה מטרים, והוא טורף בעלי חיים בעזרת חניקה. הפיתון של חברת Bourget מאריזונה קצר יותר, וגם ידידותי יותר לסביבה. סדנת בורג'ה הוקמה לפני שלושים שנה, ומתגאה בכך ש-98 אחוז מהמכלולים שבאופנועיה מיוצרים באמריקה, על ידי עובדים אמריקאים. הפיתון שבתצולם צבוע ב-Cobalt Blue עמוק, המשולב בגימורי כרום מבהיקים. צינורות המפלט המעוקלים ושלדת הצינורות המשורגים מזכירים את פיתולי גופו של נחש. הצמיג האחורי, ברוחב 33 ס"מ, עומד בניגוד גמור לגלגל הקדמי הדקיק. הפיתון של בורג'ה חמוש במנוע V-Twin בנפח 2.03 ליטרים. מחירו: 8,800 דולר.

# Hertz

רכב צמוד לחופשה בקצב שלך

צילום



[www.hertz.co.il](http://www.hertz.co.il) | \*3113

הוצגו בתערוכת "Watches and Wonders 2024" בג'נבה

## יוזמת הדור שלישי

### Grönefeld 1941 Grönograaf Stainless Steel



גרונפלד היא חברה משפחתית הולנדית המייצרת שעונים מאז 1912. כיום העסק מנוהל על ידי האחים בארט וטים גרונפלד, דור שלישי למשפחה המייסדת. בדגם Grönograaf 1941 הם יצרו את שעון הכרונוגרף הראשון של החברה, ששמו מציין את שנת הלידה של אביהם. השעון (40 מ"מ) שומר על האלמנטים הקלאסיים של מנגנון הכרונוגרף, אבל מציע כמה חידושים, דוגמת מנגנון Soft Reset המיועד לשמור על מרכיבי הכרונוגרף בצורה משופרת, קליבר העשוי מ-400 רכיבים ועוד. השעון יוצר במהדורה מוגבלת בת 188 יחידות מנירוסטה ו-25 יחידות מהמתכת הנדירה נטלום. מחיר: כ-155 אלף אירו (לגרסת הנירוסטה).

## מעגל החיות

### Cartier Crocodile Jewelry Watch

מאז הקמתה, קרטייה הצרפתית משלבת מפעם לפעם מוטיבים של חיות בשעוניה השונים. בסדרת Animal Jewelry Watch היא חוזרת לרעיון הזה, עם שעונים לנשים המעוצבים בהשראת בעלי חיים כגון זברה, נמר או תנין, כמו השעון שבתצלום. Cartier Crocodile Jewelry Watch הוא בעל קוטר 23.6 מ"מ ועובי 7.8 מ"מ. חלקים שונים, ובהם הלוח והאלמנט המפוסל של ראש התנין, עשויים זהב לבן 18 קראט עם ציפוי רודיום. על גבי השעון וגם על הצמיד פזורת מאות אבני חן, לרבות אם הפיגמה, אבני ספיר, יהלומים בחיתוך מבריק ואזמרגד בחיתוך קבושון. מחיר: כ-128 אלף אירו.



## המירוץ ממשיך

### Tag Heuer Monaco Split-Seconds Chronograph



טאג הוייר משיקה דגם חדש של שעוני מונאקו האיקוניים שלה, שעוני מירוצים המאופיינים בצורתם המלבנית ובמפרט טכני מתקדם. בדגם הנוכחי כללה החברה תצורת שבריר שנייה (Split Seconds), קומפליקציית כרונוגרף המיועדת למדוד בצורה המדויקת ביותר שני אירועים שנקודת ההתחלה שלהם משותפת אך זמן הסיום שונה - כמו שקורה, כמובן, במירוצי מכוניות. השעון בולט בגוון אדום-מירוצים (Racing Red), בזכות מארז טיטניום שחור בעל ציפוי DLC וגגיעות אדומות, בין היתר במחוגים, באינדקסים וברצועה. השעון כולל קליבר מתקדם מבית החברה, הוא עשוי טיטניום דרגה 5, ומציע זררבת כוח של 65 שעות. מחירו: כ-128 אלף אירו.



## תכשיט הזמן Beauregard Ulysse

השעון המיוחד Beauregard Ulysse הוא פרי שיתוף פעולה בין אמן אבני החן ומומחה השענות הקנדי אלכסנדר בוגארד לבין יצרן שעוני היוקרה הצרפתי ויאני הלטור. זהו שעון הגברים הראשון של Beauregard, והוא מעוצב בהשראת סגנון הארט-דקו. גולת הכותרת היא הלוח, העשוי זהב ורוד 18 קראט. השעון כולל 68 אבני חן מסוג אקוומרין בגוון כחלחל, שבהן הוחלפה העופרת בזהב. מתחת, דיסק מחזיר אור יוצר משחק גוונים מעניין על גבי הלוח. עוד בשעון, בין השאר, לוח שנה פרפטואלי והמנגנון האוטומטי המתקדם המזוהה עם הלטור. מהדורה מוגבלת בת עשר יחידות בלבד. מחיר: כ-112 אלף אירו.

## המים הם הגבול

### Rolex Deepsea Ref. 136668LB

רולקס השיקה דגם חדש של שעוני ה-Deepsea שלה, שעוני יוקרה המיועדים במידה רבה לצוללנים. השעון אטום למים עד לעומק 3,900 מטר, יותר מהעומק שבו צוללן בן אנוש מסוגל לשרוד. יש לו מסגרת מסתובבת חד-כיוונית בעלת שיבוץ פנימי של תרכובת Cerachrom (פטנט רשום של רולקס), עם סימונים לשישים דקות המאפשרים לצולל לעקוב אחר משך הצלילה; תצוגת Chromalight הזוהרת בחושך; ועוד. תיבת השעון, שקוטרה 44 מ"מ, עשויה מזהב 18 קראט (או פלדת אויסטר), וגב השעון עשוי מטיטניום. עם משקל העולה על 300 גרם, זהו השעון הכבד ביותר של רולקס אי פעם. מחירו: 212,500 שקל.



## ריקוד היהלומים

### Chopard Happy Sport Aquamarines

קולקציית Happy Sport של שופארד כוללת מגוון דגמים בעיצוב ספורטיבי, המבטאים כמה מהמאפיינים העיקריים של החברה. דגם Aquamarines לנשים, שקוטרו 33 מ"מ, מוצע במהדורה מוגבלת בת 250 יחידות. הוא כולל יהלומים על גבי הבזל וחמישה יהלומים ה"מרקדים" בחופשיות, לביטוי החופש הנשי של המאות האחרונות. באופן שמזוהה עם החברה, הדגם משלב את היהלומים (שמשקלם הכולל 1.39 קראט) עם פלדת Lucent Steel, סימן מסחרי רשום של החברה. בשעון מותקנים מנגנון מתיחה אוטומטי שהותאם במיוחד לשעוני נשים, וקליבר מבית החברה. מחירו: כ-15,700 אירו.





## בעד שקיפות

### Montblanc 1858 The Unveiled Minerva Monopusher Chronograph

מונבלאן מציעה דגם חדש של השעון Minerva Monopusher Chronograph, במהדורה מוגבלת בת מאה יחידות. דגש משמעותי בתכנון הושם על יצירת משחקי אור ועומק, וכך ניתן לראות את 291 הרכיבים מבעד לחמישה חלונות ספיר קריסטל. השעון כולל מנגנון כרונוגרף עם קליבר חדיש, שמאפשר להתבונן בפעילות המכנית ובתנועת הכרונוגרף בצד הלוח. הוא עוצב בהשראת הדגם המסורתי של Minerva, עם לוח מחורץ עשוי זהב לבן וסמלים אופייניים, דוגמת חץ מינרווה, המסמל את האלה הרומית שעל שמה הוא נקרא, וגשר בצורת V. כמה מהאלמנטים נצבעו בכחול כדי להוסיף טוויסט מודרני. המחיר: 196 אלף שקל.

## מפלצת בירוק

### Chronoswiss ReSec Green Monster Manufacture

ההיסטוריה של Chronoswiss מתחילה ב-1983, כשהחברה הוקמה על ידי גרד-רודיגר לאנג במינכן, בוואריה. כיום היא פועלת על תקן חברת בוטיק, שבולטת בעיצובים מיוחדים ולעתים פורצי דרך. הדגם הנוכחי, ReSec Green Monster Manufacture, הוא דוגמה מובהקת. השעון, שקוטרו 42 מ"מ, מעוצב בהשראת ה-Green Monster, מכונית המירוץ האגדית של בוגוויל משנות ה-60. אחת מגולות הכותרת שלו היא הלוח, שנעשה בעבודת יד בגימור גילוש. הלוח מאופיין בגוני כחול וירוק המתחלפים בהתאם לזווית השעון, הודות לשימוש בטכניקה של שקיעת אדים כימית (CVD). השעון עשוי טיטניום דרגה 5 ונוצר במהדורה מוגבלת בת מאה יחידות. מחירו: כ-14,700 אירו.



## נשיות צרפתית

### Pequignet Montre Moorea 4241318

מותג השעונים Pequignet נוסד ב-1973 על ידי יצרן שעונים צרפתי עצמאי, הפך למפעל ב-2004 ובהמשך נרכש על ידי כמה מעובדי המפעל. הדגם הנוכחי מחייה מחדש את סדרת השעונים לנשים Moorea, מהדגמים האיקוניים של המותג, לרגל 40 שנה ליציאתו הראשונה. הוא מבוסס על העיצוב המקורי, וכך התארכיון ממוקם באזור השעה שש, כמו אז, אבל כמה חידושים ושינויים קוסמטיים מקנים לשעון מראה מודרני יותר. הוא עשוי משילוב של זהב ופלדה, כולל לוח לבן Opaline ובזל מזהב צהוב 18 קראט. קוטר התיבה: 38.5 מ"מ. הקליבר, מבית החברה, מבוסס על רכיבים מקומיים, רובם בייצור צרפתי, עם מנגנון מתיחה בשני הכיוונים ורזרבת כוח של 65 שעות. המחיר: כ-5,900 אירו.







## 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

## כותב אגדה

### Montegrappa Limited Edition Frankenstein

מונטגרפא יצרה עט מיוחד למראה, בעיצוב המפלצת של פרנקנשטיין, הראשון שנעשה בהשראת המפלצות האיקוניות של יוניברסל. עשוי בעבודת יד מחומרים דוגמת פליז עתיק ושרף, וכולל ציפוי רותניום כהה וציפורן העשויה מזהב טהור 18 קראט. על גבי העט מופיעים אלמנטים המזוהים עם הסיפור הגותי, לרבות אביזרי מדע זעירים, מטעני ברק חרוטים בלייזר וכמובן שגם המפלצת של פרנקנשטיין, המוטבעת בתא הממוקם במכסה ונחשף בעזרת גלגל יד. העט מוגש בקופסה מהודרת, המעוצבת בהשראת המעבדה של ד"ר פרנקנשטיין, והוא נח בתוכה על "שולחן הניתוחים", בסמוך לכדור פלזמה המופעל בעזרת ספק כוח. ניתן לבחור בין חמישה עוביים של הציפורן, שמגיעה עם בקבוק דיו נוסף בצבע ירוק. מחיר: כ-9,500 אירו.



## מי פה המפואר?

### Visconti Il Magnifico Calacatta Gold

חברת היוקרה האיטלקית ויסקונטי משיקה מהדורה חדשה, שביעית במספר, של סדרת עטי Il Magnifico המוקדשת ללורנצו דה מדיצ'י ("לורנצו המפואר"). דה מדיצ'י, ממנהיגי פירנצה, נודע גם כאוצר של תרבות הרנסנס ופטרון של אמנים חשובים מאותה תקופה. המראה הייחודי של העט הושג בזכות שילוב בין שיש איטלקי לבן, אלגנטי ונדיר מסוג קרארה, כמו זה ששימש לפרויקטים של אמנים כמו מיכלאנג'לו ודונטלו, עורקי זהב צהוב שנחצבו בהרי האפנינים, ופליז. על גבי מכסה העט תמצאו עיטורים שמבטאים את המסורת הפלורנטינית, עשויים ממתכת ומצופים בזהב, שממנו עשויה גם הציפורן. מחיר העט: כ-2,400 אירו.



## גאון על הנייר

### Stipula DaVinci Capless Celluloid

מאז הקמתה ב-1973, חברת כלי הכתיבה האיטלקית Stipula ("נאמנות") שמה דגש על עטים מיוחדים - רבים מהם בעלי נושא מוגדר וסגנון עתיק. העטים הנובעים במהדורת DaVinci Capless Celluloid מעוצבים בהשראת הגאון האיטלקי לאונרדו דה וינצ'י. משולבים בהם חומרים צלולואידיים בגוונים משתנים, מסוג החומרים שדה וינצ'י מצא בהם שימוש בהמצאותיו השונות. ציפורן העט עשויה זהב 14 קראט, ומסביב תמצאו עיטורי זהב, לוגו החברה והחתימה Da Vinci. לעטים אין מכסה, ובמקומו יש מגנון פתיחה סיבובי חדשני מבית החברה. מהדורה מוגבלת בת 18 יחידות בלבד, כלאחת מהן מוגשת יחד עם מכל דיו, באריזה אדמה יוקרתית. המחיר: כ-1,850 אירו.





## הדרקון סיני, השם איסלנדי Nahvalur Ikkaku Pan-Long

Nahvalur הוא שם חדש יחסית בעולם העטים, חברה שנוסדה ב־2019 בקליפורניה, אך מייצרת בעיקר בסין ונקראת על שם יצור מסתורי וקסום במיתולוגיה האיסלנדית. החברה שמה לה למטרה "להפיץ את האושר בכתיבה" בעזרת העטים שלה. העט Ikkaku Pan-Long מעוצב בהשראת הדרקון הסיני, שמסמל מזל, כוח ופאר, והושק לכבוד שנת הדרקון שחלה השנה. על גבי העט מופיעים מוטיבים המזוהים עם מיתוס הדרקון, דוגמת להבות אש, עננים או גלים, וכן אלמנטים כמו קווים או נקודות המבטאים את גוף הדרקון והתנועתיות שלו. העט נוצר בשיטת Chinkin הסינית המסורתית ("שיבוץ זהב") וכולל ציפוי זהב וציפורן העשויה מזהב 14 קראט במלאכת יד. מחירו: כ־1,900 דולר.

## סיפור מחיי נישואין

### Graf Von Faber-Castell Heritage Alexander - Green

בסדרת העטים Heritage מספרת יצרנית כלי הכתיבה הגרמנית הוותיקה Graf Von Faber-Castell את הסיפור המשפחתי של המותג. העט המסוים הזה בא לבטא את סיפור נישואיהם של הברונית אוטילי פון פאבר והרוזן אלכסנדר צו קסטל־רוונהאוזן ב־1898, ונקודות חשובות בחייהם המשותפים של בני הזוג. כך, לדוגמה, הגוון הבולט הוא ירוק, כמזכרת מעט קלאסי של המותג שהושק בתחילת המאה העשרים בהשראת הצבע הירוק של הגדוד שבו שירת אלכסנדר. העט כולל ציפורן זהב 18 קראט בשני גוונים, אשר נוצרה בעבודת יד שכללה יותר ממאה שלבים; אלמנטים שונים העשויים מכסף סטרלינג; ועוד. מחיר העט: כ־1,500 אירו.



## כתום זה השחור החדש Delta DV Original Oversize

מאחורי העט הזה עומדת חברת Delta מדרום איטליה, שהוקמה ב־1982, נסגרה כעבור 25 שנה ונפתחה מחדש ב־2017. החברה, שמציעה עטים יוקרתיים ואלגנטיים, השיקה עט נובע גדול מהמקובל (Oversize, זה מופיע בשמו), שעל אף גודלו, האחיזה בו קלה ונוחה בזכות תכנון מיוחד. הוא בולט בגווניו הנועזים, שהושגו בזכות השימוש בשרף כתום ובשרף שחור. העט מעוצב בסגנון דולצ'ה ויטה, המתכתב עם איטליה של שנות ה־60. הציפורן שלו עשויה זהב 18 קראט, ועל גופו תמצאו חיפויים שונים מזהב 24 קראט. הוא נמכר עם בקבוק דיו מלא וממיר מחסניות מעוצב באותם גוונים, והחברה נותנת עליו אחריות לכל החיים. מחירו: כ־780 אירו.

## Bulgari Omnia Crystalline

לאישה

**תווי הניחוח:** תווים עליונים - במבוק, אגס  
תווי לב הבושם - לוטוס, תה, קציעה  
תווי הבסיס - מושק, עץ גואיאק, אזוב אלון.  
**מחיר מומלץ:** 529 שקל ל-100 מ"ל.



## Guerlain Vetiver

לגבר

**תווי הניחוח:** תווים עליונים - תפוז ברגמוט, טבק, לימון, מוסקט, נרולי, גד, מנדרינה | תווי לב הבושם - וטיבר, פלפל, ציפורן, מרווה, שורש אוריס, עץ אלגום | תווי הבסיס - וטיבר, אזוב אלון, עור, מור, פולי טונקה, ענבר.

**מחיר מומלץ:** 765 שקל ל-100 מ"ל.



## Givenchy Irresistible Very Floral

לאישה

**תווי הניחוח:** תווים עליונים - מי קוקוס, ענבי שועל, תפוז ברגמוט | תווי לב הבושם - רוד, ילאנג'ילאנג, איריס, יסמין סמבק | תווי הבסיס - חלמית מאסק, תווי שמש, אמברט, קשמרון, ארז.  
**מחיר מומלץ:** 469 שקל ל-50 מ"ל, 569 שקל ל-80 מ"ל.



## John Varvatos XX

לגבר

**תווי הניחוח:** תפוח אדום, הל, ענב שחור  
תווי לב הבושם - פרח תפוז, גרניום, סיגלית  
תווי הבסיס - קפה, עץ אלגום, עץ ארז.  
**מחיר מומלץ:** 319 שקל ל-100 מ"ל.



# האסלות החכמות והשוטפות של TOTO טכנולוגיה משנה חיים



# TOTO

קולקציית האסלות הטכנולוגיות מיפן | להשיג אצל המשווקים המורשים | [totoisrael.com](http://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



ציפוי כפול וחלק לחרס



טכנולוגיית eWater



התזת מים טרום השימוש

## יינות מְרלו הטובים בעולם



### Le Pin Pomerol 2000 (France)

זן: מרלו \* זמן חבית: 18-24 חודשים \* טמפרטורת הגשה: 15 מעלות \* מחיר: כ-5,200 אירו

בשנת 1982 גילה מבקר היין האגדי רוברט פארקר את השאטו הקטן והבלתי מוכר, מה שהביא את השאטו לצמרת היקבים המיוחסים בעולם. שלוש שנים לפני כן, מדאם לובי, שמשפחה החזיקה בבעלות על היקב משנת 1924, מכרה אותו לבלגי בשם ז'אק ת'ינגפון, אשר חידש את המקום במיטב הציוד המודרני. כרמי היקב נטועים באדמת חרסית, חצץ וחול, על שטח קטן יחסית, 27 דונם. המרלו מבציר 2000, אחד הבצירים המשובחים של היקב, מראה גוון בורדו עמוק, בעל גוף ממוצע, מפיץ ניחוחות וטעמים של עלי פרחים אדומים, טעמי דובדבנים בשלים, שוקולד וקירש, עטופים בטאנינים רכים.

### Tenuta dell'Ornelaia Masseto Toscana IGT 1990 (Italy)

זן: מרלו \* זמן חבית: 18-24 חודשים \* טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות \* מחיר: כ-1,500 אירו

טוסקנה מלאה כרמים ויקבים - ישנים ועתיקים, וגם חדשים. יקב אורנליה נוסד בשנת 1981 על ידי משפחת Fedinando Frescobaldi, שעומד עד היום בראש המשפחה והיקב. על שפת הים, בקרקע אבנית, געשית וימית, מגדלים כמה זני ענבים, ובעיקר מרלו, זן מתאים מאוד לאקלים הימי למחצה. גפן זקנה בעלת תנובה מצומצמת אך מובחרת, והקפדה על זמני בציר מדויקים, מספקות יין איכותי במיוחד. המרלו משנת 1990 נעלם כמעט לחלוטין מהשוק, ומי שהספיק לרכוש אותו נחשב אספן בר מזל. יין אדום יבש, אך לא יבש לגמרי, בעל גוף וטאנינים רכים, מלא פרי אדום טרי, דובדבנים, שזיפים ופטל. יין עם חתימה מובהקת וברורה של טוסקנה.



### Chateau Petrus Pomerol 1994 (France)

זן: מרלו \* זמן חבית: 18-24 חודשים \* טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות \* מחיר: כ-1,200 אירו

הכרם של פטרוס הוא סוד היין שלו. מה עושה את יינות שאטו פטרוס מיוחדים ונחשבים כל כך? כמובן, טיב הענבים, הגדלים על אדמת חרס, חצץ ואולי ברזל או נחושת (סודי). כרם קטן יחסית לכרמי בורדו, ולפיכך רק מעט יין בכל בציר. ומה באמת מיוחד בין פטרוס? שלושה עיקרים: כולו מענבי מרלו, מיוצר בכמות קטנה, והוא בעל יכולת הישרדות שבזכותה הוא שומר על מחירים גבוהים. היין מבציר 1994 הוא אדום יבש כמובן, אך לא יבש "חזק". גוף גדול ומוצק, ויחד עם זאת עדין ומלטף. מלא פרי טרי ועלי ורדים. ניחוחות של אדמה ונחושת חרוכה. סיומת ארוכה, אינסופית. יין פטרוס - פינה אמיתית באוצר היינות העולמי.





## Tua Rita Redigaffi Toscana IGT 2000 (Italy)

זן: מרלו \* זמן חבית: 18-24 חודשים \* טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות \* מחיר: כ־630 אירו

במשך שנים נחבא זן המרלו בצלם של הזנים האדומים האחרים, עד שהגיע, ובצדק, למקומו הראוי. המרלו הצנוע התגלה כזן מוביל ליינות הגדולים והטובים בעולם. האיטלקים היו מובילי המהפכה. דוגמה לכך אפשר לראות ביקב Tua Rita שבעיירה הימיביניימית Suvereto שבטוסקנה. יקב צנוע המייצר עד 13 אלף בקבוקים לבציר, עם כרמים על אדמת חרס, טין ואבנים קטנות ועגולות, מגדל מרלו מובחר, ומבגר את היין הצעיר בחביות אלון צרפתיות, המעגלות אותו בניחוחות וטעמים מקומיים. Tua Rita Redigaffi הוא מרלו איטלקי במיטבו, בעל ארומה של פרי אופייני לאזור הים התיכון. יין פירותי בשרני, פרי אדום מלא, שזיפים, דובדבנים. חמיצות יפה, טאנינים מוגדרים, טעמים וניחוחות של טבק ואלון קלוי. יין עם זיכרון ארוך.



## Kapcsandy Roberta's Reserve State Lane Vineyard 2013 (USA)

זן: מרלו עם מעט קברנה סוביניון \* זמן חבית: 18-24 חודשים \* טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות \* מחיר: כ־650 דולר

מומחי יין נחשבים הכריזו על שנת בציר 2013 בעמק נאפה שבקליפורניה כשנה מיוחדת שאין שנייה לה. והם עשו זאת לאחר שטעמו, בין היתר, את הרוברטה של יקב קפֶקְסַנְדִי, השוכן בלב הכרמים, בתחתית עמק נאפה, ליד העיירה Yontville, מול הרי Vaca. היקב הוקם על ידי משפחה ממוצא הונגרי שהיגרה לארצות הברית בשנות החמישים של המאה הקודמת. בני הדורות השני והשלישי מנהלים כיום את היקב המודרני, המשמש גם בית אירוח, לצד כרם בן שמונים דונם. רוברטה 2013 הוא יין בעל נוכחות מרשימה, מרוכז ובעל גוף. ניחוחות וטעמים מוגדרים היטב, טאנינים מחוברים לחמיצות מדודה ועדינה, הרבה דומדמניות שחורות, טבק ואלון קלוי.



## Le Macchiole Messorio Toscana IGT 2015 (Italy)

זן: מרלו \* זמן חבית: 16 חודשים \* טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות \* מחיר: כ־510 אירו

"חשוב למצוא איזון בכרם, על מנת למצוא איזון ביין". כך כתבה הגברת צ'יזיה מרלי, הבעלים והמנהלת של יקב Le Macchiole, שאותו ירשה מבעלה המנוח. ואכן, כרמי היקב שבטוסקנה, בין גבעות Bolgheri והים התיכון, משמשים דוגמה. שמורים כמו ציפורניים מטופחות, שתילה צפופה, מדויקת גיאומטרית. טיפול יומיומי בכל גפן ובכל שורש, דאגה לכל אשכול בשמש. ענבי המרלו הגדלים בין גבעות טוסקנה, על אדמה גירית ואבנית, באקלים חם יחסית ודל בגשמים, היו לתפארת היקב והאזור. יין המסוריו, בצבע ארגמן כהה בוהק, בעל גוף מוצק, מוגדר היטב. מלא פרי אדום טרי ובשרני, שזיפים, דובדבנים, אקליפטוס, מנטה, דובדבנים שחורים, כולם עטופים באלון קלוי. יער שלם בכוס יין.



## Verite La Muse 2019 (USA)

זן: מרלו (90%) + קברנה פרנק (5%) + מלבק (5%) \* זמן חבית: לא ידוע  
טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות \* מחיר: כ-440 דולר

ידידות שהחלה בשנות ה-90 של המאה הקודמת בין ג'ס ג'קסון, מייסדה של אחת מחברות היין המשפחתיות הגדולות בארצות הברית, לבין פייר סילאן, יצרן יינות צרפתי נחשב, הולידה בקליפורניה, ב-1998, יקב בסגנון צרפתי קלאסי. לאחר מותו של ג'קסון המשיך סילאן במלאכה, וכיום הוא מריץ את היקב יחד עם בתו הלן. היין La Muse ("המוזה", ההשראה) אכן נוצר בהשראת תפיסת חייו של סילאן: "אני עובד אדמה, חובתי להטמיע את הסוד שלי בכל יין". יין בעל גוף ונוכחות מרשימה, מלא פרי טרי וריחני, דובדבנים אדומים ושחורים, תותים ונסורת קלויה, יחד עם קליפות של ענבים בשלים. יש בו הכל מכל, כולל איזון מושלם וטבק בסוף. יין עם עתיד ארוך וטוב.

## Castello di Ama L'Apparita Toscana IGT 2015 (Italy)

זן: מרלו \* זמן חבית: 14 חודשים \* טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות \* מחיר: כ-360 אירו

שתי חלקות גבוהות בכרם L'Apparita, בגובה 490 מטר מעל פני הים, מספקות ענבי מרלו ליין המפורסם. כרם על קרקע גירית ומלאה חרסית, מתאימה מאוד לזן המרלו הגדל כאן משנת 1975. היקב, שנוסד שנה לאחר מכן, מנוהל כיום בידי לורנצה סֶבֶסְטִי, בתו של המייסד. יין L'Apparita מתבגר ביקב בחביות אלון צרפתיות חדשות וזוכה לדירוג המכובד IGT. מכובד לא פחות הוא הציון שקיבל היין הזה מאנשיין של רוברט פרקר: 96. יין בגוון סגול כהה מבריק, מדיף ארומות של פרחים סגולים, דובדבנים בשלים, וניל, לפלפל שחור גרוס, תותים שחורים. אלגנטי מאוד, חלק, משיי, סימט אינסופית.



## Philippe Cuvelier Clos Fourtet Saint-Emilion 2018 (France)

זן: מרלו (90%) + קברנה סובינון (7%) + קברנה פרנק (3%) \* זמן חבית: 16-18 חודשים  
טמפרטורת הגשה: 14-16 מעלות \* מחיר: כ-120 אירו

כרם היקב, ובייחוד חלקת המרלו, נטועים על רמה גירית, יתרון מובנה לגידול גפן. השילוב של הגפנים הזקנות (25 שנה) והקרקע הגירית שבה הן גדלות מעניק ליין רעננות ומתכתינות, יחד עם טאנינים רכים בעת התבגרותו. הוא מתבגר בחביות אלון צרפתיות, 60 אחוז מהן חדשות והשאר בנות שנה. יין אדום יבש, מבריק בצבעו האדום-כהה. מפזר ארומה בשומה של עלי ורדים, מי קולון ממש. בעל גוף ונוכחות מרשימה. יש בו חוזק עם טאנינים מודגשים, רכים, שמעגלים את היין. מלא פרי אדום כמעט מתוק, טבק מקטרת וסיגר ריחני. יין לחגיגה.





# מִי שֶׁלֹּא טָרַח בְּעֶרְבַּ שַׁבָּת יִקְנֶה בַּשַּׁבָּת



## Padre Azul Cristalino Anejo Tequila

ארץ ייצור: מקסיקו \* יישון: אין \* חוזק: 40% \* מחיר: כ-1,500 דולר

טקילה במהדורת ייצור מוגבלת לאלף בקבוקים בלבד, מגונדרת ביופי מבריק, פרי שיתוף פעולה עם חברת הקריסטלים הנודעת סברובסקי ועם מותג הקעקועים היוקרתי ממקסיקו Prison Art. מקסם בבקבוק לאספנים, כל בקבוק ממוספר. מיוצרת מפרי האגבה הכחול, זן Weber, מאזור חליסקו המכונה "עמק הטקילה", בתהליך ארוך מוקפד ומדויק (בישול הפרי, זיקוק כפול ו"מנוחה" במכלי פלדת אל-חלד). משקה שקוף חסר צבע, חשוב להגישו קר עד קר מאוד, בכוסות קריסטל מתאימות, לשתייה איטית ומדורגת. טיפה טיפה, אחת ועוד אחת, ידגישו את עושר המשקה. בהתחלה - ארומה של ברנדי מדיצינל, אך בהמשך מופיעים האגבה והשרף יחד עם וניל ודמוי ממתק מלאכותי. האלכוהול מופיע בסוף הלגימה. משקה אלגנטי ומכובד מאוד.

## Chateau de Lacquy Carafe des Siecles Armagnac

ארץ ייצור: צרפת \* יישון: שנים רבות (לא מוגדר) \* חוזק: 43% \* מחיר: כ-680 אירו

מזקה משפחתית משנת 1711, בחלק הדרומי של ארמניאק, ב-Bas Armagnac, מרחק 110 ק"מ מבורדו, בחבל Gascony. היסטוריית המזקה עוברת דרך שליטתם של שישה מלכים, שני קיסרים וחמש רפובליקות, וגם שלוש התקוממויות, ועם כל התהפוכות המשיכה המשפחה לייצר ארמניאקים משובחים. הארמניאק Carafe des Siecles ("קנקן המאות") הוא בלנד של ברנדי בגילאים שונים, ומייצג את מאות שנות ההיסטוריה של המזקה. הבקבוק נושא חריטה של סמל המשפחה מדורי דורות. משקה בגוון מהגוני עדין, בעל גוף ונוכחות מרשימה. מתיישן בחביות אלון מקומיות בנות 420 ליטר. אלון עדין מחבר את הטאנינים המוגדרים היטב עם ניחוחות פרחוניים, וניל, קקאו ופירות מסוכרים, למרות שאין בו סוכר.

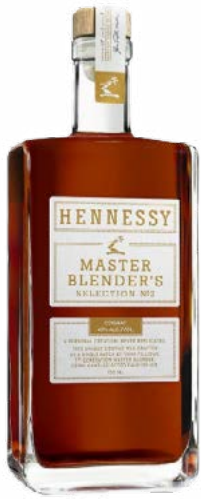


## Papa's Pilar Ernest Rum

ארץ ייצור: ארצות הברית \* יישון: 23 שנים \* חוזק: 50% \* מחיר: כ-600 דולר



"Papa" הוא הכינוי שארנסט המינגווי העניק לעצמו, "Pilar" הוא שמה של ספינתו האהובה, ושתי המילים האלה יחדיו מרכיבות את שמה של מזקה קטנה ומיוחדת בעיר קי ווסט שבפלורידה, מזקה שכל כולה הוקרה והערצה להמינגווי - סופר מהולל, הרפתקן, ספן חובב ואיש החיים הטובים, שטעם בחייו לא מעט משקאות אלכוהוליים, ובעיקר רום. המזקה עושה שימוש בחומרי גלם מכמה מדינות שכנות, כמו ברבדוס, הרפובליקה הדומיניקנית, ונצואלה ופנמה. היא מיישנת את הרום, בשלוש השנים הראשונות, בחביות אלון אמריקאיות שעברו שריפה פנימית חזקה, ובהמשך בחביות של קוויאק וארמניאק. הרום "ארנסט", רום פרמיום שהופק במהדורה מוגבלת לציון 124 שנים להולדתו של המינגווי, מוגש בבקבוק מרשים, ומאופיין בנוכחות חזקה ובניחוחות מורכבים. עץ קלוי, בננות מתוקות, גמר ארוך וחלק. מתוק במקצת. משהו מיוחד.



## Hennessy Master Blender's Selection No. 2 Cognac

ארץ ייצור: צרפת \* יישון: 12 שנים לפחות \* חוזק: 43% \* מחיר: כ־540 אירו

מפעל ענקי לייצור קוניאק, שהתחיל ב־1765 כמזקקה צנועה שנוסדה על ידי קצין אירי בשם ריצ'רד הנסי, בצרפת. בתפקיד "המזקק הראשי" שימש ז'אן פיליו (Fillieux), אשר החל את שושלת פיליו במזקקה. כיום, שמונה דורות מאוחר יותר, משמש בתפקיד זה רְנו פיליו. 300 אלף חביות ממלאות את המרתף, ובהן כאלה בנות מאה שנים ואחרות בנות יותר ממאתיים. לאחר עשר שנים בחביות הישנות מועבר הקוניאק למשך 18 חודשים לחביות אלון צרפתי חדשות, ובהמשך, לאחר טעימה נוספת, להמשך התיישנות בבקבוקי זכוכית ענקיים (דְמיג'אן). קוניאק הנסי מס' 2 משווק בבקבוק בסגנון שנות ה־30 - בקבוק מרובע, אלגנטי ושימושי. משקה בעל גוף ונוכחות מרשימה. הרבה פרי, צימוקים וענבים, משמש, וגיל מתקתק, אגוז מוסקט, פלפל לבן גרוס ועוד הרבה תבלינים. סיום נהדר לארוחה דשנה.

## Ciroc Ten Vodka

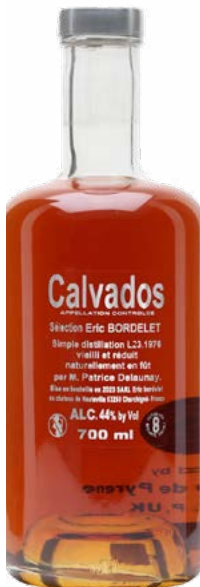
ארץ ייצור: צרפת \* יישון: אין \* חוזק: 35% \* מחיר: כ־230 אירו

וודקה מענבים. כן, מענבים. ובאלה יש, כידוע, הרבה סוכר (וגם הרבה טאנינים רעניים), וכמו ביין, הסוכר שבענבים הוא האלכוהול שבוודקה. ענבי אזור בורדו נבצרים זמן מה לפני הבציר ליין, כשחלקם עדיין בוסריים מעט. החומציות הגבוהה אידיאלית לייצור וודקה. Ciroc Ten היא וודקה אולטרא־פרמיום, במהדורה מוגבלת לציון עשר שנים למזקקת Ciroc. עטופה בבקבוק מרשים, עגול, כחול כהה, חתום בגאווה על ידי המאסטר־דיסטילר, המזקק הראשי. ניחוחות מפתים של ענבים לפני בציר, הרבה ירוק. נקי, פריך וקולע. קליפת ענבים ירוקים, מעט קליפת לימון, גמר עדין וחלק. משקה משי אמיתי.



## Eric Bordelet 1976 Calvados

ארץ ייצור: צרפת \* יישון: 48 שנים לפחות \* חוזק: 44% \* מחיר: כ־220 אירו



אָריק בורדֶלֶה, הסומלייה הוותיק, חזר הביתה. למשפחתו וגם לניהול המזקקה ולייצור קלבדוס יחיד ומיוחד. המזקקה, ב־Chateau de Hautville, מגדלת לעצמה את תפוחי העץ ואת האגסים לייצור הקלבדוס בעצים בני מאה שנה ויותר, אך בשיטות של חקלאות חדשה, ביו־דינמית. השאטו ומטעיו ממוקמים בחלק הדרומי של גורמנדי, הפורה ביותר לגידול הפירות האלה. שנות התיישנותו של המשקה עוברות עליו בחביות עץ אלון מקומיות, במרתף הקר והרטוב של השאטו. לאחר 46 שנים בחביות, המשקה המבוגר מתחיל להדיף ניחוחות וטעמים של תפוחי עץ קלופים, בשלים מאוד, תפוחי עץ עם אלון קלוי, ועוד תפוחי עץ וקרמל. הכל יחד מומלץ כדז'יסטיף אידיאלי, בליווי סיגר.

## ”היחידה ללוחמה לא ג'נטלמנית” בחסות Flor de Cana & Toreo Cigars

הקרנת פרמיירה חגיגית של הסרט ”היחידה ללוחמה לא ג'נטלמנית”, התקיימה בחסות Flor de Cana & Toreo Cigars. אורחי האירוע נהנו מסיגרי Toreo ומקוקטיילים על בסיס הרום Flor de Cana.

צילום: נועם מורנו



אורין גולי



מימין: עומר דרוור, דין מירושניקוב, גיא הוכמן



טל פרץ מסיזר בר קוקטיילים עם רומו פלור דה קניה



קוקטיילים על בסיס הרומו פלור דה קניה



צוף ברזילי עם תצוגת סיגרי טוראו



דין מירושניקוב וגיא הוכמן



סיגרי טוראו ורומו פלור דה קניה הנעימו את הערב

## ישראל פרלוב השיק את ספרו "רון ארד - מבצעי המוסד לאיתורו"

בסוף חודש מאי נערך במרכז יצחק רבין אירוע השקת ספרו של ישראל פרלוב, "רון ארד - מבצעי המוסד לאיתורו". פרלוב הקים את היחידה לשבויים ונעדרים במוסד ופיקד עליה עד מאי 1995. את אירוע ההשקה כיבדו בנוכחותם בכירי המוסד בעבר ובהווה, ידידים ובני משפחה, ובמסגרתו התקיים פאנל בהשתתפות אלוף (מיל') עמוס גלעד, דוד מידן ועו"ד אורי סלונים, בהנחיית אמיר בר שלום.

צילום: איציק בירן



ישראל פרלוב (במרכז) עם תמי ועו"ד אורי סלונים



הפאנל. אורי סלונים, דוד מידן, עמוס גלעד, אמיר בר שלום



פרלוב עם אפרים הלוי



ישראל פרלוב עם דליה רבין



אפרים הלוי, לשעבר ראש המוסד, נושא דברי ברכה



פרלוב עם יעל שביט וארלה שרף



מימין: עמוס גלעד, דוד מידן, ישראל פרלוב, אורי סלונים

## אשלי אירח ערב טעימות וויסקי M&H וסיגר El Baton

אשלי ערך לחברי המועדון ערב טעימת וויסקי M&H וסיגר El Baton.



יותם מ-M&H מסביר על ההתאמה בין וויסקי וסיגר



טעימה היא משחק של חושים



צוות אשלי, מימין לירית ג'ינדיס, חן אשירוב, גוש מרון



מושאי הטעימה. מגוון וויסקי M&H וסיגרי El Baton

## בראנץ' סיגרים וויסקי בוולטר וויסקי בר-מוזיאון

אשלי אירח בוויסקי בר-מוזיאון את חבריו, חובבי הסיגר והוויסקי, לבראנץ' עם טעימת מגוון הוויסקי ממזקקת Glen Scotia, בשילוב הסיגר Rocky Patel LB1 Sixty.



שימי בנן מאשלי מנחה את הטעימה



מימין: עו"ד נתי שמחוני, שמוליק טל, אריק סלע



טועמים בחברותא



חן אשירוב מחלקת לחברים את סיגרי Rocky Patel LB1 Sixty

## הרמיטאז' אירחה ערב טעימת משקאות וסיגר

קבוצת הרמיטאז' אירחה את חברי מגזין "סיגאר" לערב טעימות ממגוון המשקאות העשיר שלה, בליווי סיגרים קובניים מבית דוידס גרוף.



מימין: דוד שבתאי, ישראל רייף, סימו טובול, מתי כרמון



מימין: כפיר מרשק, עו"ד עופר דרורי, מוריס רווח



מימין: יגאל עמדי, אייל מסיקה, סימו טובול, רפי אלול



מימין: מריאן כהן, מוטי סילגי, עו"ד רז באר



גיל מיצמאכר (מימין) ודורון קמחי



יוסי שוורץ מכין ליהודה אליאס את הסיגר לטעימה



יוסי שוורץ מגיש לאורחים את הסיגרים לטעימה



מימין: עו"ד ד"ר גדעון פישר, גורן דין, שלומי מישקיט, אביעד שני

## ► סדנת עץ אלון והתיישנות של הרמיטאז' לחברי מגזין "סיגאר"

הרמיטאז' קיימה עבור חברי מגזין "סיגאר" סדנה מרתקת בנושא עץ אלון והתיישנות. במסגרת האירוע נטעמו משקאות שונים - וויסקי, קוניאק, רום וטקילה - מבית IBBL Spirit, וכן סיגר קובני חדש, H. Upmann Royal Robusto, מבית דוידס גרופ.



מימין: יאשה זווניה, יאנה קליפר, רמי קליימן, דרור הרטמן, שמוליק טל, גיל שפר, יגאל עמדי, אדי בן לייש



מימין: מור אשכנזי, אהרון אקסול, דוד אלקסלסי, יוסי שוורץ, יוסי זרז'בסקי, שמוליק טל



יוסי שוורץ מדוידס גרופ מציג את הסיגר H. Upmann Royal Robusto



אבי אזיזוף מ-IBBL Spirits מנחה את טעימת המשקאות

## סיגר וארוחת בוקר בנצרת

מומחה הסיגרים ראמי ג'ובראן ערך אירוע להצגת וטעימת הסיגר הקובני Vegueros Centrofinos, בשילוב עם ארוחת בוקר עשירה במסעדת רוזמרי, בהנהלת ג'סאן תומא, באזור המעיין בנצרת. במהלך האירוע הסביר ראמי על הסיגר ועל תהליך ייצורו מזריעת הטבק ועד הגלגול, והתמקד בעיקר באזור וואַלטה אבאחו, המשובח ביותר לגידול טבק בקובה.



מימין: אמג'ד בראנסי, עזיז כסאברי, סמיר נסראללה, זאהי בראנסי, טארק עבדו, יוסף נחילה, ג'סאן תומא, ראמי ג'ובראן, בסיליוס ג'באלי, ג'רייס אסליח, הישאם עואד, ביאן שקייר, אשרף שיבאן, ראני אבו רחמן



ג'סאן תומא (בראש השולחן) מנצח על ארוחת הבוקר העשירה במסעדתו



ראמי ג'ובראן עם מפת קובה מסביר על אזור גידול הטבק לסיגר





פלטפורמה ידידותית המאפשרת לבעלי האירוע לייצר  
לינק ובאמצעות סלפי אחד האורח מקבל ישירות לטלפון  
את כל התמונות בהן הוא מופיע באירוע.  
**מתאים לחתונות, כנסים, אירועים פרטיים ועסקיים**

**מחירים מותאמים לכל סוגי האירועים!**

**לפרטים נוספים - עידן 0543450625**

# עז הזהב של הריביירה

במיקום עוצר נשימה, על הר בין ניס למונטה קרלו, מסעדת שני כוכבי מישלן מגישה בצלחת מפגש של שמש, ים, ארומה וצמחים



מסעדת La Chèvre d'Or. משקיפה על המפרץ. צילום: Chevre d'Or Luxury Hotel

בשם רוברט וולף התאהב בשאטו והפך אותו למסעדה מצליחה ויוקרתית. בין הסועדים היה חברו וולט דיסני, ששכנע אותו לרכוש כמה בתים סמוכים בכפר ולהפוך אותם לחדרי מלון כפרי ואלגנטי, וכך נבנה המלון סביב המסעדה. לימים הוא הפך לאחת משש התחנות של "Route du Bonheur", ראשיתה של עמותת Relais & Châteaux. המקום משדר את שיא האלגנטיות היס-תיכונית, והוא רחוק מהוויית הריביירה הפועמת למטה, במפרץ. הצצה בספר האורחים של המסעדה והמלון תגלה לכם שמות כמו קלינט איסטווד, ביל קלינטון, השחקנית לורן בקול ואחרים.

בין הכחול של השמיים לכחול של הים התיכון, השאטו מציע אווירה נדירה, חמימה ונעימה. האור היס-תיכוני חודר מבעד לחלונות הענקיים העוטפים את שלושת

ואל גגות הכפר. על פי סיפור מקומי, בשנות ה-30 כבר קרואטי מפורסם (דאז) בשם זלטקו בלוקוביץ' הובל על ידי עז זהובת צמר אל בית שעמד ריק בראש הגבעה. הוא שיפץ אותו לשאטו. כעבור כעשרים שנה, משקיע



בשר ארנב צלוי במיץ מירון עם מדליון ממולא בכבד ובליווי תרד.

צילום: Restaurant Gastronomique Chevre d'Or Eze

משקיפה על הריביירה הצרפתית ממרומי הר הנשפך אל הים, מסעדת La Chèvre d'Or היא סוג של פנינה נחשקת לכל מי שמוכן לסטות מעט מהדרך הראשית בין ניס למונטה קרלו.

הרבה סיפורים נקשרו בשמו של המקום הזה, והרבה פרסים והכרה בשף ובאוכל שלו, שהפך מזמן לשם דבר. אבל הדבר הבולט ביותר במסעדת שני כוכבי מישלן הזאת הוא, ללא ספק, המיקום עוצר הנשימה שלה והנוף המדהים הנשקף מכל עבר. חדרי ההסעדה מוקפים חלונות ענק ומשקיפים מטה, מגובה 430 מטר מעל פני הים, אל המפרץ ואל מעגן העיירה וילפראנס, השרועים ממש מתחת, כשבמים הצלולים ממול ניבט חצי האי סרפייר. הדרך אל המסעדה, הממוקמת במלון הפאר הבוטיקי בעל אותו שם, בונה את ההפתעה המצפה למבקרים כשהנוף הקסום נגלה לעיניהם, בראש הכפר העתיק Èze, כפר מימי הביניים ששמר על האותנטיות שלו. אמונה מקומית גורסת כי הפילוסוף פרידריך ניטשה שהה בכפר וכתב כאן, בין האורנים לעצי הזית, חלק מיצירתו המופתית "כה אמר זרתוסטרא".

## קיץ אלגנטי

נתיב הגישה אל המסעדה עובר בתוך גן, המשתרע על פני טראסות ובהן שיחי בוגונוויליה, עצי לימון ואורן עצומים, ביניהם פזורים פסלי בעלי חיים, ומעל כולם מתנשא מהגג פסל העז המוזהבת, הצופה אל הנמל



פינה אינטימית במסעדה, עם הצצה לפסל העז המוזהבת. צילום: Chevre d'Or Luxury Hotel



נות בטעם פרח סמבוק על פרחי מרג. צילום: Restaurant Gastronomique Chevre d'Or Eze

שינוי זה מצטרף לעזיבתו של השף קונדיטור האגדי ז'וליאן דוגורד לפני כחצי שנה. את מקומו תפס השף קונדיטור המוכשר פלורן מרגילן, שכבר הוסיף לתפריט מנות מפתיעות. מרגילן זכה ב־2010 בתואר אלוף צרפת בקינוחים, וב־2013 הגיע למקום השלישי באליפות העולם לאמנות בסוכר. במהלך השנים השתתף וזכה בתחרויות נוספות ועבד במקומות נחשבים בצרפת. הוא הספיק לעבוד עונה לצדו של פיי ולהפיק מטעמים שכבר זכו להתייחסות העיתונות הקולינרית העולמית. אז למי שעוד רוצה להספיק להכיר את "עז הזהב" במתכונתה הנוכחית, כדאי שימהר עוד הקיץ.

Il la Chèvre d'Or  
Rue du Barri, Eze Village  
(+33) (0)4 92 10 66 66  
tinyurl.com/49msccyz

רשימת הינות מאוזנת מאוד, וכוללת יינות אצילים ובעלי שם כגון שאטו לפאייט רוטשילד 1918, שאטו מרגו 1947 ושאטו ד'יקאם 1944. מרתף היין של המסעדה מוכר כ"אוצר", ובו שמורים יותר מ־15 אלף בקבוקים איכותיים, חלקם נדירים, ומבחר מרהיב של יינות בורדו.

### תם עידן

השף המפורסם שמוביל את המסעדה כבר שמונה שנים, אָרְנוּ פֵּיי (Arnaud Faye), החל את הקריירה שלו ב־1999 ועבד בכמה וכמה מסעדות מישלן בצרפת. ב־2007, בגיל 29 בלבד, מונה לתפקיד שף ראשי במסעדת l'Espadon שבמלון העילית "The Ritz" בפריז, והביא לה כוכב מישלן שני אחרי שנתיים. בתחילת 2011 הצטרף למסעדת מלון מנדרין אוריינטל שנפתח בפריז, ותוך פחות משנה מהפתיחה השיג שני כוכבי מישלן. ב־2012 לקח על עצמו אתגר חדש: לפקח על המטבחים של מלון Auberge du Jeu de Paume שבטירת שנטילי, הנמנה עם עמותת Relais & Châteaux ובעלותו של הנסיך אגא חאן. תוך שנה זכה בכוכב מישלן, ושנה אחר כך בכוכב שני.

בקיץ 2016 הצטרף פיי ל־Chateau de la Chèvre d'Or, ומאז, זה שמונה שנים הוא קובע את הטון והטעם במסעדה היוקרתית. באפריל השנה הודיע פיי כי בכוונתו לעזוב את השאטו, ובאוקטובר, כמו בכל שנה, המסעדה תיסגר לעונת החורף ופיי יסיר את הסינר ויעבור לאתגר הבא: מטבח מלון בריסטול בפריז. אין ספק כי השף שייכנס לכאן בעקבותיו יאלץ למלא נעליים גדולות במיוחד.

חללי ההסעדה. מלבדם מותקן בתקרה חלון סולארי ענקי, עם עיטורי ויטראז' עדינים וצריבת זכוכית בסגנון הארט־דֶקו, שמופיע בשילוב עם העיטורים הנאו־קלאסיים המוזהבים שעל הקירות. השולחנות מחופים במפות לבנות מעומלנות, הנשפכות בעושר עד לשטיח הבהיר, ולצדם כיסאות בסגנון קלאסי בגווניו של זהב ומעט אדום ולבן. היוקרה מורגשת, השמש והים מוסיפים לה חמימות.

### סלעים וגלים

השמש והים האינסופיים ונגיעות הירוק, הנשקפים מכל חלון וחודרים לחלל ההסעדה, באים לידי ביטוי גם בצלחת. המטבח מפיק חגיגה של טרואר מקומי, ממורדות ההר ועד הים התיכון. מטבח שמשי, ארומטי, עשיר בעשבי תיבול וירקות, אבל גם מינרלי וימי, ויחד עם זאת משלב גם מצרכים מעומק צרפת. התפריט נקרא "סלעים וגלים", ולא בכדי.

המסעדה מציעה תפריט טעימות בן ארבע או חמש מנות לצהריים, ותפריט של שבע מנות לארוחת ערב. הכל מושתת על תוצרת טרייה ומקומית, שעיקרה דגים, בשר, ירקות, שמן זית ועשבי תיבול, אשר יוצרים יחדיו פסטיבל של טעמים הרמוניים. אפשר לקבל כאן מנות כמו תמנון משומר בשמן זית, משתלב בצורה נעימה עם וריאציה של סלק מבושל וגולמי מבושם ב־בורד גראסה. או בשר ארנב צלוי במיץ מיוון עם מדליון ממולא בכבד ובליווי תרד. בקינוחים: תות מקומי בטעם פרח סמבוק על פרחי מרג.



שף ארנו פיי. צילום: פייסבוק



# ASHIRA

TEL AVIV BY AVISOR



ההדמיה להמחשה בלבד





## באים להיות שכנים?

פרויקט היוקרה של אביסרור מזמין אתכם לחוות את האיזון המושלם בין האנרגיות הבלתי נגמרות של תל אביב, לבין חוויית מגורים שעונה על כל הצרכים האישיים והמשפחתיים שלכם. מתחם היוקרה ASHURA נמצא במרחק הליכה מחוף הים ומציע חדר כושר מאובזק, מתחם ספא יוקרתי ובריכה אינטימית ומפנקת.

**בואו להתרשם ממגוון פנטהאוזים, מיני פנטהאוזים ודירות 2-6 חדרים מעוררות השראה.**





## מקור יודע דבר

אמיר בר שלום

# משחק כפול

שומעים עליה הרבה, אבל יודעים עליה מעט. מדינה מתקדמת לכאורה, שעושה הכל, כולל אירוח מונדיאל, כדי להתקרב למערב, ומצד שני תומכת ומממנת טרור. מתווכת נייטרלית באמת או משחקת באינטרסים? קטאר, מי ומה את?



טקס פתיחת מונדיאל 2022 בדוחא, קטאר. צילום: Shutterstock

**ב**הרבה מאוד מובנים, אֶמִירוֹת קטאר דומה לישראל. מדינה קטנה, בעלת כוח השפעה אדיר. בישראל זה בעיקר ההון האנושי והטכנולוגיה, בקטאר אלה הם הנפט, הגז וה...תקשורת.

קטאר היא המדינה השלישית בגודלה בעולם בעתודות גז, מה שמקנה לה השפעה אדירה על המחיר, ובעיקר מימון של כל דבר שהאמיר הקטארי חפץ בו. לדוגמה, אירוח מונדיאל 2022, שעורר סערה לא קטנה הן בשל המיקום, הן בשל התאריך (המונדיאל הזז לחורף עם התחייבות של קטאר להתקין מיזוג אוויר באיצטדיונים בשל החום הכבד גם בחודש נובמבר) והן בשל המדיניות האסלאמיסטית הקשוחה

שלה. החוק בקטאר הוא השריעה - החוק המוסלמי הקדום, על כל המשתמע מכך בקשר לזכויות נשים, סובלנות כלפי קהילת הלהט"ב והדין הפלילי.

איך הפך שבט של שוּלֵי וסוּחרי פנינים לאחד הכוחות המשפיעים בעולם? ההסבר לכך טמון קודם כל בחוכמת הניהול של המדינה, שמינפה את כוחה הכלכלי למעמד של מתווכת-על. קטאר נכנסת כמעט לכל סכסוך במזרח התיכון ומנסה להשפיע עליו. כך למשל עם חמאס. קטאר היתה הבנק שמימן את השקט במהלך השנים האחרונות ברצועת עזה. החיבור של אסלאם סוני קיצוני בין חמאס למשפחת אל-ת'אני, המשפחה

השלטת בקטאר, יצר תלות שישראל ניצלה בתומה להכנסת 30 מיליון דולר בכל חודש לרצועת עזה. היום מתברר למה שימש רוב הכסף ואיך הגיע בצורה עקיפה, דרך מיסוי ודלק, לכיסי חמאס ואֶפְשֵׁר לו להתעצם. העובדה שבכירים ישראלים ופלסטינים "עלו לרגל" לאמירות הקטנה אפשרה לקטאר לדלג בקלות מעל מדינות ערב מתונות יותר, כמו מצרים וסעודיה, ככוח משפיע במזרח התיכון. גם בסכסוך רב השנים בין סעודיה לאיראן לקחה קטאר חלק נכבד בשנתיים האחרונות בניסיון לצנן את המתחות. כמה מהמגעים הלא ישירים בתקופת הנתק התקיימו בקטאר.

דוגמה נוספת היא השימוש בבנקים קטאריים לתיווך בין ארצות הברית לאיראן; בעסקת שחרור האזרחים האמריקאים שנעצרו באיראן בתואנת שווא, התחייבה ארצות הברית לשחרר שבעה מיליארד דולר שהיו אמורים להיות מועברים מדרום קוריאה לאיראן תמורת נפט, והוקפאו בבנקים בסיאול כחלק מהסנקציות האמריקאיות על האיראנים. הנשיא ביידן, שספג קיתונות רותחין על "העסקה עם השטן" (באופן אירוני, דווקא ארצות הברית מכונה באיראן "השטן הגדול", ישראל היא "השטן הקטן"), נאלץ לרכך את ההסכם דרך קטאר. הסיכום היה שהכסף ימתין בבנקים בקטאר כדי לוודא



דוחא, מבט מהמפרץ. צילום: Pixabay

לקרנות מחקר, אגודות סטודנטים ומרצים מוסלמיים בעולם האקדמי האמריקאי. המקרה המפורסם ביותר של חשד על כסף קטארי שיועד לצורכי תודעה הוא מעצרה במהלך המונדיאל של אווה קאילי, סגנית נשיא הפרלמנט האירופי. קאילי, דיפלומטית יוניה מהמפלגה הסוציאליסטית, הפכה בשלב מסוים למסגרת על זכויות האדם והעובדים בקטאר, בשעה שהעולם נחשף לניצול ולזלזול בחיי אדם במהלך בניית האיצטדיונים. באחד הדיונים אמרה: "תנאי העבודה של העובדים הזרים הם מצוינים", והוסיפה כי קטאר היא "מובילה עולמית בתחום זכויות העובדים". זה כנראה מה שהדליק נגדה את הנורה האדומה. משטרת בריסל הסבירה את המעצר ב"חשדות מבוססים לקבלת סכומי כסף גדולים כדי להשפיע על החלטות האיחוד". בהקשר הישראלי, קטאר היא היום רע הכרחי. ההבנה בישראל היא כי אי אפשר להתעלם ממנה, אבל חייבים לנטרל את ההשפעה השלילית שלה. בלשון ציורית אפשר לתאר אותה כמו במערכון של להקת כוורת על יודוקוליס ליפשיץ ("סיפור המכולת"), שכתבו דני סנדרסון וגידי גוב ב"סיפורי פוגי": יודוקוליס פגש זקן עם קוץ ברגל, הוציא לו אותו, אבל שם לו חדש... זוהי קטאר, דואגת למשברים כדי להתערב בהם.



ב־2017 הכריזה סעודיה חרם על קטאר, שאליו הצטרפו מצרים, איחוד האמירויות ובחריין. הדרישה ממשפחת אל-ת'אני הקטארית היתה להתנתק מהאחים המוסלמים ומטורקיה, להפסיק את היחסים החמים עם איראן ועם חיזבאללה ולרסן את שידורי אל ג'זירה. הקטארים סירבו, החרם הוכרז. יורש העצר הסעודי אף איים כי יתחיל לחסום את הגבול בין המדינות, ואפילו היה מי שהשתעשע ברעיון לחפור תעלה בין סעודיה לקטאר ולנתק את הקשר הקרקעי אֶתה. במאי 2021 החרם הוסר לאחר שלוש שנים של ניסיונות תיווך בין הצדדים, כשברקע עומאן משחקת תפקיד חשוב. לא ברור מה היו הוויתורים הקטאריים, אבל נדמה שהמתח האזורי והמלחמה הסעודית-אמירונית עם תימן שיחקו תפקיד מכריע. MBS הסעודי החליט להוריד מתחים ככל הניתן, כדי להתמקד בבלימת איראן ובפרויקט "סעודיה 2030", ולכן גם הוא התגמש ומשך אחריו את שאר המדינות הסוניות המתונות. חוכמה נוספת של הקטארים היא ברתימת כוחות מערביים לצדם. הדרכים הקטאריות לכך מגוונות, ולעתים נסתרות. יש הטוענים שחלק ניכר מהמחאה בקמפוסים האמריקאיים מגיעה מכסף קטארי שהוזרם במהלך העשור האחרון

שהוא לא הולך למשמרות המהפכה אלא מופנה לצרכים אזרחיים... בדיוק כמו במקרה של הכסף הקטארי לחמאס - כולם יודעים איך זה נגמר.

אבל יש מי שסוברים שהכלי העוצמתי ביותר של קטאר בביסוס מעמדה בעולם בכלל ובעולם הערבי בפרט הוא תחנת הטלוויזיה אל ג'זירה. התחנה, שהוקמה בברכת השלטונות ב־1996, הפכה די מהר לנצפית ביותר בעולם הערבי. העובדה שהיא בחרה לפנות לציבור הרחב דובר הערבית, תוך שהיא מציפה את המתחים עם המשטרים המלוכניים דיקטטוריים, הביאה לה קהל עצום. האבסורד הזה קיים עד היום - אל ג'זירה, שמשדרת ממדינה מלוכנית ששבת נוודים השתלט עליה במלחמה במאה ה־19, הפכה לקול ההמון הערבי הסוני.

הכוח של אל ג'זירה בעולם הערבי עלה משמעותית כשהחלה לשדר את הדרשות של השייח' יוסוף אל קרדאוו, מחשובי הפוסקים בעולם הסוני, איש האחים המוסלמים ופרסונה נון גראטה במצרים מולדתו בשל עמדותיו הקיצוניות נגד שלטון הצבא החילוני. בנוסף, השייח' היה מפנה ביקורת קשה כלפי בית המלוכה הסעודי, ומכאן החל המתח לגאות. גם העובדה שאל ג'זירה שידרה את הקלטות של אוסמה בן לאדן בקריצה של תמיכה לאסלאם הקיצוני, העמיקה את המתחות מול המשטרים הערביים המתונים, שהבינו כי זו לבה רותחת שאל ג'זירה מזרימה. ב־2013 מצרים אסרה על שידורי אל ג'זירה במדינה.



אמיר קטאר, תמים בן תחמד אל תאני. צילום: Wikimedia Commons



# ריפבליק סיגרים

## סיגרים עבודת יד מהרפובליקה הדומיניקנית

### רשת חנויות מפעל

**חדש**

## דיזנגוף 270 תל אביב



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשפו לעישון כפי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון העונים, 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

ראשל"צ - רמז 1 03-7296644 | כפר סבא - התע"ש 13 09-7675722  
פרדס חנה - חרובים 12 04-8422215 | הרצליה - סוקולוב 91 09-8859191  
נתניה - שמואל הנציב 13 09-8806961 | חדרה - רוטשילד 21 04-8863361





20 Toro

Habana 52x6

# טעם אינשו

עם שלוש מסעדות מצליחות, שף מושיקו גמליאלי, השם החם בסצנת הקולינריה הישראלית, לא נותן לתשבחות ולמחמאות לבלבל אותו, ונשאר נאמן לעצמו, לדרכו ולאוכל הפשוט שהוא הכי אוהב. ריאיון על השקעה, אמת וצניעות

## כתבה אורלי גנוסר

הבגרות שבזכותה הבשיל בדרכו המיוחדת וקפץ לקדמת הבמה. מונא, המסעדה הראשונה שלו, נפתחה בירושלים כחלק מקבוצת מחניודה, בהיותו בן 25 בלבד, והוא הפך לשותף בקבוצה. כעבור שנתיים פרש מהקבוצה ולקח אתו את מונא, עם שותפים אחרים. אחר כך הגיע בר 51 בתל-אביב, שניפץ את כל התחזיות, ולפני כשנתיים באה לעולם, אף היא בתל-אביב, מסעדת כדלר. ואם תשאלו את מי הוא מעדיף, הוא יאמר שהוא אוהב אותן במידה שווה, משל היו ילדיו. כל מסעדה חדשה התקבלה כמו בריזה מרעננת והיתה לקונצנזוס, וגמליאלי הפך משף אנונימי לשף נחשב ומצליח.

לשאלה על מקור ההשראה והחלומות שהתרוצצו בראשו כשפתח את מונא הירושלמית, הוא משיב בפשטות שכלל לא חלם רחוק. "חלמתי לעשות ממונא מקום שלא יהיה פחות טוב מאלה שאנחנו מחפשים לעצמנו בחו"ל, מקום שמדברים על האוכל שלו, שהוא מיוחד ויוצא דופן בירושלים של

עולם הקולינריה הישראלי קיבל בברכה את השף מושיקו גמליאלי, שפרץ לתודעה לפני שנים אחדות לאחר שפתח כמה מהמוסדות הכי "נכונים" בתרבות הביוליו וההסעדה המקומית. גמליאלי יצר והכתיב טרנדים, ושורת המפורסמים שעלתה לשלושת מקדשי האוכל שלו התארכה ושרטטה את קו ההצלחה. בשיחה שקיימנו פרס בקול שקט, צלול ובטוח, את משנתו הקולינרית, ומאחורי המילים התגלה אדם שאינו מסתחרר מהתהילה ולא נוהה אחריה, ומעדיף לא להעיד על עיסתו. גמליאלי יבחר לומר משהו כמו: "אני לא יכול להגיד על עצמי דבר כזה". סוג של עוף מוזר ולא אופייני בתחום יצרי ותחרותי. ויש בזה חן, חום אנושי וחיבור למציאות.

הביוגרפיה הקולינרית של גמליאלי (38), ילד טוב ירושלים, קצרה יחסית, ומסתכמת בכ־13 שנים תוססות, אינטנסיביות ומזוקקות, עתירות עבודה קשה ולמידה. הניסיון, ההצלחות וגם הכישלונות שצבר הם תעודת

אותה תקופה. ההשראה הגיעה מהמטבח הצרפתי הקלאסי, מפרז' ומלונדון, והתחלה של משהו מקומי, ומה שהיה נכון אז ונכון גם היום זה מכלול של דברים. אני לא לוקח קונספט אחד ושם אותו על הדלת, יש גם חוויה ואיכות בישול מעולה ולא מתחכמת. חשוב לי שמי שנכנס למסעדה ירגיש תמיד נוח ויהיה לו טעים וירצה לחזור. יחד עם זאת, אני ממשיך לחקור, ללמוד, לעשות דברים



צילום: יעל צור

מדבר על גיל ארבעים, אבל אישית הייתי שמח לו יכולתי לעבוד אצל מישהו שיעזור לי לענות על השאלות האלה. במקום זה למדתי הכל בדרך הקשה. אבל זו חוכמת הבדיעבד."

#### **אולי אתה חסין יותר, רגיש פחות לביקורת?**

"אני משקיע את הלב במה שאני עושה, וביקורת היא חלק מהמקצוע, אבל מבחינתי, הביקורת היחידה קשורה לסועדים, לכמות

ברור שאני לא רוצה שיהיו לי בוסים, ובמבט לאחור, אני ואיתמר, השותף שלי, הרגשנו מוכנים. היום אני יודע שכדי לייצר מסעדה בישראל צריך לגבש שפה, עוגן ואיזו יציבות ברורה, כי מהר מאוד רוצים לגדול ימינה ושמאלה ולהתאים לטרנדים. אבל בתחילת הדרך צריך להבין מה באמת מעניין ולהכיר את החוזקות. היום הייתי מייעץ לשפים צעירים שייקחו את הזמן; אני כמובן לא

ברמה הכי גבוהה שאני יכול ולייצר סוג של בית לעובדים וללקוחות."

#### **יש דברים שהיית עושה אחרת?**

"מיליון. בעיקר לוקח יותר את הזמן ולא הופך לשף ובעלים בגיל 25, כי זה ממש מוקדם. הייתי עדיין ילד לא מגובש, חרוץ אמנם, אבל הדרך שלי לא היתה מספיק ברורה לי."

#### **מה רצית להספיק בגיל כל כך צעיר?**

"רציתי להיות הבעלים של עצמי. היה לי



מסעדת רדלר. גמליאלי: "כל מסעדה היא עולם שנתתי בו ימים ושעות". צילומים: עמית גורן

▶▶ ההזמנות וכמה חוזרים. עם השנים אני נאמן יותר לדרך שלי, פחות פועל מאגו, ומשתדל לחשוב מה נכון ומיוחד למסעדה, מה נעשה ונהיה גאים בו, איך נוסיף עניין ודברים מסקרנים, ואיך בכל שבוע נשתפר בקטנה ובכל שנה נהיה טובים יותר בארבעה-חמישה אלמנטים ונניצר מוסדות קוליגריים. זו עבודת צוות אינסופית שצריך כל הזמן לחדד ולדייק ולנסות, כי זה המקצוע, לעסוק בפרטים הקטנים והגדולים, מיקרו ומקרו, וזה המנוע".

## אוכל שטעים לאכול

כשאני מבקשת מגמליאלי לתאר את השפה שפיתח וכיצד נשמרת יציבותה, הוא מתקן מיד: "זו לא השפה שלי, זו שפה של צוות, ואני מוביל אותה. אחד הדברים שאנחנו עושים הכי טוב הוא לייצר מקומות שאנשים נהנים לחזור אליהם. אם צריך להגדיר את זה ברמה הקוליגריית, אז אני חושב שאנחנו עושים אוכל שטעים לאכול. זה מתחיל בקנייה של המוצרים הכי טובים שיש וממשיך בטיפול איכותי בחומרי הגלם. מה שאני הכי אוהב זה שהאורח מקבל מנה שנראית פשוטה, אבל טועמת וואו. הירידה שלנו לפרטים עמוקה מאוד, ויחד עם זאת פשוטה ומרגישה מוכרת. חשוב לי שאנשים שבאים למסעדות שלי יבואו שלוש ואפילו ארבע פעמים בחודש, ולא רק פעם בשנה כדי לחגוג איזה אירוע מיוחד. שיהיה להם כיף ונעים. בסך הכל אני מרגיש שאנחנו מצליחים לעשות את זה, אבל עובדים קשה בשביל זה".

לפני כעשור העתיק גמליאלי את מקום מגוריו לתל-אביב, על מנת להיות קרוב לשניים מנכסיו הקוליגריים המבטיחים, אך מבחינתו, כל אחת משלוש המסעדות שלו היא יצירה חדשה לגמרי. "לוקח לי שנתיים-שלוש לגבש מקום חדש, ואני צריך סיבה טובה לפתוח מסעדה ושיהיה לי מה להגיד ברמה הקוליגריית, הוויזואלית, הפילוסופית, וגם מבחינת המיקום והחיבור במרחב. במקום חדש צריך לברוא עולם, אי אפשר להעתיק עולם אחר, ולכן אצלי מסעדה מתחילה במבנה ובארכיטקטורה, וזה לא חייב להיות מפונפף".

שאוכל לדמיין ושיהיה מיוחד, מקום שירגש אותי ואדע שאפשר לעשות בו קסם. חשוב שהמקום יסב לי גאווה, כי בחיים אין אצלי נמוך וגבוה, יש מקומות פשוטים שעושים לי את זה, וזה תמיד יבוא מפשוט".

## מהקרב לפרוייקט

מאז התפרסם והתמקם במיינסטרים הקוליגרי, קיבל גמליאלי הרבה הצעות קטנות להשתתף באפיזודות טלוויזיוניות

שלוש המסעדות שהוא חובק שוכנות במבנים לשימור, מתוך תפיסה שיש חשיבות לחלל שעוטף את המסעדה. "זה לא בהכרח עצם השימור, אלא הצורך שלמבנה יהיה אופי. אני לוקח את האמת הקוליגריית ויוצק לתוך מבנה, כדי ששניהם יתחברו למשהו שלם, הוליסטי, ולא זר; מבחינתי זה ה"א"ב של לצאת לדרך. זה החזון".

ויש עוד, כי ביצירת מסעדה חדשה קיימת גם הזווית האישית: "אני צריך ויזן, מקום



גמליאלי במטבח. "ממשיך לחקור, ללמוד, לעשות ברמה הכי גבוהה שאני יכול". צילום: יעל צור

באיטליה או בצרפת, ונעשה את זה רק במקום שניתן בו ערך מוסף, ולא רק כדי להרשים. זה גם תלוי מי מהשותפים מוכן לעשות את ההקרה הזאת ולעבור, אני לא אפתח מסעדה בשלטר-רוק, אז משהו מאתנו יצטרך לעשות רילוקיישן. אני לא פותח מקום שייסגר אחרי שנתיים או יחליף ידיים, כי הנשמה שלנו נמצאת בכל מקום ואנחנו רואים אותו לפחות עשור קדימה".

#### ואיפה תהיה בעוד חמש-עשר שנים?

"אני לא בונה חזון לעשור, אני יודע להתמקד בשנה עד שלוש שנים קדימה. אחרי שנים מאתגרות של קורונה ומלחמה, בחזון שלי יש בעיקר תקווה לקצת יציבות. אני רוצה לשכלל את הדברים שאנחנו עושים ולרדת לעומק, לשפר את המוצר ולא לפתוח עוד מוצרים. אני אוהב להשקיע בחזרה במסעדות, לשפר את הדרך שאנחנו מכינים אוכל, מגדלים עובדים, בוחרים את השתייה, מייצרים מערכות יחסים עם לקוחות וספקים. אני אוהב לאתגר ולבדוק איך לעשות את זה מעניין ונכון, מה לקחנו על עצמנו שאפשר להשיל ומה אפשר לקחת על עצמנו מחדש"

השבעה באוקטובר. מאז אני מתחיל להשתכנע שצריך לעשות את הצעד הזה, כי קשה פה וכבר הרבה שנים שאין יציבות, ואנחנו גם לא נהיים צעירים יותר. אני רוצה להתעסק ביצירה, לא בהישרדות".

#### איפה?

"זה יהיה מספיק קרוב כדי שאוכל להחזיק מעמד, וזו תמיד הדילמה. אולי בספרד,



"למדתי הכל בדרך הקשה". צילום: יעל צור

כאלה ואחרות, אך סירב ובחר לא ללכת עליהן כי "זה לא הפורמט שלי". בסופו של דבר, להצעה אחת הוא כן נענה: "הייתי העורך הקולינרי והיועץ של הסדרה 'הטבח' בִּיס, והיה לי ממש כיף, ואני עדיין עושה את העונה השנייה" (משודרת בימים אלה, א"ג). פרט מעניין מעברו של גמליאלי נוגע לפרק בחייו שבו שיחק טניס תחרותי ואף עשה זאת בהצלחה לא מבוטלת, שאותה קטע בשלב מסוים מתוך בחירה, ואני שואלת אותו אם יש תכונות זהות שנדרשות בעולמות הטניס והמסעדות. "התכונה העיקרית היא רפטיביביות", הוא אומר. "כדי להתמקצע בטניס יש ערך לאימון היומיומי, וחשוב לעשות אותו גם אם אין חשק. התמדה זו תכונה שאני מוצא בה ערך עליון בשני העיסוקים. הטניס אימן אותי להתאמן, ואני יודע להשקיע מדי יום הרבה זמן בעשייה, גם כשלא בא לי, והרבה פעמים לא בא לי", הוא מודה.

#### אתה מתגעגע לטניס?

"לא", הוא עונה נחרצות, "אני לא בן אדם שמסתכל אחורה".

#### ומה אתה רואה כשאתה מסתכל קדימה?

"משפחה. זה הדבר הכי חשוב לי כרגע, וזה מתבשל... התארת לי לא מזמן".

#### האם יש גם חלום לפתוח מסעדה בחו"ל?

"בעקבות בר 51 הגיעו המון הצעות לעבודה בחו"ל, לרובן סירבתי משום שאני לא מוכן לחיות על הקו. זה היה נכון עד



בר 51. גמליאלי: "אני צריך סיבה טובה לפתוח מסעדה". צילום: בר 51

היא עולם שנתתי בו ימים ושעות, ואני כל הזמן חושב איך לשפר, לעשות, לסדר, מה חסר ומה פספסתי, אבל ככה אני, אלה הילדים שלי". לטובת אלה שטרם ביקרו באחת המסעדות שלו, גמליאלי מתבקש לספר מה מאפיין את האוכל שלו ואומר: "הרבה שואלים אותי מה זה האוכל הזה, ולמה וכמה. אנחנו אוהבים דגים ופסטות, והטיפול שלנו בהם יוצא דופן ואנחנו לומדים אותו כל פעם מחדש. מצד שני, יש גם המצאה - אני לא ממציא את עצמי קולינרית מחדש בכל פעם, אני ממציא את האמת שלי, כי אף אחד כבר לא המציא כלום המון שנים. יש דברים שאני אוהב מעולמות הֶלֶבֶנט, טעמים של עצים, פחמים, חמאה ויין, ולכן הדרך להמציא אמת בצורה טובה, על בסיס יומי, במגע שלך ובסדר שלך, טמונה באופי שלך לשים את הדברים".

► כקבוצה וכבני אדם. חשוב לי לעצור מדי פעם ולבדוק שזה מעניין, אמיתי וכן, והאם זה באמת אנחנו".

## כל מסעדה היא עולם

לגמליאלי יש מנטרה שחוזרת על עצמה בגרסאות שונות, והיא הצורך הבלתי מתפשר לשמור על כנות, נאמנות לדרך ולעצמו, יישור קו עם האמת העצמית, כמו קברניט המסרב לסטות מציר השיט גם אם מתקרבת סערה, ואני תוהה האם זה מיושרה פנימית. "אני לא יכול להגיד את זה על עצמי, אני משתדל להיות מחובר, ומאמין שדברים גדולים קורים בפשטות, יום יום, צעד אחרי צעד. למדתי את זה, כי אני מרגיש שכך החיים שלי נעימים יותר. חשוב לי לשמור על ראש פתוח ועל ענווה כדי לייצר ביטחון, וזה לא שאין לי, אבל הביטחון הוא להקשיב לדעות אחרות, להסתקרן, להתעניין, לשאול שאלות כל הזמן".

### אולי כדי לוודא שזו המהות שלך?

"כן. איתמר שותפי, שהוא באמת משפחה ויד ימיני, אומר שאני כל הזמן רוצה לפרק ולהרכיב מחדש. הוא כבר לא מתרגש מזה, ובהקשר הזה אנחנו צמד טוב, כי הוא מכיל את השיגעונות שלי ותמיד ישמור על הסנטר ואני אאתגר אותנו מחדש. בסוף, כל מסעדה

השראה היא חלק מהתהליך שהוא מתאר, וכשמתאפשר הוא קופץ לחו"ל לספוג ממנה ולהתעדכן בנעשה, לטעום מהמקומות החדשים ולאכול במסעדות ותיקות. "אני נכנס לעשרה מקומות ביום, בתי קפה, מסעדות, ברי יין ותערוכות אמנות, כדי להרחיב אופקים, גם קולינריים. בעיני זה חשוב מאוד".

### ומה קורה בבית, אתה מבשל?

"אני לא מבשל הרבה בבית, ואם כן, אז נורא פשוט. אבל אני אוהב מאוד לארוח אצלי. אני כן אוהב לצאת, אבל מצאתי שהיום יש לי פחות סבלנות לשבת במסעדה שלוש שעות. בת זוגי ואני אוהבים לאכול בחוץ, לפעמים במסעדות שלי או במקומות פשוטים בסגנון יין ונשנושים".



"לא בונה חזון לעשור, מתמקד בשנה עד שלוש שנים קדימה". צילום: יעל צור



E-wave Cyprus

# דירה בקפריסין מבית ישראל

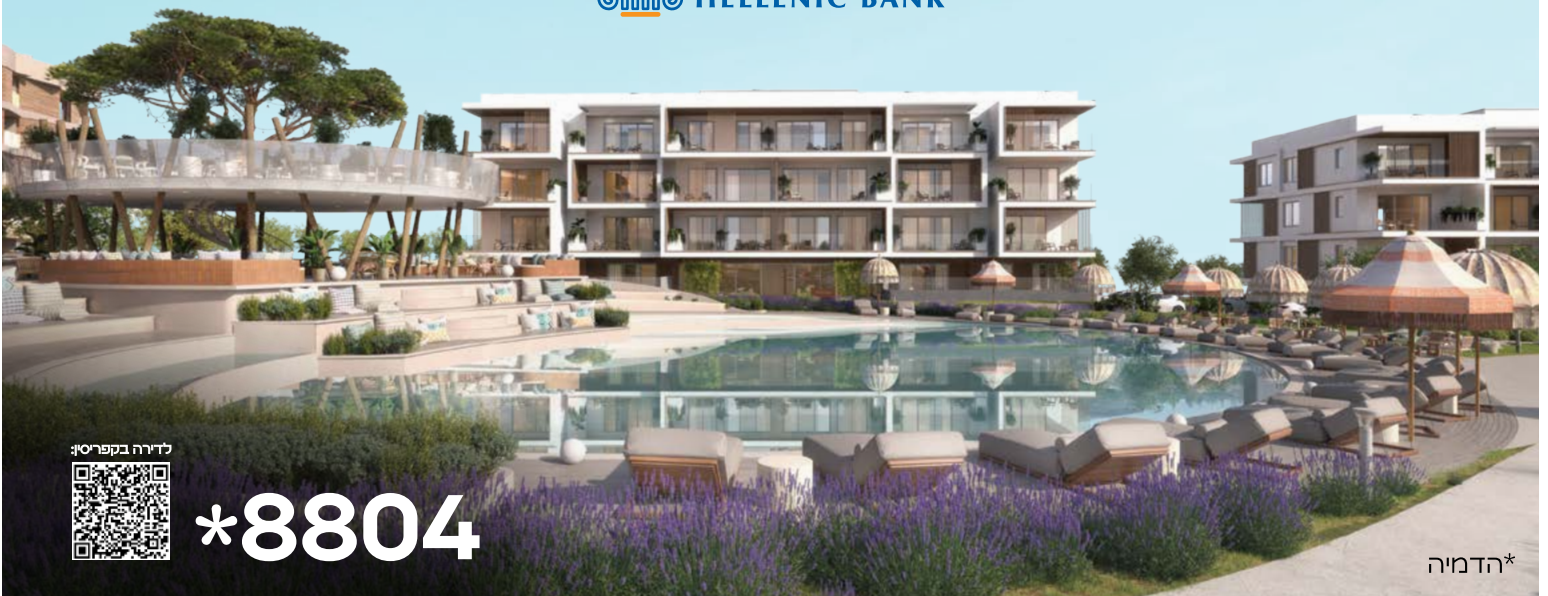
השקעות נדל"ן בחו"ל זה לא המה, אלא המי.  
אנחנו Ewave Cyprus, יזם נדל"ן מוביל בקפריסין ובעל רשת האירוח והמלונאות LIV.  
ב- 7 השנים האחרונות אנחנו חיים, נושמים ובונים בקפריסין ומעניקים ללקוחותינו מהארץ  
ומהעולם שירותי ניהול אישיים.

מאחורינו הפרויקטים: LIV Mackenzie | LIV Urban | LIV&Co Oroklini | LIV The City

לפנינו פרויקט ייחודי Cyprus Valley - מתחם מגורים מודרני בלרנקה, עם בריכת שחייה,  
מתחמי עבודה ועוד. חוויה הוליסטית של מגורים, עבודה ואיכות חיים. אתם מוזמנים.

משכנתה מבנק קפריסאי

 HELLENIC BANK



לדירה בקפריסין:



\*8804

\*הדמיה

# ניחוח של קלאסיקה

חיפשנו ומצאנו חמישה טרקליני סיגרים קלאסיים ואלגנטיים, כאלה שמעבירים תחושה של נינוחות וסגנון, עם הצצה קטנה לעולם הולך ונעלם

• כתבה ורד ברלל •

## Cigar Lounge and Terrace, The Wellesley – לונדון

צ'רצ'יל מול קסטרו



צילומים: The Wellesley Knightbridge

זה, לבין משרד אדריכלי היוקרה פוקס-לינטון, וכולל עיטור של מפת קובה משיש על הרצפה.

בר המשקאות מציע, לצד קוקטיילים קלאסיים, מגוון מיני וויסקי סקוטי ובהם אוסף מרשים של מקאלן עם בקבוקים משנים נדירות. תפריט האוכל מגוון ועשיר, אפשר בהחלט לסעוד כאן ארוחה מלאה, עם מבחר מנות ראשונות, פסטות, מנות ברביקיו וסטייק אמריקאי, וכן קפה ותה.

המקום כולו מעוצב בסגנון אלגנטי ויוקרתי, ויחד עם זאת מודרני. בקירות הרבה זכוכית ומראות, כורסאות עור עמוקות וקלאסיות ממלאות את החלל, ושטיח מקיר לקיר, בגוון כחול כהה, מחפה את הרצפה.

אנגליה, ובריטניה בכלל, נחשבות מעוז של טרקליני סיגרים קלאסיים, מקום מפגש של ג'נטלמנים. אחד כזה שוכן במלון הפאר וולסלי בלונדון, ממש מול טרקלין הייד פארק.

הטרקלין של וולסלי הוא למעשה מרפסת מקורה ומחוממת. אי אפשר לפספס כאן את הציור של פידל קסטרו עם סיגר, מתנוסס על הקיר; ויש גם, באנגליה כמו באנגליה, ציור איקוני של צ'רצ'יל עם הסיגר הנצחי בפיו.

תפריט הסיגרים, כמו גם זה של האוכל והמשקאות, זמין בסריקת קוד QR. הצוות מיומן מאוד ובקיא בסיגרים, וישמח לסייע. בחדר היומיוז הענקי מוצגים ומוצעים סיגרים בשווי כולל של כשני מיליון פאונד. המבחר כולל מותגים כמו מונטה כריסטו, רומיאו וג'וליטה, קוהיבה, בוליבר ועוד. זהו האוסף הגדול ביותר באירופה של סיגרים הנמכרים בודדים. חדר היומיוז עוצב בשיתוף פעולה בין חברת DeArt האיטלקית, המתמחה בתחום



11 Knightsbridge, London  
(+44) (0)20 72 35 35 35





צילומים: The Owl Shop

## The Owl Shop – ניו הייבן, קונטיקט

### טרקלין מהספרים

דוידוף במדינה זו. ב־1998 היא מכרה את החנות, והבעלים החדש רכש גם רישיון מכירה והגשת אלכוהול. מאז 2004 זה המקום הציבורי היחיד במחוז שבו ניתן לעשן ולשתות. כיום "הינשוף" הוא עדיין אחד מחנויות הטבק וטרקליני הסיגרים הטובים בארצות הברית כולה. טרקלין הסיגרים מפואר, ומציע מופעי מוזיקה חיה מדי שבוע, בר קוקטיילים עם יותר מ־200 סוגי וויסקי, בר קפה, ותפריט ארוחות קלות. בחדר היומיומיון הענקי, שבו נרקחה תערובת ה־Owl Shop Tobacco המקורית והמפורסמת, נמצא היום אוסף מרשים של סיגרים מבית דוידוף וכן כמה מהאוספים השלמים ביותר של סיגרים קלאסיים ובוטיקים כמו לה ארומה דה קובה, מקגודו, מונטה כריסטו, נב, קוהיבה, אשטון, דון פפין גרסיה ואחרים. העיצוב קלאסי, הרבה עץ כבד, מאוררי תקרה בסגנון עתיק ובר ארוך עם כיסאות מרופדי עור. קירות של לבנים אדומות, כורסאות עור על רצפת עץ ושטיחים ארוגים משלימים אווירה ותחושה של מועדון מהסוג שכבר כמעט חלף מן העולם.

"הינשוף" (The Owl) בניו הייבן הוא טרקלין סיגרים המהווה חלק מקומפלקס של חנות סיגרים וטבק ענקית. החנות נפתחה ב־1934 כחנות ספרים, על ידי מהגר שהגיע מיוון ב־1925 ומכר טבק למקטרות ואף ערבב בעצמו תערובות טבק. כבר מההתחלה, המוצרים המבוקשים ביותר בחנות הספרים היו מוצרי טבק. כעבור שנים אחדות התרחב העסק לחמש חנויות ברחבי ניו הייבן, עד שב־1951 אוחדו כל "הינשופים" תחת קורת גג אחת, בקולג' סטריט. לאחר מותו של המייסד המשיכה אשתו את דרכו והפכה לאחת מסוחרי הטבק הגדולים בקונטיקט, והמשווקת הבלעדית של חברת



College Street 268 New Haven, Connecticut  
(203) 624 3250  
[www.owlshopcigars.com](http://www.owlshopcigars.com)



## Cigar Lounge – סאן חואן, פוארטו ריקו

## הוקרה לשתי אגדות



צילום: פייסבוק

הבר מבטיח היצע מרתק של משקאות אלכוהוליים, עם מבחר גדול של וויסקי סקוטי, אירי, יפני ואחרים, ברבן אמריקאי, ברנדי, קוניאק, וגם יינות משובחים מרחבי העולם.

1055 Ashford Avenue San Juan, Puerto Rico

(787) 721 5500

[tinyurl.com/43pnj4yh](http://tinyurl.com/43pnj4yh)



טרקלין Avo האלגנטי שוכן במלון היוקרתי Condado Vanderbilt של סאן חואן, מול נוף מדהים. זה מקום אהוב מאוד על חובבי הסיגרים, בזכות האווירה הנעימה ומגוון המותגים היוקרתיים. הטרקלין קרוי על שם הסיגר המפורסם Avo, המיוצר על ידי יצרני דוידוף באי השכן ממערב, הרפובליקה הדומיניקנית, והוא שילוב הרמוני בין שתי אגדות סיגרים - המוזיקאי חובב הסיגרים אבו אובזיאן ומאסטר-בלנדר הסיגרים הנדריק קלנר.

היצע הסיגרים בטרקלין מגוון ביותר, ובו שפע של מותגי יוקרה כמו דוידוף, פדרון, רומיאו וג'ולייטה, מונטה כריסטו ועוד. תמצאו כאן סדרות שלמות של סיגרים לפי שנים עם הסיפור ההיסטורי שמלווה אותם. המקום מציע חוויית "סיגר וויסקי" פרטית: אחרי ארוחת ערב במסעדת המלון תזכו לאירוח פרטי שבו תקבלו, בין השאר, הסבר על התאמה בין וויסקי לסיגר.

העיצוב אלגנטי ויוקרתי. כורסאות עור בגוונים כהה ובהיר, בסגנון וינטג' של שנות ה-70, לצד שולחנות קפה מעץ כהה. הרצפה כולה פרקט עץ כהה ועליו שטיח פרסי ענקי. קירות מעץ מהגוני אדמדם, משוחים בלכה מבריקה, ובהם מותקנים יומידורים ענקיים וארונות תצוגה מוארים. עוד על הקירות - חפצי אמנות וספרייה. מנורות עומדות עם תאורה חמימה, ונברשת זכוכית אדומה גדולה, מספקות השלמה לתאורה.



צילום: Condado Vanderbilt

# סיגרים

בראשון לציון?



**SIGLO** את הכירו

מותג סיגרים ולייף סטייל מבית קבוצת HERMITAGE

LA CASA DEL HABANO 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



צילומים: Clique Bar and Lounge

## לאס וגאס – Clique Bar and Lounge

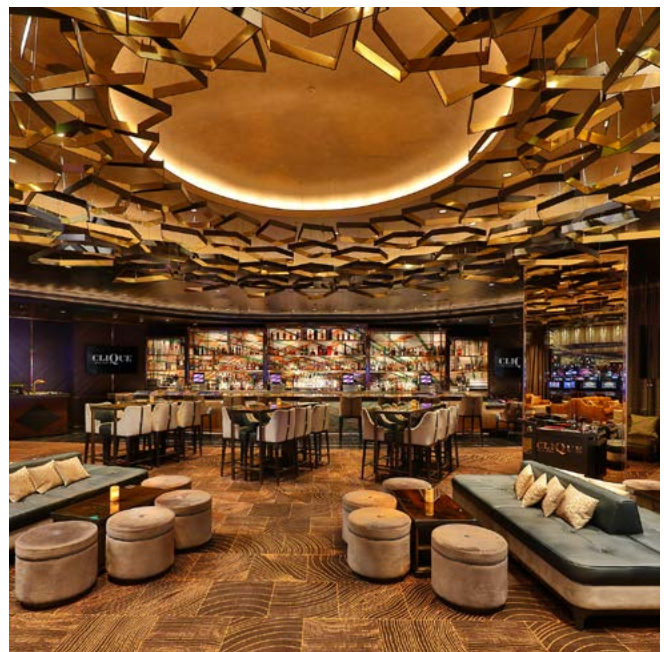
### לבלות בקליק

הטרקלין שייך לחברת קליק הוספיטליטי, שהוקמה על ידי הזים אנדי מאסי על מנת להפגיש אנשי מקצוע מוכשרים של אוכל, משקאות וחיי לילה, והפכה לאחת החברות המשפיעות על חיי הלילה של לאס וגאס במאה ה-21. המטרה של "קליק" להציע חוויית בילוי יוקרתית אך נינוחה ונעימה, מתאימה לכל חובבי העישון, ובהתאם לכך תמצאו כאן גם נרגילות, אפשרות לעשן מקטרת ועוד.

כצפוי ממועדון בלאס וגאס, העיצוב יוקרתי ונוצץ. הטרקלין ממוקם בקומת הקזינו של המלון, על במה עגולה, מוגבהת מעט, עם שטיחים מקיר לקיר, בר ענקי עשיר באורות ובמראות, מולו שולחנות בר לבנים מעור, ובהמשך פינות סלון מעור ומקטיפה בגוני תכלת, אפור ועור. הדומים קטנים מעור, בצבע לבן, פזורים סביב שולחנות קפה מזכוכית, שעליהם נרות ואגרטלים להשלמת האווירה.

המקום מתגאה ביצירתיות ובאיכות הברמנים והמיקסולוגים שלו, כמו גם בעושר ובמגוון הרחב של משקאות אלכוהוליים, ינות וביירה. ולמי שירצה לנשנש לצד הסיגר והדרינק, יש כאן מבחר מנות שניתנות לחלוקה במרכז השולחן, ובהן גם מנת כנפי העוף המפורסמת של שף המלון, ואפילו חטיף אוֹרָאו מטוגן בשמון עמוק. כל אלה, בנוסף למוזיקה אמריקאית של המאה העשרים ומגוון שפע של הופעות חיות, מציבים את הטרקלין הזה כאחד הטובים ביותר בווגאס.

לאס וגאס, עיר הבילויים האולטימטיבית, היא מקום שמעלה על נס את הנהגות, וכך יכולים גם חובבי הסיגרים למצוא בה מקומות להגתם. אחד המומלצים בעיר הוא Clique Bar & Lounge, ששוכן במלון היוקרה קוסמופוליטן ומציע שפע רב ומגוון עצום מכל דבר - אלכוהול, קוקטיילים ו...סיגרים.



Las Vegas Blvd S, Las Vegas  
(702) 698 7939  
www.cliquelv.com

## Churchill Bar, דנוור, קולורדו

קלאסיקת הברים של מערב ארצות הברית



טונְ'טי שהוזמנה לרגל פתיחת המלון. שטיח מקיר לקיר וטפטים עשירים על הקירות מקנים מראה של קלאסיקה אמריקאית. יומידור גדול מכסה את אחד הקירות וכולל לוקרים פרטיים. בסמוך לקיר, בתיבת תצוגה מפוארת, כובע בוקרים שהיה שייך ללקוח הכי מתמיד והכי ותיק של המקום, מר בויס המנוח, שישב על אותה ספה מדי יום מאז שהבר הזה נפתח.

321 17th Street, Denver, Colorado

(303) 312 8944

<https://tinyurl.com/2eu8e8nf>

במסורת התרבותית של מערב ארצות הברית היו ברים שבהם נהגו להתכנס בסוף יום עבודה לעישון, שיחה, ולעתים גם לנשנש ולהאזין למוזיקה. הצ'רצ'יל בר עושה כבוד לקלאסיקה של הברים בקולורדו.

הבר־טרקלין שוכן באחד המלונות הקלאסיים הגדולים של אמריקה, Brown Palace, בן 130 שנה. בעת בנייתו היה זה הבניין הגבוה בדנוור, הכיל את אחד האטריומים הראשונים בעולם, והיה בין הבניינים חסיני האש הראשונים. ביקרו והתארחו בו שועי עולם ומפורסמים שביקרו בעיר.

טרקלין הסיגרים של הבראון פאלאס הוא אחד מברי הסיגרים המובילים בדנוור ומציע גם תפריט אלכוהול עשיר, עם אוסף מרשים של וויסקי, גם מיושנים, וכן הרבה פורט, שרי ומגוון משקאות חריפים, כולל נדירים ומיוחדים, ובהם בקבוקי קוניאק לאספנים. המקום הפך לנקודת ציון, מאחר שכאן נפגשים לדרינק אנשי עסקים רבים ופוליטיקאים. הוא ממוקם בקומת הרחוב של המלון, באזור אשר שימש בעבר ככניסה הראשית שבה חנו פעם כרכרות רתומות לסוסים.

תפריט הסיגרים מסודר לפי גוף, עטיף, מילוי וקוטר, במגוון ויטולות כגון פיגוראדו, קורונה, רובוסטו ו...צ'רצ'יל כמובן, של מיטב המותגים ובהם רומיאו וג'ולייטה, אשטון, קוהיבה ורוקי פאטל.

האווירה - של האסכולה הישנה, הגברית. כיסאות עור, ספות מקושטות בעיטורי פליז, דלפק בר מעץ מלא כהה. על אחד הקירות ציור ענקי, "חלומו של הסולטן", יצירה של האמן האיטלקי וירגיליו



צילומים: Churchill Bar Denver

# מחוזות אחרים

בצ'כיה ובאוסטרליה, בצרפת ובשוודיה, וגם בהודו. מזקקות שמייצרות וויסקי בארצות שלא ממש מזוהות עם המשקה הזה

▪ כתב אריאל רובינסקי ▪

## Sullivans Cove – אוסטרליה הסוד הטסמני



צילומים: Sullivan's Cove

הטעימות עד שמגיעים לטעם הייחודי לכל חבית, כי בכל חבית המוצר הסופי קצת אחר, ולכן כל אחת מספקת מספר מוגבל של בקבוקים שמספרה רשום בתווית שלהם. תהליך הבקבוק ידני ונעשה במזקקה עצמה, עד רמת הדבקת התוויות.

**הוויסקי - Sullivan's Cove French Oak**: הוויסקי שזכה פעמיים בתואר "הסינגל מאלט הטוב בעולם". 47.5% אלכוהול בנפח. התיישן בחביות צרפתיות.

**טעימה:** ניחוחות רבים ומורכבים, רמזים של וניל, קרמל, תבלינים, שוקולד. טעם עשיר מאוד, עדין מאוד בחך. סיומת ארוכה.



<https://sullivanscove.com>

בהוֹבֵרְט, בירת מדינת טסמניה שבאוסטרליה, עיר שמשמשת בדרך כלל נמל יציאה לטיולים אל סוף העולם, פועלת מזקקה משפחתית קטנה בשם Sullivan's Cove, המזקקת וויסקי מאז 1994, וב-2014 זכתה בעיטור "הסינגל מאלט הטוב בעולם". עניין הפרסים ואותות ההכרה בעולם הוויסקי הוא נושא שנוי במחלוקת, אולם אין מחלוקת שכל המתחרים אכן עומדים ברמות איכות גבוהות מאוד, ולכן עולה השאלה: וויסקי איכותי מטסמניה? אז זהו, שכן.

הסוד של השיטה הטסמנית נעוץ, ככל הנראה, בשילוב בין שעורה שגדלה באי למים האיכותיים הזמינים בשפע. שם מתחילה העיסה. הזיקוק הכפול נעשה בדוד נחושת יחיד, שהחברים מכנים "מירטל". לאחר מכן הנוזל עובר ליישון למשך שמונה-תשע שנים בחביות אלון אמריקאיות, ששימשו לפני כן ליישון בורבון, או בחביות אלון צרפתיות ששימשו ליישון יין בסגנון פורט. אחרי כמה שנים מתחילות



צילומים: Team S&S

## Brenne - צרפת

### וויסקי משדות הקוניאק

המינרלים של אזור קוניאק, ומי נהר השראנט (Charente) שזורם בקרבת מקום. לשעורה מוסיפים זן שמרים ייחודי ששמור במשפחה זה דורות, והעיסה מזוקקת פעמיים בדוודים מסורתיים. היישון נעשה בחביות עץ אלון מאזור לימוזן. פארק טעמה את המוצר והציעה חידוש: לעשות שימוש גם בחביות ששימשו ליישון קוניאק. לאחר סדרת ניסיונות משותפים, ב־2012 נחתו בניו יורק הבקבוקים הראשונים של Brenne Estate Cask, סינגל מאלט בעל 40 אחוז אלכוהול, שהתיישן במשך שמונה שנים והדיף ניחוחות פירותיים, והפתיע בטעמו הרענן והמעודן. המשלוח הראשון נמכר תוך חודשים ספורים. שנתיים לאחר מכן יצא לשוק Brenne Ten, וויסקי כבד יותר, בעל 45 אחוז אלכוהול, שהתיישן במשך עשר שנים. כבר ב־2015 זכה במדליית זהב מטעם Wizards of Whisky, ובהמשך הגיעו פרסים נוספים. מאז 2017 הוויסקי של Brenne משווק בכל רחבי העולם.

**הוויסקי - Brenne Ten:** סינגל מאלט צרפתי, עשר שנות יישון בחביות אלון צרפתיות מאזור לימוזן ובחביות קוניאק. 45% אלכוהול. מוצר אורגני במאה אחוז, נוצר מרכיבים שלא עברו שום צורה של הנדסה גנטית (Non GMO).

**טעימה:** טעם עמוק ועשיר, תחושה חזקה של פירותיות, מלווה במגע של תבלינים, צילי ושוקולד מריר.



Brenne הוא וויסקי צרפתי חדש יחסית, שמתבסס על מסורת מקומית עתיקת יומין. סיפור המזקקה מתחיל דווקא עם רקדנית בלט אמריקאית בשם אליסון פארק, שפרשה מהבמות וחיפשה קריירה חדשה. הוויסקי ורוח היזמות זרמו חזק בדמה, כך מתברר, וגם הסקרנות מהמונח הצרפתי טרואר (Terroir) המתאר את מכלול התנאים לגידול חקלאי, ומתייחס במקורו בעיקר לגידול כרמים ליין ומוצריו אבל עם הזמן החלו להשתמש בו גם ביחס למשקאות אחרים.

פארק התקשרה עם מזקקה משפחתית צרפתית, דור שלישי של מפיקי קוניאק, שבתחילת שנות ה־2000 החלו לזקק וויסקי על בסיס החומרים המקומיים - השעורה שגדלה באדמה עשירת



[www.brennewhisky.com](http://www.brennewhisky.com)



צילומים: Pradlo Distillery

## Pradlo Distillery – צ'ניה

### מסורת צ'נית בטעם חדש



Pradlo 10 yo, אך באחרונה היא השיקה מוצר חדש, שעבר 18 שנות יישון אבל לא באותן חביות. התהליך החל בחביות אלון צ'ניות מסורתיות, אך בהמשך הועבר לחביות יין שרי Oloroso ספרדי, שהוסיפו לו מורכבות.

**טעימה:** ניחוח של פירות טריים, שוקולד מריר, דבש ותבלינים. טעם עשיר מאוד, עם גוונים חזקים של קינמון, אגוז מוסקט, תבלינים חריפים ושאריות הדרים. סיומת מורכבת וארוכה.

בימים העליזים של המלחמה הקרה לא היה פשוט להשיג וויסקי ממזרח למסך הברזל; שם חיו בעיקר על וודקה. ב־1976 החליטו בעיירה פראדלו, שבחלק הצ'כי של המדינה שנקראה אז צ'כוסלובקיה, לעשות מעשה, ובמזקקה קטנה שפעלה במקום מאז 1924 החלו לזקק, לראשונה, וויסקי צ'כי מקומי.

"מהפכת הקטיפה" ב־1989, שהביאה לסיום המשטר הקומוניסטי ולפירוקה של צ'כוסלובקיה לשתי מדינות לאום, דווקא צמצמה את פעילות הוויסקי, כי לפתע ניתן היה להשיג את הדבר האמיתי - וויסקי מערבי, סקוטי בעיקר. יחד עם זאת, המזקקה המשיכה לפעול ולהתפתח על אש קטנה, ועם הזמן הבינו שיש להם מוצר טוב בידיים.

ב־2010, תחת שרביטה המקצועי של המזקקה המומחית קריסטינה דְּמֶלובה, המזקקה הגבירה את פעילותה, וב־2021 הושק הוויסקי Pradlo 10 yo - סינגל מאלט שעבר עשר שנות יישון ב"שיטה הצ'כית", הכוללת זיקוק חוזר בדודי נחושת בדרך מסורתית שמוסיפה לנוזל אופי ומורכבות. היישון עצמו נעשה בחביות אלון צ'ניות מסורתיות, מפוחמות מבפנים, שמבליטות את הטעמים המתוקים והחריפים ותורמות ליצירת הצבע הענברי. גם תהליך הבקבוק עצמו מסורתי, ידני לגמרי. התוצאה היא וויסקי צ'כי ייחודי חדש, שיושב על מסורת מקומית עתיקת יומין ועומד בקריטריונים הבינלאומיים המחמירים ביותר.

**הוויסקי - Pradlo 18:** 43% אלכוהול בנפח. המוצר הידוע ביותר של המזקקה הוא אמנם







# 20 ANIVERSARIO GRAN RESERVA



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



להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות



היבואן: אש-לי סיגרים וטבק בע"מ | טל' 03-6812041 | [www.cigarclub.co.il](http://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 העשנים, 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.**

**העישון  
הורג  
מידי שנה כ-  
8000  
איש**



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

## Paul John Distillery – הודו ► להוציא את המיטב מהקולניאליזם



צילום: Jarmila Buttianda

ליזם ההודי פול פ. ג'ון היה חלום: להפוך את חיבתו למשקה הזהוב בעל הניחוחות לעסק. הוא בחר במדינת גואה בעלת האקלים הטרופי הלח והחמים, ושם, בשטח מוקף הרים ודקלים, הקים ב-1996 מזקקה, שכר את המאסטר-בלנדר מס' 1 במדינה והחל לעבוד. הבקבוק הראשון שווק ב-2012 וקיבל מחמאות רבות. כיום המזקקה היא החברה הרביעית בגודלה בהודו בתחום המשקאות החריפים, מייצרת עשרה סוגי וויסקי, וכן ברנדי, רום ויינות פרמיום. בתחום הוויסקי היא נכנסה לרשימת עשר החברות עם נפח המכירות הגבוה בעולם. לא רע בשביל מזקקה ממדינה שהחשיפה שלה לוויסקי קשורה ישירות לעברה כמושבה בריטית.

השעורה, שהיא הבסיס לכל, גדלה בשדות גואה, אולם הזרעים מיובאים מסקוטלנד.

משקאות הדגל של המזקקה הם כמובן הסינגל

מאלט, החל ב-Paul John Nirvana, הנחשב ל"עממי ביותר" (יחסית) שלה וניתן למצוא אותו כמעט בכל בר בהודו, ועד מוצרים מורכבים כמו Mithuna או Kanya, שמגיעים לנפח אלכוהולי מ-50 עד 58 אחוז לאחר שבע שנות יישון בחביות עץ אלון אמריקאיות. הסדרה המובילה, מבחינת השילוב המושלם בין איכות לנפח מכירות, כוללת את Paul John Brilliance, סינגל מאלט לא פבולי Edited; (unpeated), שהוא כבולי ברמה קלה; ו-Bold, כבולי ברמה שלא תבייש וויסקי סקוטי מהמאה ה-19, כשהכבול היה חומר הדלק הנגיש - ולעתים היחיד - בהיילנדס של סקוטלנד.



**הוויסקי - Paul John Bold:** סינגל מאלט כבולי בעל 46% אלכוהול בנפח, שמשלב בין מסורת הזיקוק הסקוטית לעושר התבלינים והטעמים של הודו. **טעימה:** ניחוח העשן בולט ראשון, ואז מצטרף ניחוח דבש מְנוּקָה ותבלינים. עובר בחך כמו במגע של משי עטוף בטעמי דבש ועץ אלון, אך מיד מגיע גל חזק של תבלינים וכבול.

[www.pauljohnwhisky.com](http://www.pauljohnwhisky.com)

צילום: Paul John Distillery



צילום: Paul John Distillery



צילום: Wikimedia Commons

## Spirit of Hven – שוודיה הטאץ' השוודי

מעולים להפקת משקאות חריפים. המזקקה מייצרת ארבעה סוגי משקאות: וויסקי (בעיקר סינגל מאלט, אבל גם מתירס ומשיפון), וודקה, ג'ין וגם אקוואויט, מעין שנאפס סקנדינבי מסורת. בסמוך למזקקה פועלים גם מלון בוטיק ומסעדה, כך שאפשר להגיע למקום לחופשת וויסקי מלאה, הכוללת טעימות היישר מהחבית, טיול באזור וארוחת ערב ספוגת אלכוהול, שלאחריה אפשר להתמוטט על המיטה ללא דאגות. מבחינתם, אפשר להזמין כוסית וויסקי גם לארוחת בוקר.

**הוויסקי - Spirit of Hven Urania:** אוג'ניה הוא הוויסקי הראשון שהופק במזקקה וגם הסינגל מאלט הראשון שזוקק על אי בממלכת שוודיה. נקרא על שמה של אחת מתשע המוזות במיתולוגיה היוונית. במזקקה מציינים כי הוא עשוי משלושה מרכיבים בלבד - מים, שעורה ושמרים - שהתבררו יחד שלוש שנים בחביות עץ אלון. **טעימה:** סינגל מאלט, 45% אלכוהול בנפח. בקבוק 500 מ"ל. וויסקי בסגנון סקוטי, ניחוחות עץ ועשבי תיבול, מגע של פלפל וליקריץ. מרקם שמנוני. הטעם חם ומפולפל אך בחריפות מתונה ונעימה לחר, חשים במגע חזק של ג'ינגר מלאה בדבש ובטימין.



צילום: Spirit of Hven

השוודים נותנים כבוד לוויסקי הסקוטי, אבל עושים זאת קצת אחרת. זה מתחיל כבר בבקבוק. ב־Spirit of Hven אוהבים לבקבוק את הוויסקי שלהם בבקבוק בצורת קונוס עם בסיס רחב, שנעשה צר יותר ויותר כלפי מעלה. התוצאה היא תחושת שיקוף מקסימלית של המשקה, שמבצבץ בגוני דבש לאורך המשטח הרחב.

מזקקת Spirit of Hven נוסדה בשנת 2008 באי Hven (אפשר לבטא: Ven), אי קטן, ירוק ושטוח ברובו, באמצע מצר ארסונד שמפריד בין שוודיה לדנמרק ומחבר את הים הבלטי לאוקיינוס האטלנטי. 371 תושבים חיים כיום באי, ולא מעט מהם קשורים בצורה זו או אחרת למזקקה. לדברי המייסדים, אדמת האי העשירה בחומרים מזינים, והמיקרו־אקלים המתון יחסית, יוצרים תנאים



צילום: Wikimedia Commons

[www.hven.com/en/home](http://www.hven.com/en/home)

# נוהגים באוויר

הם מקצרים מרחקים, לועגים לעומס בכבישים, ולרוב לא דורשים רישיון טיסה.  
כלי טיס אישיים - לעוף מעל הפקקים

כתב ליאור פרג'



## Pivotal Helix מודל קליפורניה

לביצועים גבוהים מכלי הטיס שלהם, אבל גם מתחילים נמנים עם קהל היעד. הוא מיועד לשימוש ברחבי ארצות הברית בלבד, בלי צורך ברישיון טיס, אולם נדרשים אימון סימולטורים ומבחנים נוספים.

ל-Helix מושב אחד, שתי כנפיים (לכל אחת ארבעה מדחפים)

ושמונה מנועים חשמליים. משקלו, ללא מערכות הציפה והבטיחות, כ-115 ק"ג, והמשקל המקסימלי שהוא מסוגל לשאת, כולל מטען, הוא יותר מ-260 ק"ג. מהירות הטיסה עוברת את רף המאה קמ"ש, וטווח הטיסה, כשהסוללות טעונות במלואן, כ-32 ק"מ.

בכלי הטיס Pivotal Helix, מסוג eVTOL, מערכות אוטומטיות של המראה ונחיתה, עם אפשרות לשהייה במקום במצב ריחוף. הוא תוכנן כך שיוכל לנחות בקלות יחסית על גבי משטחים שונים, כולל משטחים מורכבים כמו מים, דשא או שלג. הוא מסוגל לנחות נחיתות חירום במים ומציע מצנח בליסטי, למקרי הצורך.

את ה-Helix ניתן להזמין ברחבי ארצות הברית בצורה של חבילות המשלבות אביזרים ושירותים, והוא עשוי להגיע לרוכשים כבר בחודש יולי הקרוב. יש גם אפליקציה ייעודית, הכוללת צ'ק-ליסט טרום טיסה, כלי ניווט ותכנון טיסה, סטטיסטיקות, כלים לניתוח הטיסות ועוד. המחיר: כ-190 אלף דולר.

כדי לייצר את ה-Helix, כלי הטיס האישי של Pivotal - חברה שנוסדה ב-2011 בפאלו אלטו, קליפורניה - נדרשו יותר מ-12 שנות עבודה. הכלי, שמטרתו המוצהרת היא "להביא את פלא הטיסה לכל אדם עם רוח של הרפתקנות", מתאים לטייסים מנוסים המצפים



צילומים: Pivotal



צילום: McClic

## MC One רחפן מהדור הבא

להגיע למהירות מרבית של 80 קמ"ש, עם זווית טיסה אפשרית עד 55 מעלות. משך הטיסה המרבי, כאשר סוללת הכלי טעונה במלואה, 12-15 דקות - זמן טיסה קצר למדי, שכן הכלי הזה אינו מתיימר ליותר מאשר שימוש עירוני בלבד.

משקלו של ה-MC One כ-160 ק"ג, והוא יכול להטיס אדם שמשקלו עד כתשעים ק"ג. אחד המאפיינים החשובים שלו הוא מערכת בקרת הטיסה, שמזכירה רחפן. כלי הטיס כולל מערכת לאיזון עצמי אוטומטי ולהישארות במקום אחד באוויר. הוא מבצע התאמות שונות במאפייני הטיסה בהתאם לתנאי הרוח ולפרמטרים נוספים, כך שהפעולות החשובות והמאתגרות יותר בהטסה של כלים מהסוג הזה נחסכות מהמשתמשים. ה-MC One עבר את מבחני הטיסה שלו ועשוי להתחיל להיות משווק לרוכשים עוד במהלך השנה הנוכחית. מחירו: כ-152 אלף דולר.

זהו אחד המצטרפים החדשים לשדה המשחק המתפתח של כלי טעופה אישיים מסוג eVTOL, כלומר, בעלי יכולת המראה ונחיתה אנכיות. הוא מיוצר על ידי McClic, חברה ממונאקו, שהמומחיות שלה עד כה היתה בעיקר בצילום אוויר ובמופעי רחפנים. הכלי מיועד להטיס אדם אחד, שיושב בחלקו העליון.

ה-MC One שם דגש משמעותי על פשטות, במטרה לאפשר לכל אדם לדעת לשלוט באופן מלא בהטסת הכלי תוך דקות ספורות (כעשר דקות אימון בלבד, לדברי החברה). הוא כולל גוף המחובר לארבעה צירים, לכל אחד מהם שני מדחפים עשויי פחמן, ומיועד



צילום: Futura Sciences



צילום: Youtube

## Jetson One פורמולה 1 באוויר

הכיוון. שמונה מנועים חשמליים המופעלים בעזרת סוללות, ולצד מספר דומה של מדחפים, יביאו את הכלי למהירות מרבית של יותר ממאה קמ"ש. זמן הטעינה בין שעה לשעתיים, וטעינה מלאה תאפשר לטוס ברציפות במשך כעשרים דקות.

חשוב לציין שהמנועים מסוגלים לייצר מהירויות גבוהות יותר, אבל בחברה החליטו להגביל את המהירות באמצעים דיגיטליים כדי לשמור על הבטיחות באוויר. הכלי כולל תא בטיחות שתוכנן בהשראת רכבי מירוצים, במטרה לספק לנהג את ההגנה הנדרשת במהלך הטיסה או במקרי חירום, לאפשר לו המשך טיסה גם במקרה של איבוד מנוע אחד או לעזוב את הכלי מיידית במצב המחייב נחיתה, בזכות מצנח בליסטי הנפתח במהירות.

חברת Jetson מצהירה שהיא שמה לה למטרה "לשנות את האופן שבו אנחנו מטיילים", בצורה פשוטה ונגישה יחסית, על ידי יצירת "מכונית מרוץ מסוג פורמולה 1 בשמיים".

ה-Jetson One מוצע להזמנה מוקדמת, ובחברה מצפים שהוא יגיע לצרכנים החל בשנת 2026. בארצות הברית, אגב, לא יידרש בעבורו רישיון טיס. מחירו: כ-98 אלף דולר.

כלי התעופה האישי Jetson One, תוצרת חברת Jetson משוודיה, נועד, לדברי מתכנניו, להיות קטן יותר ומהיר יותר לעומת האחרים - למרחקים קצרים. הכלי, הממריא ונוחת אנכית (eVTOL), שוקל כ-86 ק"ג בלבד ומיועד לנוסע אחד, שמשקלו עד כמאה ק"ג. כשאינו בפעולה, זרועותיו והמדחפים שלו ניתנים לקיפול כדי שאפשר יהיה לאחסנו בקלות ובנוחות.

ל-Jetson One מסגרת עשויה מסגסוגת אלומיניום, כמו במכוניות מרוץ, ואילו הגוף עשוי מתערובת של סיבי פחם. מנגנון ההפעלה כולל שתי ידיות - השמאלית לשליטה על הגובה, והימנית לבחירת

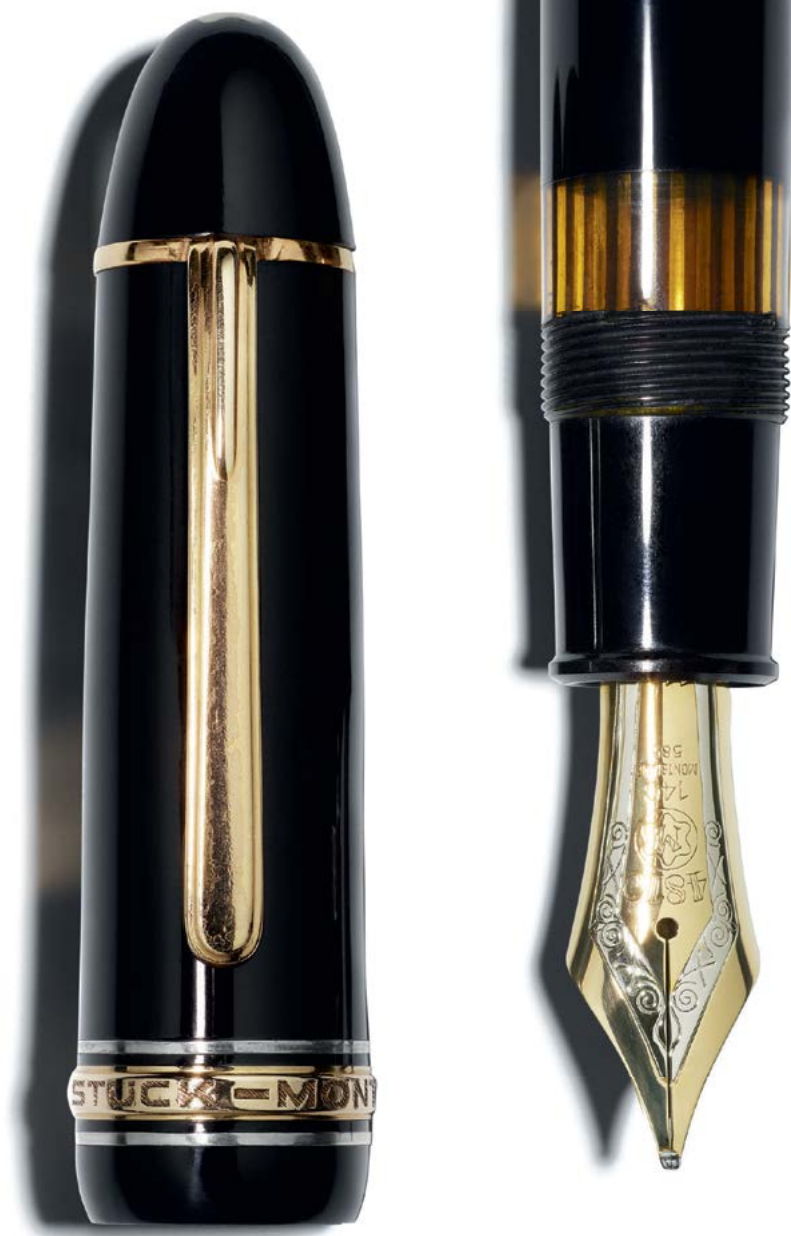


צילום: captainelectro.com



# 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  
ובחנויות השעונים והתכשיטים המובחרות [www.planetime.co.il](http://www.planetime.co.il)



צילומים: Ryse Aerotech

## Ryse Recon כוח השישיות

מתחת לכל אחד מהמדחפים, ואת ה"רגליים" הקבועות המחוברות לגוף הכלי. בדרך זו ניתן יהיה להשתמש בו למשימות שונות, החל משינוע אנשים, דרך חילוץ או הצלה ועד לעבודות חקלאות. מהירותו המרבית של ה־Ryse Recon יותר ממאה קמ"ש, עם מטען ונוסע שמשקלם הכולל עד 110 ק"ג. משך הטיסה הרציף, כאשר הסוללות טעונות במלואן, הוא 25 דקות, ולדברי החברה, פליטת המזהמים אפסית.

בכלי מותקנות מערכות אוטומטיות המבוססות על בינה מלאכותית ומערכות בקרת טיסה מתקדמות, וכך כל שצריך לעשות כדי לנחות הוא ללחוץ על כפתור ייעודי. החלפת הסוללות תוכננה אף היא להיות פשוטה ככל האפשר, כשאדם אחד יוכל לעשות זאת בקלות ובמהירות ממש כמו שמחליפים סוללות בכמה מהמכשירים החשמליים המוכרים לנו בחיי היום יום. בעלי הכלי יוכלו גם לרכוש, בנפרד, סוללות חלופיות. ה־Ryse Recon מיוצר גם באופן מודולרי, כלומר, הרוכש יוכל לבצע התאמות מסוימות, בהתאם לצרכים הנקודתיים האישיים שלו. כדי להטיס את הכלי הזה אין צורך ברישיון טיסה, כך לפחות בארצות הברית. המחיר: כ־150 אלף דולר.

כלי הטיס האישי Ryse Recon, אף הוא מסוג eVTOL, פותח על ידי Ryse Aero Technologies, חברה אמריקאית צעירה שנוסדה ב־2021. הוא מיועד להפוך את מלאכת ההטסה לפשוטה ככל האפשר. משקלו נמוך יחסית, והוא כולל שישה מנועים עצמאיים, שישה מדחפים ושש סוללות נטענות הניתנות לפירוק. גוף הכלי ו"תא הטייס" פתוחים לחלוטין.

ה־Ryse Recon מאפשר המראה ונחיתה אנכיות בתנאי סביבה שונים, כולל על מים. נחיתה ביבשה תתבצע בעזרת שש רגליים קבועות, בעוד נחיתות או המראות במים ייעשו בעזרת ציפה כפולה, אשר משלבת את מכשירי הציפה הייעודיים, הממוקמים







צילומים: AIR

## Air One גאווה ישראלית

האחרים בקטגוריה, אין לו גלגלים, ולפיכך אין אפשרות להסיעו על הקרקע. הוא יוכל לגמא מרחקים קצרים יחסית במהירות מרבית של 250 קמ"ש. טווח הנסיעה המרבי עם סוללה מלאה, שגודלה דומה לזאת של רכב חשמלי סטנדרטי, הוא בין 100 ל-150 ק"מ. הכלי כולל כמה פיתוחים מתקדמים, מקצתם ברמת הפטנט, לרבות מבנה אווירודינמי ייחודי או יישומים לבקרת טיסה. אחת המטרות כאן היא לפשט ככל האפשר את פעולת ההטסה, ובד בבד להתמודד עם אתגרי רעש, תשתית ואחרים.

Air One, שעבר בשלהי 2022 את טיסת המבחן המלאה שלו, אמור לפי התכנון הראשוני להגיע לצרכנים בסוף השנה הנוכחית, עם השלמת ההסמכה המלאה שלו על ידי מינהל התעופה הפדרלי האמריקאי (FAA). חברת AIR מתכננת למכור אותו היישר לצרכני הקצה, ולא להשתמש בו כחלק מצי של מוניות מעופפות. בחברה מדווחים כבר על כמה מאות הזמנות, דבר שאולי יאפשר לה בעתיד להגשים את החזון שלה, "להיות הטסלה של התעופה האווירית". מחיר הכלי: כ-150 אלף דולר.

היכולות המבריקות של התעשייה הישראלית החכמה הגיעו גם לתחום כלי הטיס האישיים. חברת AIR המקומית מפתחת בשנים האחרונות את ה-Air One, כלי תעופה חשמלי המיועד לאדם אחד (בעל רישיון טיס). הכלי, שמשקלו כ-1,100 ק"ג, הוא מעין הכלאה בין רחפן למטוס קל, עם כנפיים ומדחפים. ככזה, ממדיו קטנים יחסית: כ-5.8 מטרים אורך וכ-7.5 מטרים רוחב. ה-Air One מבוסס על יכולת המראה ונחיתה אנכיות (eVTOL), ללא צורך במסלול טיסה. יחד עם זאת, לעומת כמה מכלי הטיס





צילום: eVTOL.news

## Lift Hexa

### צבא שמיים

לעכשיו, הדבר נעשה בעיקר בצורה של תשלום עבור טיסה (Pay Per Flight) ממקום למקום בתוך ארצות הברית, כאשר החוויה כוללת אימונים וסימולטור מציאות מדומה על הקרקע. Lift Hexa לא פחות מ-18 מנועים חשמליים ו-18 מדחפים עצמאיים, חלקם חיצוניים וחלקם פנימיים, מה שמאפשר שליטה מוחלטת על הכלי וגם ראות מקסימלית לטייס. הוא ממריא ונוחת אנכית, הן על היבשה והן על המים. עובדה חשובה לא פחות, היא שהכלי מציע יכולת טיסה אוטונומית ושליטה מרחוק, וזה יכול להיות משמעותי מאוד במבצעים מורכבים או כדי להימנע מלסכן טייסים. הוא מסוגל לטוס עם שישה מנועים מושבתים, ומצויד במצנח בליסטי אוטונומי.

מהירות השייט של ה-Hexa כ-72 קמ"ש וזמן הטיסה הרציף כ-15 דקות. ההטסה מתבצעת בעזרת ג'ויסטיק ייעודי או באמצעות מצב "טייס אוטומטי", המופעל דרך מסך מגע קטן. בדגם זה מוטמעים כמה פיתוחים מעניינים, דבר שמסביר אולי את תג המחיר הגבוה מאוד שלו. יש כאן, למשל, מערכת ממוחשבת המתריעה כשהסוללה עומדת להתרוקן ומכוונת את הכלי לנקודת היעד שלו בלי קשר לפעולות הטייס, מערכת למניעת התנגשות באוויר, הנעה חשמלית מבוזרת ועוד. המחיר: כ-495 אלף דולר.

לפני כמה שנים, כשמטוס ה-Hexa מבית Lift Airlines הוצג בפני ראשי הצבא האמריקאי, כינו אותו "מטוס העתיד החשמלי של חיל האוויר האמריקאי". בנקודת ההתחלה, לכן, יכול מאוד להיות שהייעוד העיקרי שלו הוא בהחלט מבצעי - למשימות חילוץ והצלה, מצבי חירום ואסונות, פעולות שיטור וכיבוי אש ועוד. יחד עם זאת, בשנים שחלפו מאז הוא הפך לאחד הפרויקטים המבטיחים ביותר גם בשדה המשחק של כלי טיס אישיים. נכון



צילום: DroneLife

RUM  
*Flor de Caña*<sup>®</sup>

EST. 1890

NATURALLY AGED,  
SUSTAINABLY CRAFTED RUM



**היבוא**  
אלכוהול סיטונאי לכולם

ניתן להשיג ב:



יבואן: ZFANIA BARZILAY LTD

אזהרה: מכיל אלכוהול מומלץ להימנע משתייה מופרזת

# שני צעדים מרהים

מהריבירה הצרפתית עד הריבירה של המאה, מבצראי שהפך למלון ובתי כפרים שהפכו לסוויטות מול חופי קניה. מלונות שהים ממש שם

• כתב אריאל רובינסקי •

## ריבירה בשמורה RIVIERA MAYA EDITION יוקטן, מקסיקו

במרחק חצי שעה נסיעה מקנקון, במדינת יוקטן שבמקסיקו, מגיעים לקנאי (Kanai), שמורת טבע של מנגרובים ירוקים וסבוכים אשר מסתיימים בחולות לבנים שפוגשים את הים הקריבי. שם, בין המנגרובים לים, ממוקם המלון המפואר ריבירה מאיה אָדישן, המציע 182 חדרים, בריכה בגודל ובצורה של לגונה מוקפת צמחייה פראית, חוף פרטי וגם סוויטת הפנטהאוז הגדולה ביותר בצפון אמריקה.

המלון, אשר מצהיר על עצמו שתוכנן עם טביעת רגל אקולוגית מינימלית כדי לשמור על המערכת האקולוגית של שמורת קנאי, בנוי ממבנה ארוך וצר בגובה שלוש קומות, שצדו הפנימי פונה לבריכה הענקית המוקפת



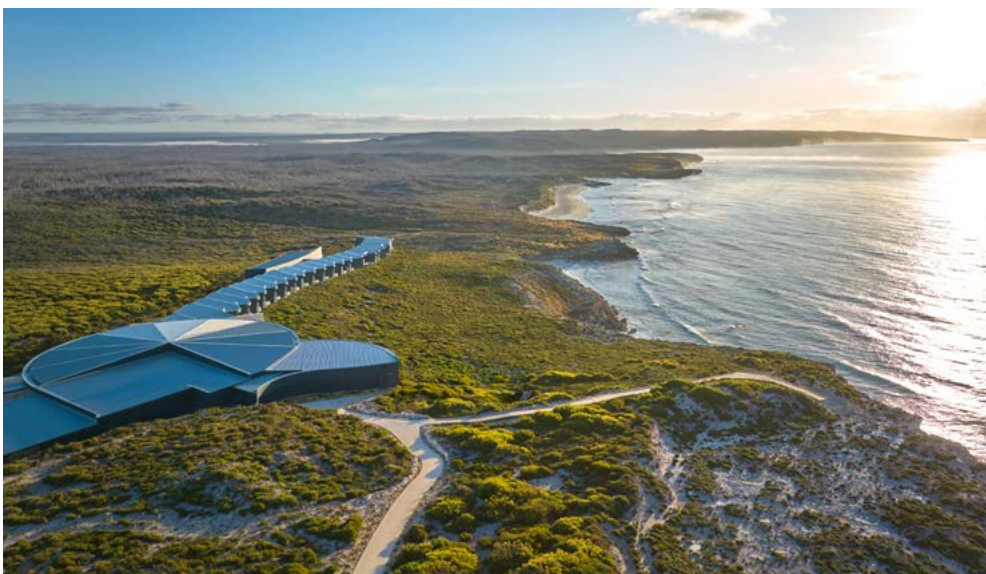
צילומים: Riviera Maya EDITION at Kanai

מנגרובים, וצדו השני פונה לים הקריבי. שביל של דקלים מוקפים בצמחייה עבותה מוביל אל החוף. הצמחייה בולטת בכל מקום - שרכים ירוקים משתלשלים מחלונות הסוויטות, בכל פינה העיניים נתקלות בשיחים, דקלים, צמחים מטפסים ואדניות; הטבע נוכח בכל מקום ובכל רגע, וכשיוצאים החוצה ממש נופלים לתוכו. המלון נפתח ב־2023 ומציע את כל הפינוקים והשדרוגים שתיירים מערביים דורשים. שלוש מסעדות שמציעות תפריט מקסיקני, תפריט ים ותפריט מעורב דואגות לצד הקולינרי, ושני ברים משלימים את התמונה.



[tinyurl.com/57wwahfw](https://tinyurl.com/57wwahfw)

## אקולווגי סול האוקיינוס SOUTHERN OCEAN LODGE אוסטרליה



אי הקנגורו הוא אי ירוק עם צוקים מרשימים המתרסקים על מימי האוקיינוס השקט בדרום-מערב אוסטרליה, כ־112 ק"מ מאדלייד, הידוע בבעלי החיים הייחודיים ששרדו בו. על אחד הצוקים שוכן Southern Ocean Lodge, לודג' באוריינטציה אקולוגית הבנוי כמו עקרב ענק ושטוח המשתרע על ראש הצוק.

הלודג' בנוי בצורה שטוחה כדי לא לבלוט בשטח ולא לשבור את הקו הגיאוגרפי של הצוק, והודות לעובדה שהוא משתרע על שטח רחב יכולים כל אורחיו ליהנות מנוף מדהים של האוקיינוס. מהמבנה המרכזי הגדול יוצאת שורה של סוויטות מפנקות בטירוף. בנוסף על כך, יש מעבר רגלי לחוף פרטי של חולות לבנים, צעדים אחדים מהסוויטה האחרונה בשורה.

הסוויטות שבמבנה המרכזי רחבות ידיים ומוקפות חלון זכוכית ענקי בקו מעוגל, שמכניס את האוקיינוס פנימה. בסוויטות הקטנות יותר, לאורך הצוק, יש קיר אחד שכולו זכוכית, המשקיף גם הוא אל נוף האוקיינוס.

המקום נפתח ב־2008 ועורר התפעלות בזכות העיצוב האקולוגי והתכנון הסביבתי שלו, הכולל מערכת לשימור מי גשמים, המרת מי באר למי שתייה באמצעות מערכת אוסמוזה הפוכה המופעלת באנרגיה סולארית, מערכת סולארית שמספקת את כל הצרכים האנרגטיים עם גיבוי של סוללות ועוד.

התפריט במסעדת הלודג' מתבסס על מוצרים מקומיים ועונתיים,

הרבה דגים ופירות ים. במשך היום אפשר לטייל באי, לחפש קואלות, מינים ייחודיים של קנגורו ואולי תמצאו גם ברווזן על החוף. בין לבין תוכלו בכל רגע פשוט לשבת איפה שאתם ולהביט אל האופק הכחול האינסופי.

[southernoceanlodge.com.au](http://southernoceanlodge.com.au)

צילומים: George Apostolidis



צילומים: Georgian Hotel

## שובן של שנות ה־30 GEORGIAN HOTEL סנטה מוניקה, קליפורניה

במרכז אושן אבניו (Ocean Avenue) בסנטה מוניקה עומד בניין כחול בן שמונה קומות, שהשפעת הארט־דֶקו ממש פורצת מחזיתו, החל בעיטורי שורת החלונות המרכזית שנופלת אנכית עד קומת הקרקע, פס הזהב מעל הקומה הראשונה שמתכתב עם המעקה המזהב שבגג, ועד אוירת השוֹבבות הכללית של הבניין, הפונה כולו אל האוקיינוס השקט.

זהו ה־Georgian Hotel, שנפתח ב־1933, השנה האחרונה של "תקופת היובש", ימי האיסור על מכירת משקאות חריפים בארצות הברית. וכיאה לזמנו, באותה שנה נפתח בקומת המרתף שלו "ספיק איז", בר מחתרתי שמכר משקאות חריפים ליודעי דבר.

במהלך שנות ה־30 וה־50 המלון משך אליו מפורסמים מכל הסוגים, כוכבי קולנוע מהשורה הראשונה כמו קלרק גיבל, צרלי צ'פלין ומרילין מונרו, וגם ידוענים מן הסוג המפוקפק, כגון אל קפונה ואחד מבכירי הגנגסטרים היהודים - באגסי סיגל.

ב־2020 המלון נפתח מחדש לאחר שעבר שיפוץ ברוח המקור, וכך אפשר שוב להתאכסן במלון הכחול, באחת הסוויטות המשודרגות שמצוידות בכל הפינוקים ובחלון המשקיף אל החולות הלבנים של חוף סנטה מוניקה.

כיום אפשר למצוא במרתף המלון את ה־Georgian Room, אחד הברים האקסקלוסיביים ביותר בסנטה מוניקה, שאוירת ג'ז ספוגה באלכוהול שוררת בו בכל פינה. ארוחת צהריים מומלץ לאכול ב"סירנה", שממוקמת בקומת הקרקע, ממש בחזית המלון, שם אפשר לטעום ממיטב המטבח הקליפורני תוך בהייה במימי האוקיינוס.

[www.thegeorgian.com](http://www.thegeorgian.com)





צילום: Gilbert Bochenek



צילום: Carlton Cannes

סימן היכר נוסף הוא הדקלים בחוף הפרטי של המלון, שאליו פונים רוב החדרים והסוויטות של האגף המרכזי. החוף, שנחכר ב־1930, הוא החוף הפרטי הראשון בקאן. איכשהו הים התיכון כחול יותר ונקי יותר כשהוא ממוסגר בחלון של אחד המלונות הכי יוקרתיים בצרפת. אלפרד היצ'קוק השתמש במלון לצילומי סרטו "לתפוס גנב" מ־1954, עם גרייס קלי וקרי גרנט. שנה לאחר מכן קלי שבה לעיר לפסטיבל הסרטים והתאכסנה שוב במלון, שם פגשה את הנסיך רנייה ממונאקו. כן, שם זה התחיל. כמה סצנות של "יש בחורה במרק שלי" מ־1970, עם פיטר סלרס וגולדי הון, צולמו בלובי הראשי של המלון ובחוף הפרטי, וגם הסרט "נשיקה צרפתית" מ־1995, עם מג ראין וקווין קליין, צולם בחלקו במלון.

## קאן זה כאן CARLTON CANNES הריביירה הצרפתית

מלון קרלטון קאן ממוקם במרכז שדרת לה קרוסט הידועה, שנמתחת לכל אורך החוף של קאן שברביירה הצרפתית ונחשבת הלב הפועם של העיר, בייחוד בימים של פסטיבל הסרטים השנתי, המתקיים באולם הקונגרסים, מרחק הליכה מהקרלטון.

המלון, שנפתח ב־1913, מומן בחלקו על ידי הגרנד־דוכס מיכאיל מיכאילוביץ, נכדו של הצאר הרוסי האחרון, ניקולאי השני. הדוכס גורש מהחצר עקב נישואים ללא אישור לנכדתו של פושקין, הנחותה ממנו מבחינה מעמדית, והתיישב בקאן, שם התגעגע לפאר החצר הרוסית ויזם את הקמת המלון. התוצאה היא ארמון ענק ומפואר במיוחד, שמושפע מאדריכלות ה־בֶּלְאֶפּוֹק ומזכיר את הגרנדיוזיות של ארמון הצאר, האַרְמִיטאז', בסנט פטרסבורג. שתי כיפות כהות בפינות האגפים הראשיים הפכו לסימן ההיכר שלו.



צילום: Carlton Cannes



[carltoncannes.com/en](http://carltoncannes.com/en)

## לישון עם הרוזן MAMULA ISLAND מונטנגרו



מפרץ קוטור, בצפון-מזרח מונטנגרו, הוא מעין פיורד שמאפשר לים האדריאטי לשטוף את הערים שלחופי המפרץ. בפתח המפרץ ניצב אי סלעי קטנטן בשם מְמולה, אשר תפוס כולו על ידי מבצר עגול שנבנה ב-1853 כדי לפקח על הכניסה למפרץ. במלחמת העולם השנייה המבצר הפך למחנה שבויים בהשראתו של בניטו מוסוליני, וב-2016 עבר גלגול נוסף, והפעם חיובי, למלון יוקרתי מוקף מים, במרחק הפלגה קצרה מהעיירות הצעירות של הריביירה של מונטנגרו.

כשרואים את המבצר באי, האסוציאציה הראשונה היא מצודת אֵיף האימתנית, שבה נכלא אדמונד דנטס בספר "הרוזן ממונטה קריסטו" וממנה ברח כשהוא מחופש למת. אבל ממולה הרבה יותר יפה ומסבירת פנים ממצודת אֵיף. תהליך השיפוץ שהמבצר עבר בדרכו להפוך למלון התחשב בעובדה שמדובר באתר היסטורי מוגן, אך גם בצרכים ובדרישות של תיירות הזהב האירופית. המלון מציע 32 חדרים עם אופק כחול מהחלונות, ספא, שלוש בריכות, שלוש מסעדות וברים וחוף פרטי אקסקלוסיבי.

בחזית האי קיים מבנה עגול, חדש יותר, אשר פונה אל פתח הפיורד ומכיל סוויטות חדישות עם מבט פנורמי אל מפרץ הכניסה. החדרים מפנקים ברמות-על, אבל העיצוב חדשני יחסית. בצמוד למבנה שוכן המבצר הישן ובו סוויטות עם מרפסות הפונות לים האדריאטי ומתחנן חדרים ותאים מקורים עם קירות עבים, שהפכו לסוויטות לכל דבר אבל משמרות את המראה ותחושת המבצר. כדי להגיע מומלץ לטוס לדוברובניק, והמלון ידאג לשלוח לכם סירה או מסוק שייקחו אתכם משם.



[www.mamulaisland.com/en](http://www.mamulaisland.com/en)



צילומים: Mark Anthony Fox, Mamula Island, Montenegro





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

## שקיעות אפריקאיות JANNAH LAMU קניה



צילום: Leila Brewster



צילום: Leila Brewster

שֶׁלָה (Shela) הוא כפר קטן באי לאמו שבאוקיינוס ההודי, מול החוף של קניה. מדובר אמנם ביישוב סוואהילי, אבל מיקומו הפך אותו לנקודת מעבר של סוחרים ערבים, הודים, פרסים, צפון-אפריקאים ואירופים, ולכן הכפר והעיירה הסמוכה, לאמו טאון, דומים מאוד לכפר מרוקאי קטן, עם בתים לבנים, קשתות, סמטאות צרות ושלווה מדבקת.

המעצבת הקנייתית ממוצא גרמני אנה טרזבינסקי, בעלת בוטיק בניירובי, בחרה לקדם פרויקט ייחודי: היא איחדה כמה בתים סביב הכיכר הישנה של הכפר, שיפצה ועיצבה אותם כנדרש והפכה אותם ל-Jannah Lamu, לודג' משודרג שנועד לאנשים שמחפשים שלווה, ים וחוויה יוצאת דופן. אחד מקהלי היעד שלה הוא אמנים, שמוזמנים להתאכסן כאן לתקופה ממושכת וליצור.

התוצאה היא סוויטות עצמאיות שמותאמות לדרישות הבסיסיות של תיירים מערביים, כגון מיזוג אוויר, חדר אמבטיה פרטי, מטבחון ועוד. העיצוב משקף את הפשטות המקומית, עם בדים צבעוניים בעלי טקסטורות שונות, כריות, במבוק, עץ והרבה וילונות אווריריים. גוונים של תכלת וכחול בהיר שולטים במרחב, והכל יחד יוצר מה שהמעצבת מכנה: "סוואהילי שיק". מכל החלונות רואים כחול, ולמרבית הסוויטות יש מרפסת או מרפסת-גג, שנוצרה במיוחד לשקיעות האפריקאיות על האוקיינוס.

החוף של שֶׁלָה הוא אחד היפים והנקיים במערב אפריקה, והוא במרחק צעדים ספורים מהלודג'. אין כבישים באי, ולכן מכונית היא תופעה נדירה ודי מיותרת; אמצעי התחבורה העיקרי הוא חמור, ודרכי התניידות נוספות הן הליכה ברגל ושיט. מקום שכדאי לחוות אותו.

[www.jannahlamu.com](http://www.jannahlamu.com)



צילום: Charles Gichuhi



להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות



היבואן: אש-לי סיגרים וטבק בע"מ | טל' 03-6812041 | [www.cigarclub.co.il](http://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 הפסקה 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**



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך



# חופש הביטוי

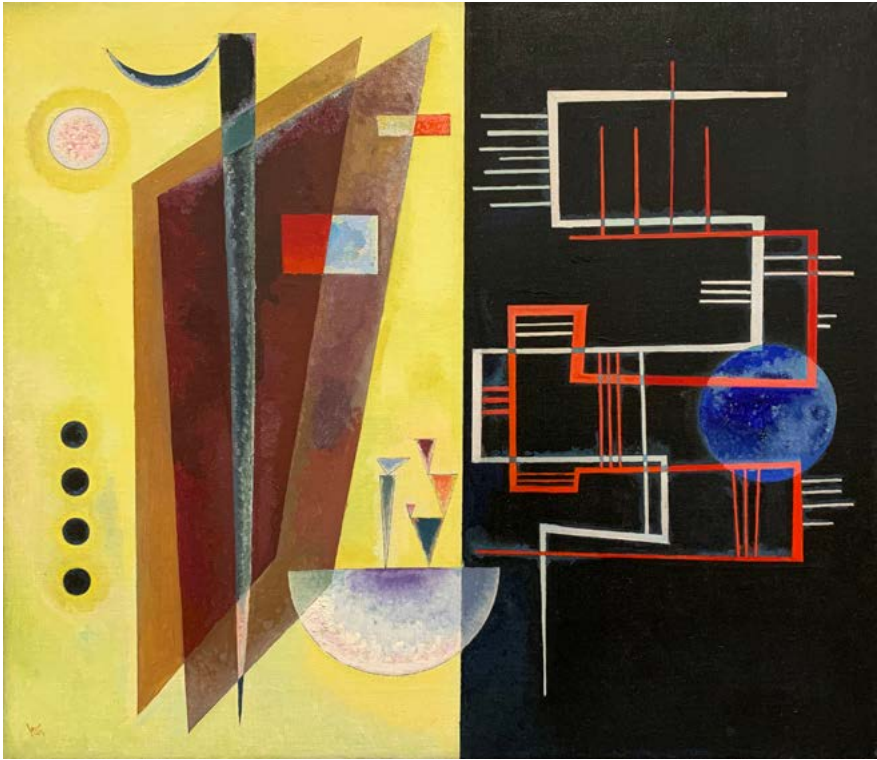
האמנים המופשטים פיתחו לעצמם אוצר מילים של צבעים, צורות וטכניקות שונות, כדי לבטא את רגשותיהם ומחשבותיהם בסגנון ציורי שאין בו אובייקטים או דמויות. הכירו את האמנים החלוצים בתחום

## כתבה נורית זלצמן

בתחילת המאה ה־20. זהו סגנון שאין בו ייצוג של אובייקטים מוחשיים או דמויות שניתן לזהות, והוא בא כתגובה לסגנון

מזוהה עם אמנות אבסטרקטית, מופשטת. זרם אמנותי זה ("Abstract Art"), הנחשב אחד החשובים באמנות, נולד

האם ראייתם פעם יצירת אמנות אשר גרמה לכם להרגיש שגם אתם יכולים ליצור אותה? ככל הנראה, מה שראיתם



“ברית פנימית”, קנדינסקי. קומפוזיציה של צורות גיאומטריות. 1929, מוזיאון אלברטינה, וינה.  
 צילומים: Wikimedia Commons

הקוביזם חולל מהפכה בתפיסת האמנות - הוא ביקש לפרק אובייקטים לצורות הגיאומטריות שבתוכם. פירוק זה של המציאות הניח את הבסיס להפשטה, כאשר אמנים החלו לפשט ולפרק את נושא הציור לחלקיו ובתוך כך להשמיט פרטים מיותרים. אם אתם ספקנים לגבי כוחה של האמנות המופשטת, אתם מוזמנים להכיר סגנונות ידועים שמאפיינים זרם זה ואת האמנים החלוצים בתחום, שהשפעתם ממשיכה להוות השראה לאמנות עכשווית מופשטת ברחבי העולם.

## תופשט גיאומטרי

סגנון המתייחס לציור לא פיגורטיבי, שמתאפיין בצורות גיאומטריות פשוטות וביחסים שבין קווים, זוויות ומשטחים. סגנון זה מזוהה עם אמנים חלוצים וידועים, מתחילת המאה העשרים, כמו וסילי קנדינסקי, פיט מונדריאן וקזימיר מלביץ.

## וסילי קנדינסקי (Wassily Kandinsky) צבע, צורה וצליל

צייר רוסי (1866-1944) שצייר ציורים פורצי דרך, אשר חרגו מהגבולות האמנותיים המסורתיים וצוירו במשיכות מכחול חזקות

הצבע ממלא תפקיד חיוני באמנות המופשטת, מאחר שהוא מעורר רגשות ונותן את הטון ליצירה כשהוא מעביר מסרים, ולכוד את תשומת הלב של הצופים. אמנים נוטים לבחור בגוונים תוססים, עזים ומנוגדים על מנת להעביר אנרגיה ועוצמה, או להשתמש בצבעים עמומים יותר כדי ליצור אווירה מאופקת.

הצורה היתה אחד האלמנטים החשובים בסגנון המופשט, עם דגש על מניפולציות בצורות ובקווים לשם יצירת קומפוזיציות מושכות ויזואלית. צורות אלה יכולות להיות גיאומטריות, “נוזליות” או נוקשות, והן יכולות ליצור אינטראקציה זו עם זו במטרה להקנות תחושה של תנועה או איזון.

גם **למרקם/ טקסטורה** של היצירה יש תפקיד חיוני, כאשר האמנים משתמשים בחומרים וטכניקות שונות כדי להוסיף ליצירה עומק ולעורר את החושים אצל הצופים. שילוב של משיכות מכחול בשכבות של צבע בולט נותנת הרגשה של עומק ותלת-ממד.

תרומה מכרעת לעלייתה של האמנות המופשטת תרמה תנועת ה”קוביזם”, בתחילת המאה העשרים, בהנהגת האמנים ז'ורז' בראק הצרפתי ופבלו פיקאסו הספרדי.



“צהוב אדום, כחול”, יצירה של וסילי קנדינסקי. סגנון מופשט גיאומטרי שמראפין בצורות ובקווים בצבעים עזים ומנוגדים. 1925, פריז

האמנותי המסורתי, אשר ייחס חשיבות לריאליזם ולתיאור מדויק של המציאות. גם הופעת המצלמה שחררה את האמנים מהצורך לצייר דיוקנאות ומקומות במטרה לשמר את המראה שלהם לעתיד, ואתגרה אותם לחקור דרכי ביטוי שונות כדי לבלוט ולמשוך את הקהל.

האמנים המופשטים דגלו בחופש הביטוי והרגישו צורך להביע רעיונות, רשמים ורגשות בדרכים חדשות, כשהם שמים דגש על ערכים אמנותיים כמו צבעים, צורות, קומפוזיציות, קווים ומרקמים שאינם ייצוגיים, ובעצם מדובר בהפשטה ובצמצום של “שפת האמנות” לצורתה הבסיסית ביותר.

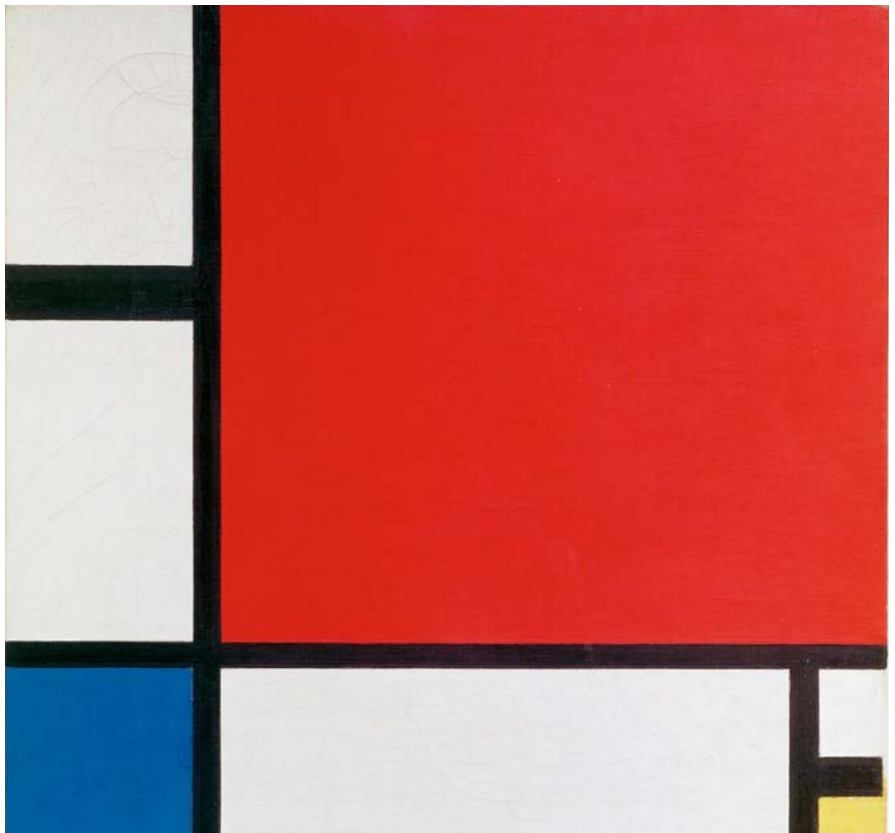


מכונית מאזדה MX-5 צבועה בהשראת הסגנון הגיאומטרי של מונדריאן, צילום: Shutterstock

ובצבעוניות עזה. הוא יצר הפשטה של הנוף לצורות נטולות משמעות, וראה באמנות חוויה רוחנית שצריכה להיות משוחררת ממגבלות ומטרתה לעורר בנו רגשות. קנדינסקי צייר צורות גיאומטריות ברורות כמו ריבועים, משולשים, עיגולים וכד', ולצדן גופים מופשטים ולא ברורים, שמזכירים במעט יצורים מיקרוסקופיים. הוא לא נתן שמות לעבודותיו, כדי להשאיר זאת לדמיון הצופים, וכינה את ציוריו בשם הטכני "קומפוזיציות". קנדינסקי חשב שצבע יכול להביע רגשות באותו אופן שמוזיקה מביעה רגשות, ולדבריו: "צבע הוא כוח המשפיע ישירות על הנשמה... הצבע הוא הקלידים, והאמן הוא היד המנגנת". הוא סיפר שכאשר הוא מביט בצבעים הוא שומע קולות מוזיקליים, והצבע פועל על כל החושים: כחול בהיר דומה לצליל של חליל צד, כחול כהה דומה לזה של צילו וכן הלאה.

### פיט מונדריאן (Piet Mondrian) תבניות גיאומטריות

צייר הולנדי (1872-1944) הנחשב אחד האמנים החשובים במאה ה-20, שפיתח שפה אישית ומינימליסטית משלו: הוא צייר צורות גיאומטריות שהודגשו בשלושה צבעי יסוד (כחול, צהוב ואדום) בתוספת רשת של קווים אופקיים ואנכיים שחורים היוצרים גריד על רקע לבן. כמקובל באמנות המופשטת, הוא נתן לעבודות שלו שמות במספרים או בתיאורים של צבע וצורה. בשיא הקריירה שלו הוא הפסיק לחלוטין להשתמש בצבע, ומשטח הציור הלבן נחצה על ידי קווים שחורים בלבד. יצירותיו מופשטות עד כדי כך, שציור שלו נתלה במוזיאונים במשך 75 שנה כשהוא



"קומפוזיציה באדום" מאת פיט מונדריאן. קווים שחורים אופקיים ואנכיים וביניהם משטחי צבע בשלושה צבעי יסוד: אדום, כחול, צהוב. מוזיאון קונסטרהאוז, ציריך. צילום: Wikimedia Commons



"סופרמטיזם" מאת קזימיר מלביץ'. קומפוזיציה של צורות בגדלים שונים "צפות" על רקע לבן. צילום: Wikimedia Commons

# MIDO®

SWISS WATCHES SINCE 1918



INSPIRED BY  
**NEW VISIONS**

MULTIFORT TV BIG DATE



**PLANET**  
HOUSE OF BRANDS

  [www.planetime.co.il](http://www.planetime.co.il)



צורות גיאומטריות צבעוניות מסודרות באינטראקציה ביניהן. ליצירת תחושה של תנועה. יצירה של קזימיר מלביץ'. צילומים: Flickr

► הפוך, עד שהדבר התגלה על ידי מומחית לאמנות. מונדריאן הותיר אחרי לכתו 1,500 עבודות אשר ממשיכות לשמש השראה לרבים, גם בעולמות האופנה, האדריכלות, הרכב והעיצוב. לדוגמה, בית האופנה איב סאן לורן עיצב ב-1965 שמלה בהשראת הסגנון הגיאומטרי של מונדריאן, וגם רהיטים רבים עוצבו בהשראה זו.

### קזימיר מלביץ' (Kazimir Malevich) הפשטה מוחלטת

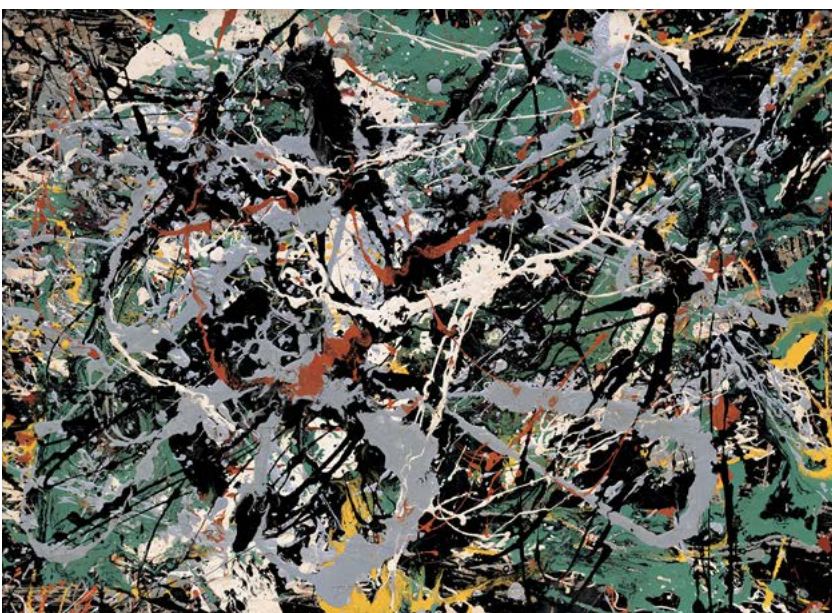
אמן רוסי דגול ופורץ דרך (1879-1935) אשר ביקש להגיע להפשטה מוחלטת, ובמסגרתה יצר קומפוזיציות שבהן נראות צורות בסיסיות "צפות" על רקע לבן. ב-1915 הציג בתערוכה ברוסיה את ציורו המהפכני "ריבוע שחור על רקע לבן", שבו הצליח להגיע להפשטה מוחלטת שלא נראתה עד אז מעולם. הציור היה מעין "רעידת אדמה", בכך ששבר מסורות אמנותיות בנות אלפי שנים. אחר כך מלביץ' הרחיק לכת עוד יותר, בסדרת עבודות שנקראה "לבן על לבן", שבה טען כי הגיע לקצה יכולת הצבע כאשר ויתר לחלוטין על התיאור של האובייקט המצויר. לסגנונו החדש קרא "סופרמטיזם" או "אמנות המבוססת על רגש אמנותי טהור", ויש בו משמעות רוחנית לכל יצירה.

### אקספרסיוניזם מופשט

תנועת אמנות שהתפתחה בארצות הברית בסוף שנות ה-40 של המאה שעברה. היא כונתה גם "אסכולת ניו יורק", ודגלה בביטוי רגשי, ספונטני ואינטואיטיבי של צבע. לכל אחד מהאמנים היתה טכניקת עבודה אישית ושונה משל חבריו לתנועה, אך מה שאפיין את רובם היה ציור על בדי קבבס גדולי ממדים. אמנים בולטים באסכולה זו הם ג'קסון פולוק, מארק רותקו, וילם דה קונינג ופרנץ קליין.

### ג'קסון פולוק (Jackson Pollock) ציורי פעולה

אמן אמריקאי (1912-1956), דמות איקונית בעולם האמנות המודרנית. כונה "אמן הטפטופים" כאשר החל להתיז צבע על בד



ג'קסון פולוק, "ללא כותרת" (1949). מארג סבוך של צבעים, שזורים ומתערבבים זה בזה





Alexander  
אינצ'יפ  
SINCE 1996

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



כיתות לימוד



כנסים



אירועים

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



"אמן הטפטופים". טכניקת טפטוף ושפיכת הצבע על בד קנבס המונח על הרצפה, הסגנון האופייני לג'קסון פולוק. נקרא "ציור בפעולה". צילום: Flickr

מתמוססים כמעט, מרחפים על פני משטח הבד וסביבם קווי מתאר מטושטשים. בשביל רותקו השימוש בצבע הוא רק כלי להזמין את הצופים להיכנס לממד הרוחני. "המטרה היחידה שלי", הוא אמר, "היא לבטא רגשות אנושיים בסיסיים כמו טרגדיה, אקסטזה, אבדון וכו', והעובדה שהמון אנשים נשברים בבכי כשמציגים להם את התמונות שלי מוכיחה שהם חווים אותה חוויה רוחנית שהיתה לי כשציירתי אותן". 115 עבודות של רותקו הוצגו באופן כרונולוגי בתערוכת רטרוספקטיבה גדולה, שהתקיימה בתחילת השנה במוזיאון לואי ויטון בפריז.



"שדות הצבע" של רותקו. קומפוזיציה של שני מלבנים שחורים בעלי שוליים רכים, מרחפים על פני שכבות של צבע אדום טו. 1957. צילום: Flickr

הוא השתמש בצבעים תעשייתיים שונים והכניס לתערובת גם חומרים לא שגרתיים כגון חול וגרגירי זכוכית. יצירותיו של פולוק נמכרות בסכומי עתק, וב-2006 נמכר ציור שלו במכירה פומבית תמורת 140 מיליון דולר.

### מארק רותקו (Mark Rothko) שדות של צבע

אמן יהודי אמריקאי יליד רוסיה (1903-1970), שנודע בזכות ציורי "שדות הצבע" המפורסמים בעולם כולו. יצר סדרות רבות של ציורים על בדי קנבס עצומים, המתאפיינים בחלוקה לשטחי צבע מלבניים רחבים בעלי שוליים עמומים,

ציור, ונחשב חלוץ הציור בזריקת טיפות של צבע. הוא פיתח טכניקה מהפכנית שהפכה להיות מזוהה עמו, כאשר שפך צבע מתוך פחיות גדולות על משטחי בד ענקיים שאותם מתח על רצפת הסטודיו שלו, ועבד בשיטה הנקראת "ציור בפעולה" (Action Painting), ולפיה הציור מתעד בעצם את הפעולה של האמן. הוא עבד עם כל הגוף, ונהג להסתובב סביב הבדים על הרצפה, עם מברשות בגדלים שונים, סכינים ומקלות, כדי לשפוך, למרוח ולטפטף צבע ואמייל. טכניקת הציור בפעולה של פולוק הכניסה רמה חדשה של ספונטניות ואנרגיה לעולם האמנות, ועוררה מחלוקת רבה על תפיסות מסורתיות של הציור שהיו נהוגות עד אז.



מבקר בתערוכה צופה מרותק בציור של מארק רותקו במוזיאון בניו יורק. צילום: Shutterstock

✧ *The New Tel Aviv* ✧

# Churchill Cigar Lounge



Hyarkon 110 TLV | 03-6026329

# אחד אחד בטורו

סיגר בוויטולה טורו הוא המייצג האולטימטיבי של יכולת היצרנים בגידול הטבק ובהרכבת הבלנד המובחר, ושל יכולת הטורסדור להכין את הסיגר המושלם למראה, לשאיפה ולטעימה. טעמנו ארבעה עשר סיגרים מהוויטולה המובחרת, ולא פלא שדירגנו אותם מ"טוב מאוד" ועד "משובח"

• בחינה וכתובה פאנל "סיגאר" | צילום דימה ולרשטיין •

**ט**ורו, או בשמה הנוסף קורונה גרדו, היא הוויטולה שמהווה כיום בנצ'מרק לסיגרים גדולים. זו "הכלאה" של קוטר הרובוסטו עם האורך של הקורונה. לסיגרים אלה נוכחות מרשימה, והם גדושים בעלי טבק, עבים כיאות ובאורך הנדרש - כל מה שמבטיח טעם דָּשֵן וזמן עישון ארוך. סיגר טורו הוא בעל קוטר של רובוסטו, כאמור, אבל הוא מוצע באורכים גדולים יותר ומידותיו הממוצעות  $50 \times 6$  - מעין רובוסטו ארוך. יש גם קטנים במעט, כמו  $50 \times 5\frac{1}{2}$ , ויש גדולים כדי  $54 \times 6\frac{1}{4}$ . לטורוס ווליום עשן גדול ועשיר, והם מספקים יותר משעה של עישון מהנה.

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

קובה	 <p>מילוי קובה אוגד קובה עטיפ קובה אורך <math>5\frac{1}{2}</math> קוטר 54 מחיר 185 שקל</p>	<p><b>פרטאגס אי 2</b> Partagas E2</p> <p>חוזק מלא גוף</p> <p>סיגר בעל עטיפ רך למגע. מספק ארומה מתוקה של אגוזים ועץ ארז ספרדי. בעירה אחידה ושאיפה נכונה עם טעמים רכים של אדמה, אגוזים ותבלינים.</p>
ניקרואה	 <p>מילוי ניקרואה אוגד ניקרואה עטיפ ניקרואה אורך <math>5\frac{1}{2}</math> קוטר 50 מחיר 205 שקל</p>	<p><b>פדרון אניברסרי מדורו</b> Padron Anniversary Maduro</p> <p>חוזק מלא גוף</p> <p>סיגר במבנה Box-pressed עם עטיפ מדורו קטיפתי ושמנוני. ארומה של עור, פרי הדר ואגוזים. בעירה טובה ושאיפה נכונה מספקת טעמים מורכבים של שוקולד מריר, פולי קפה וסוימת קרמית.</p>

<p>ניקרגואה</p>	<p>מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיף קמרון אורך 6 קוטר 50 מחיר 56 שקל</p>	<p><b>91</b></p> <p><b>אוליבה ג'י</b> Oliva G</p> <p><b>חוזק מלא גוף</b> סיגר בעל עטיף מדורו שמנוני. ארומה עשירה של קפה שחור ותבלינים. בעירה טובה ושאיפה נכונה מספקות טעמים מורכבים ועשירים של קפה, עץ ארז ספרדי, תבלינים וסיומת קרמית ארוכה בחך.</p>
<p>רפ' דומיניקנית</p>	<p>מילוי ניקרגואה, מקסיקו אוגד אינדונזיה עטיף אקוודור אורך 6½ קוטר 50 מחיר 56 שקל</p>	<p><b>90</b></p> <p><b>מקנודו אינספירדו לבן</b> Macanudo Inspirado white</p> <p><b>חוזק בינוני</b> סיגר עם עטיף משיי, מספק ארומה עשירה של פולי קפה קלויים ושקדים. בעירה נכונה ושאיפה קלה בטעמים קרמיים, עץ אלון, אדמה וסיומת קקאו ארוכה בחך.</p>
<p>מקסיקו</p>	<p>מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיף ניקרגואה אורך 6 קוטר 54 מחיר 65 שקל</p>	<p><b>90</b></p> <p><b>אומר אורטז אוריג'ינלס</b> Omar Ortez Originals</p> <p><b>חוזק בינוני</b> סיגר עשוי היטב, עלי טבק דחוסים היטב בעטיף חלק. ארומה של פולי קפה, עור ואדמה. בעירה טובה ושאיפה קלה עם טעמים של שוקולד חלב, תבלינים ואדמה.</p>
<p>רפ' דומיניקנית</p>	<p>מילוי רפ' דומיניקנית אוגד רפ' דומיניקנית עטיף רפ' דומיניקנית אורך 6 קוטר 50 מחיר 89 שקל</p>	<p><b>90</b></p> <p><b>קיובן סטוק אקסטרה</b> Cuban Stock Extra</p> <p><b>חוזק מלא גוף</b> סיגר בעל עטיף עשוי היטב, חלק ומשיי. ארומה של אדמה, עור ותבלינים. עלי טבק דחוסים היטב מספקים בעירה אחידה ושאיפה נכונה עם טעמים עשירים של עץ ארז ספרדי, תבלינים מפולפלים ואדמה.</p>
<p>רפ' דומיניקנית</p>	<p>מילוי רפ' דומיניקנית, ניקרגואה, קולומביה אוגד אינדונזיה עטיף אקוודור אורך 5½ קוטר 52 מחיר 48 שקל</p>	<p><b>89</b></p> <p><b>וגפינה 1998</b> VegaFina 1998</p> <p><b>חוזק בינוני</b> סיגר בעל עטיף שמנוני, מספק ארומה עשירה של קפה שחור, עור ואגוזים. בעירה טובה ושאיפה קלה בטעמים מורכבים של קפה שחור, אגוזים ותבלינים.</p>
<p>רפ' דומיניקנית</p>	<p>מילוי רפ' דומיניקנית, ניקרגואה אוגד אקוודור עטיף רפ' דומיניקנית אורך 5¼ קוטר 54 מחיר 53 שקל</p>	<p><b>89</b></p> <p><b>לה אורורה 1962 קורוחו</b> La Aurora 1962 Corajo</p> <p><b>חוזק בינוני-מלא גוף</b> סיגר המספק ארומה עשירה של עץ ארז ספרדי וקקאו. בעירה טובה ושאיפה נכונה מלאה בטעמים של עץ ארז ספרדי, תבלינים וסיומת פרי הדר.</p>

הונדורס



מילוי הונדורס  
אוגד הונדורס  
עטיף הונדורס  
אורך 6 קוטר 54  
מחיר 60 שקל

89

טוראו הונדורס  
Toreo Honduras

**חוזק בינוני**  
סיגר עם עטיף חלק ומשיי, דחוס היטב. מספק ארומה של נסקפה, אגוזי מלך וקרם. בעירה טובה ושאיפה קלה עם טעמים של עץ אלון, אגוזים ועור.

ניקרואה



מילוי ניקרגואה, רפ' דומיניקנית  
אוגד מקסיקו  
עטיף ניקרגואה  
אורך 6 קוטר 52  
מחיר 60 שקל

89

דה טרוולר ג'יי אף קיי  
The Traveler JFK

**חוזק בינוני**  
סיגר בעל עטיף משיי, מספק ארומה של אגוזים ותה. בעירה טובה ושאיפה קלה עם טעמים מעודנים קרמיים, תבלינים וסיומת מתוקה של קקאו.

ניקרואה



מילוי ניקרגואה  
אוגד אינדונזיה  
עטיף ניקרגואה  
אורך 6 קוטר 52  
מחיר 68 שקל

89

ויליגר קורידה ניקרגואה  
Villiger Corrida Nicaragua

**חוזק קל-בינוני**  
סיגר בעל עטיף שמנוני, מספק ארומה עשירה של אספרסו ושוקולד מריר. בעירה אחידה ושאיפה נכונה בטעמים עשירים ומורכבים של שוקולד מריר, מתיקות של עץ ארז ספרדי ותבלינים.

ניקרואה



מילוי ניקרגואה  
אוגד ניקרגואה  
עטיף ניקרגואה  
אורך 5% קוטר 54  
מחיר 86 שקל

89

קפיטול קזינו  
Capitol Casino

**חוזק בינוני**  
סיגר עשוי היטב, עטיף חלק ומשיי בגימור זנב חזיר. עלי טבק דחוסים היטב. ארומה קלה של אגוזים ועור, בעירה טובה ושאיפה קלה בטעמים מחוספסים של פרי הדר, תבלינים ואדמה.

רפ' דומיניקנית



מילוי רפ' דומיניקנית  
אוגד רפ' דומיניקנית  
עטיף אקוודור  
אורך 6 קוטר 50  
מחיר 40 שקל

88

מונרקה  
Monarca

**חוזק קל**  
סיגר בעל עטיף קטיפתי דחוס היטב, מספק ארומה של נסקפה, אגוזי מלך ואדמה. בעירה אחידה ושאיפה קלה בטעמים מעודנים קרמיים, אדמה ותבלינים.

רפ' דומיניקנית



מילוי רפ' דומיניקנית  
אוגד רפ' דומיניקנית  
עטיף רפ' דומיניקנית  
אורך 6 קוטר 50  
מחיר 85 שקל

88

לוס מוסקטרוס קונטיקט  
Los Mosqueteros Connecticut

**חוזק קל**  
סיגר עם עטיף בגוון נסקפה, מספק ארומה קלה של קקאו ופלפל לבן. בעירה טובה ושאיפה קלה בטעמים של שוקולד חלב, עץ ארז ספרדי ואדמה לחה.



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](mailto:advao@caesarea.com)



זוכי טורניר המקצועות – בועז שגב וראשון מימין, איתן, רון ואלון סולומון, (אוחזים בגביעים) ומנהל המועדון ליאור פריטי



מקום שני בטורניר המקצועות. מימין: גוליאן ברהם, פרופ' זיו גיל, ליאור פריטי, אסף חפץ ויוסי שריד



מקום שלישי – אלברט לוי, ליאון זילבר ואסף כהן, משמאל: הילה זמיר, מנהלת אירועים וקשרי לקוחות המועדון



משתתפי טורניר פאר

## טורניר המקצועות

במועדון הגולף קיסריה התקיים באחרונה טורניר המקצועות השנתי, שהפך כבר למסורת. כמו תמיד, הטורניר, שמאחד שחקני גולף בעלי משלח יד דומה המביאים למגרש את גאוות המקצוע, נערך בפורמט רביעיית סקרמבל. גם השנה הציב הטורניר בפני המשתתפים אתגר כפול - לנצח לא רק את חבריהם, אלא גם את קבוצת הצוות המקצועני של המועדון. התחרות התעלתה לרמות גבוהות ביותר, ובסיומה הצליח צוות המדריכים של המועדון - רון סולומון, יחד עם בניו איתן ואלון, והמנהל המקצועני בועז שגב, לנצח בפלייאוף עם תוצאה מרשימה של 58 חבטות ברטו (איגל ו-13 בירדיס).  
למקום השני הגיעו חברי קבוצת "הקצינים": פרופ' זיו גיל, יוסי שריד, גוליאן ברהם ואסף חפץ, שהשיגו תוצאה זהה - 58 חבטות.  
למקום השלישי, בהפרש של חבטה אחת, הגיעה קבוצת "הנדל"ניסטים" בראשות המקצוען המוביל בישראל אסף כהן, ביחד עם ליאון זילבר, משה בר יהודה ואלברט לוי.  
בתחרות "הקרוב לגומה" זכו ליאון זילבר, שכמעט עשה hole in one בגומה 17 (58 ס"מ), ועזראו שהרבני בגומה 9.  
בסיום הטורניר נהנו הגולפאים מארוחת צהריים עשירה שהוגשה בבית הקפה במועדון, שם חולקו גם גביעים ופרסים לזוכים.

## Beat the Pro

בתחרות Beat the Pro שהתקיימה במועדון הגולף בגומה 9 ניסו רבים לנצח את מקצועני המועדון רון סולומון ובנו אלון, ולא מעט מהם הפגינו קור רוח ויכולת מצוינת. 16 מנצחים בתחרות התחלקו בקופה וקיבלו שוברי קנייה לחנות הגולף שבמועדון.  
הזוכים הם: מלי שלמה, מאיר שני, מאיר אסייג, אסף כהן, דניאל מדניק, מאיר דור, קובי אברג'יל, מישל לוי, אברהם לביא, ולדימיר שצ'ופק, רוי בישקו, פרנסין גדז, דני מרכוס, לאו פרידמן, דניאל אייזנקוט ומשה באומר.

## טורניר הפאר

בתחילת חודש מאי התקיים במועדון טורניר חברות פאר (Par), המיועד לחברים חדשים עד תום שנת החברות השלישית שלהם.  
בתחרות בפורמט סקרמבל זוגות הפגינו המשתתפים רמה גבוהה מאוד של המשחק, בעיקר ביחס לעובדה שמדובר בגולפאים הנמצאים, באופן יחסי, בתחילת דרכם.  
המנצחים, עם תוצאה של 36 חבטות: דן פטרה, צביקה בן דוד וגיא פטיצר.  
למקום השני, עם 42 חבטות, הגיעו ואדים דוברגורסקי ואיתמר אפללו.



# העישון ההורג מידי שנה כ- 8000 איש

 נשים וגברים בישראל, מהם 8000 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 יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידוי.

לפח



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

## המקצוע: בלו בירדי

ההתייחסות הרצינית של גולפאי בלו בירדי לספורט ולמועדון הבית שלהם בקיסריה זכתה להכרה רשמית, ו"בלו בירדי" הפך באופן רשמי למקצוע.

לצד קבוצות של יהלומנים, טייסים, מהנדסים ומדריכי גולף השתתפו בתחרות המקצועות בקיסריה שתי קבוצות של "בלו בירדיס".

לגולפאים הנוודים מובן מאליה שהדבר המיוחד הזה שאותו אתה חולק עם עמיתים, שאליו אתה יוצא בבוקר, עם לבוש מיוחד וממותג, חוזר בערב תשוש, מתאמן לקראתו בשקדנות ומקדיש לו מחשבה עמוקה לפני השינה, הוא לכל הפחות מקצוע מועדף.

הקבוצה ערכה תחרות מקדימה לקביעת הנבחרת שתשתתף בתחרות המקצועות. בתחרות המקדימה בפורמט סטייבלפורד יחידים זכו: חנוך רייכנברג - 37 נקודות, אילן מוסרי - 35 נקודות, אלכס שגיב - 35 נקודות (תשע גומות אחרונות נחותות).



אילן מוסרי בגומה 12 מכה מעל האגם



חנוך רייכנברג אחרי בירדי בגומה 3



מימין: אבי כהן, מישל אקסלרד, חנוך רייכנברג, ז'ול פולק ופרנסיס גדז מתרווחים עם בירה וסיגר אחרי תחרות המקצועות



קבוצת בלו בירדי לפני התחרות המקדימה



נבחרת בלו בירדי בתחרות המקצועות



ההנאה שלאחר המשחק, במסעדת מריפוסה



# BARCELÓ

RON DOMINICANO



nir ayash • brandesign

**היבואן**  
אלכוהול סיטונאי לכולם

ניתן להשיג ב:



יבואן : ZFANIA BARZILAY LTD

אזהרה : מכיל אלכוהול מומלץ להימנע משתייה מופרזת



*S.T. Dupont*

PARIS



**PLANET**  
WORLD OF ACCESSORIES

  [www.planetgroup.co.il](http://www.planetgroup.co.il)