

מגזין סניאר

שף ענר
בן-רפאל פורמן
מבשל אהבה לטבע

דוהרים לתהילה
הדרכי של קנטקי

מהכביש אל הים
סירות ספורט של מותגי רכב

לפני הבורדינג
טרקליני סיגרים בנמלי תעופה

יופי של בריאות
אתרי הספא היפים בעולם



* הרכב הינו רכב קונספט ואינו נמכר בישראל

THERE ARE
NO SHORTCUTS IN
TRUE LUXURY.

 LEXUS | *9966

סיגאר

גיליון 170 | יוני-יולי 2025



16

הכי טבעי

52

החיבור העמוק שלו לטבע ולאדמה נותן אותותיו במנות, אשר מתבשלות באהבה וברגישות וגורמות לסועדים להתאהב בחזרה. שף ענר בן-רפאל פורמן בריאיון טעים לאורלי גנוסר

גלים במקום גלגלים

58

אנשים שנוהגים במכוניות הכי יוקרתיות - ויקרות - בעולם, לא יתנגדו גם לסירת ספורט תואמת. אריאל רובינסקי מביא סקירה של יצרני מכוניות-על שהחליטו לייצר גם סירות-על

שתי דקות עד התהילה

84

סלבריטאים, מיליונרים, חובבי סוסים ואלפי תיירים מגיעים ללואיוויל בשבת הראשונה של חודש מאי, לצפות במרוץ הסוסים המרגש בעולם - הדרבי של קנטקי. אריאל רובינסקי

בריאות זה יופי

68

מרגוע לנפש, שלוה לרוח, בריאות לגוף. זו לא סיסמה, זה ספא. אורלי גנוסר מספקת מבט על שישה מרכזי ספא מהיפים בעולם, שיעניקו לכם חוויית Wellness מושלמת

פיגורה מטופחת

92

סיגרי פיגוראדו מאופיינים במראה יוצא דופן ומוצעים במבחר ויטולות, לגיוון חוויית העישון. פאנל הטועמים של מגזין "סיגאר" בחן עשרה פיגוראדוס מהוויטולות הבולטות

אלוף האלופים

76

מדי שנה נפגשים נהגי המירוצים הטובים בעולם לתחרות Race of Champions. בועז קורפל מספר על האירוע המוטורי הגדול, שבו נקבע מיהו באמת האלוף הבלתי מעורער



58

24



טורים ומדורים

8 אמירה אישית

חיים טייב על אחדות וחוסן בדרך לתקומה

10 תמרות עשן

סיגרים, מכוניות, אופנועים, שעונים, עטים

28 מן היקב והמזקקה

שי שגב טעם תשעה יונות ושישה כהילים

36 עשן בעיניך

אנשים, מקומות, אירועים, מפגשים

42 מקור יודע דבר

אמיר בר שלום על תפקידו ותולדותיו של "הקבינט"

46 כוכבי הקולינריה

ורד ברלל על מסעדת מישלן בסקית בטנריף

48 סיגר ואווירה

הצצה לטרקליני סיגרים בנמלי תעופה, עם ורד ברלל

96 זרם הגולף

דיווחים מפעילויות מועדוני הגולף קיסריה ובלו בירדי

68



10



20



84

32





TUDOR



**BORN TO
DARE**


euro-asia
official representative
— since 1947 —


WATCH SHOW
watch boutique
Tudor Boutique, 19 Kaplan St.
Tel-Aviv, 055-5543443
www.euro-asia.co.il





לפיד של תקווה, אחדות וחוסן

ביום העצמאות ה-77 של מדינת ישראל היה לי הכבוד להשיא משואה בטקס הממלכתי בהם הרצל - משואה של תקווה, של ערבות הדדית, של חיבור עמוק בין חלקי העם. משואה בשם כל מי שפועל לחיזוק חוסנה של מדינת ישראל, ליצירת לכידות אמיתית בין קהילותיה, ובשם הישראלים שבונים גשרים של שלום, שותפות וקדמה עם העולם. הקדשתי את המשואה גם לגיבורי ישראל שחירפו נפשם, לשורדי שבי החמאס, לחטופים שטרם שבו - ולתפילה מעומק הלב שישבו במהרה.

עמדתי שם, כבן לאליהו וג'נט ז"ל וכנכדו של חיים טייב ז"ל, ניצול שואה מתונים שעל שמו אני קרוי. אדם שחלומה הגדול היה לעלות לישראל ולהקים בה בית. כן, בזכות סבא חיים וסבתא קוקה עמדתי על הר הרצל ביום העצמאות. עמידתי על במת טקס המשואות היתה עבורי סגירת מעגל משפחתית ולאומית: משואה לתקומה, מרדיפה - לעצמאות.

לצדי, על הבמה, עמדו משיאי משואות מעוררי השראה, שבמעשיהם היומיים מבטאים את הרוח הישראלית: רוח של עשייה, ערבות הדדית, עזרה לזולת, נתינה, מחויבות עמוקה ואחריות חברתית. הבטתי בהם וידעתי - זוהי התקווה. זה הכוח שמוביל את העם הזה.

זהו גם הרגע שבו הרגשתי ביתר שאת: אין לנו ארץ אחרת, ואנחנו חייבים להתאחד כדי לשמור עליה.

האחדות היא תנאי בסיסי לקיום משותף ופורה. כבר יותר משלושה עשורים אני מפתח ומחזק מדינות באפריקה, עם עשרות רבות של פרויקטים בתחומי האגריה, טכנולוגיה, מים ומזון, בריאות, עיור וחינוך, תוך הטמעת טכנולוגיות ומודלים ישראליים. אני מוביל מפות דרכים לאומיות לחיזוק חוסנה של ישראל בתחומי החינוך, הרווחה והמנהיגות, תוך שיתופי פעולה נרחבים עם משרדי ממשלה, עיריות ופילנתרופים נוספים - בשותפות דרך עמוקה שבה אני רואה ערך עליון, ושלאורה אני קורא לכולנו לפעול.

במהלך פעילותי בארץ ובעולם, למדתי כי על מנת לחזק את החברה הישראלית כולה - מוכרחים להקשיב זה לזה, ולהתאחד. רק ביחד נוכל לשקם את האמון, לשקם את המדינה, לאחות את השברים, לבנות ולהיבנות מחדש. רק כך נוכל לצעוד קדימה. זו אינה רק משואה של חג העצמאות - זו קריאה לכולנו להפנים שהתקווה לעתיד טוב יותר מתחילה באחדות.

ביום הזיכרון לשואה ולגבורה זכיתי להוביל, זו השנה השנייה ברציפות, את משלחת ה-7 באוקטובר למצעד החיים באושוויץ. שם, במקום שבו נרצחו מיליונים רק בשל יהדותם, צעדו אתנו ניצולי שואה, משפחות חטופים ושורדי השבי הגיבורים - עמוד האש של דורנו, שמהם ומהם ניתן ללמוד חוסן אמיתי מהו. שם, באתר הנורא שבו פעלו תאי הגזים הנאציים, עמדנו ושרנו בקול גדול את "התקווה", והבטחנו: לעולם לא עוד. כולנו חשנו כשליחי ציבור שמחויבים לפעול, לאחד, לתקן ולשקם. מחויבים לקדם שיח וחיבור בין כל חלקי העם, בארץ ובתפוצות.

המשואה שהדלקתי ביום העצמאות היא סמל לתקומה, אבל גם קריאת השכמה: רק כשנקשיב זה לזה, נוכל להשתקם ולהמשיך הלאה. זה לא רק לפיד של אש, זו שבועה לחיים. לחיים משותפים, חיים של שגשוג, לנו ולדורות הבאים.

למען עתיד ילדינו וכנדינו, על כולנו להשיא משואה של תקווה, אחדות וחוסן.

ולתפארת מדינת ישראל.

חיים טייב הוא איש עסקים ופילנתרופ, מייסד ונשיא קרן מנומדין, המפתחת ומטמיעה תוכניות לאומיות לחיזוק חוסנה החברתי והכלכלי של ישראל

מו"ל שמואל טל
עורך דורון ליבנה
עיצוב גרפי אודליה אטינגר
צלמת יעל צור

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

משתתפים

ורד ברלל, אמיר בר שלום,
אורלי גנוסר, כפיר מרשק, ליאור פרג',
בועז קורפל, אריאל רובינסקי,
שי שגב, יואל שורץ

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 ענר בן דפאל פורמן
צילום: אסף קרלה

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.

TWO

שניים באחד העם

PRESALE

בהרצליה הירוקה!

דירות 3-6 חדרים,
דירות גן, דופלקס גן ופנטהאוזים
החל מ-3,270,000₪
שלמו רק 15% היתרה
לקראת האכלוס*

ONE



קבוצת אלמוג גאה להציג את פרויקט TWO IN ONE, יצירת מגורים חדשנית בלב הרצליה הירוקה.

הפרויקט כולל 2 בנייני בוטיק אלגנטיים בני 8 קומות, המתאפיינים בעיצוב מודרני ומתוחכם, אדריכלות מוקפדת וקווים נקיים. בדירות מרחב אור טבעי ותכנון מוקפד לצד מפרט טכני עשיר הכולל מערכת מיזוג אוויר, מערכת הפעלה 'בית חכם' ומטבח איכותי ומעוצב. כל זאת לצד נגישות מצוינת לצירי תנועה מרכזיים המאפשרת גישה נוחה למרכזי עסקים, קניונים, פארקים וחופי ים.

* המבצע בכפוף ללקיחת הלוואת קבלן, לאישור הבנק ולתקנון המבצע.

החברה רשאית להפסיק את המבצע בכל עת.

***5538**

אלמוג
הבית שלך



Ronena&Co



זיכרון הימים המפוארים AJ Fernandez Días de Gloria Brazil

סיגר מהודר וייחודי זה הוא חלק מסדרה של מותג הסיגרים AJ Fernandez שמוקדשת ל"ימים המפוארים" של תעשיית הסיגרים הקובנית - והפעם במהדורה עם ניחוח ברזילאי.

הסיגר מגולגל בעבודת יד בניקרגואה, מטבק מובחר שגדל בחוות הפרטיות של פרננדז באזורים אסטלי, חלאפה וקונדגה. העטיפה הוא עלה נדיר מסוג Mata Fina הברזילאי - עלה כהה ועשיר, בעל פרופיל מתוק, חלק ועמוק, שמעניק לסיגר אופי מובהק ובלתי נשכח. המראה החיצוני יוקרתי ומוקפד: גוף Box-pressed עטוף בכהות עמוקה; סרט ירוק מבריק בתחתית, שמזכיר את צבעי הדגל הברזילאי; וחבק מרכזי עם עיטורים מוזהבים וסצנה אמנותית מהעולם הקלאסי.

זה סיגר בעל חוזק בינוני עד מלא וטעמים שכובשים את החך. אפשר לזהות בו ניחוחות של קקאו מריר, עור, תבלינים מתוקים, קפה קלוי ואדמה לחה - שילוב שמזכיר את הרומנטיקה הקלאסית של הסיגר הקובני, עם טוויסט ברזילאי עכשווי. משתלב נהדר עם וויסקי סינגל מאלט, רום מיושן או אספרסו קצר. מחיר הסיגר בוויטולה רובוסטו (54 × 5/8): 109 שקל.



חגיגת טעמים של שני עשורים Rocky Patel The Edge 20th Anniversary

לציון עשרים שנה לסדרת הסיגרים האיקונית The Edge, רוקי פאטל מציג מהדורה חגיגת ומעודכנת. Rocky Patel The Edge 20th Anniversary הוא סיגר שמכבד את העבר המכובד של הסדרה, ויחד עם זאת מביא פרופיל טעמים חדש ומורכב יותר.

הסיגר מיוצר במפעל El Paraiso בדנלי, הונדורס, וכולל עטיפה סומטרה אקוודורי מיושן עשר שנים, אוגד הונדורסי ומילוי מניקרגואה ומהונדורס. התוצאה: גוף בינוני עד מלא, עם איזון מדויק בין עוצמה לאלגנטיות. בתחילה מורגשים טעמים של שמנת דובדבן, פלפל אדום ואדמה לחה, וככל שהסיגר מתקדם מתווספים טעמים של עץ טבעי, עור וטבק גולמי, כשבשיא - הפלפל מתעצם ומאזן את המתקנות הראשוניות. בשליש האחרון, טעמים של עץ, אדמה ופלפל עם עוקצנות שמטשטשת את המורכבות, אך עדיין שומרת על סיום מרשים. הארומה עשירה ומרובדת: עור יוקרתי, פולי קפה קלויים, שורש בירה ותבלינים חמימים כמו קינמון וקאיין. שאיפה נכונה, בעירה ישירה ואפר יציב.

הסדרה מוצעת בשלוש ויטולות - טורו, רובוסטו וסיקסטי - בתיבה בת עשרים יחידות. מחיר הסיגר בוויטולה רובוסטו: 95 שקל.



אסתטיקה אלגנטית Rocky Patel White Label Robusto

כשמאחוריו מלאכת מחשבת של גלגול ידני מוקפד ועשר שנות יישון, הסיגר White Label מבית רוקי פאטל הוא יצירה יוצאת דופן, המשלבת טבק ניקרגואני מובחר עם עטיף Connecticut Shade עדין וקטיפתי. ה-White Label בויטולה רובוסטו (50 × 5½) מציע חוויית עישון מעודנת, הרמונית ומורכבת. כבר מהשאפה הראשונה מורגש גוף קל עד בינוני, עם טעמים חלקים של שמנת, ויל, עץ ארז קלוי, שקדים ונגיעות תבלין עדינות. העיצוב הלבן-זהב של החבק משדר יוקרה ואלגנטיות, ומבליט את אופיו המובחן והאקסקלוסיבי של הסיגר. זה סיגר שמיועד למי שמעריכים איזון, עידון ואסתטיקה קלאסית - חוויה מפוארת ללא צורך בעוצמה מוחצנת. מתאים לרגעים של רוגע: בוקר אלגנטי לצד קפה איכותי או שעת אחר צהריים שקטה עם וויסקי חלק. מחיר: 190 שקל.

עמוק ומורכב Rocky Patel DBS

בלנד חדשני, של טבק מובחר מניקרגואה (ברודליף) ומהונדורס עם אוגד מניקרגואה ומפנסילבניה (ארצות הברית), הוליד סיגר בעל עומק ועושר יוצאי דופן, המועצמים בזכות עטיף מדורו כהה מסן אנדרס, מקסיקו. זה סיגר בחוזק בינוני עד מלא, בעל פרופיל טעמים עשיר ומורכב: בפתחה טעמי קקאו מריר, אדמה ואספרסו, שמתפתחים לפלפל שחור, עור ומתיקות עדינה. הסיום קרמי, עם תיבול עז ונגיעות של עץ חרוך. ה-DBS מציג בנייה מוקפדת ומספק בעירה אחידה, שאיפה מדויקת ועשן סמיך. הוא מוצע בשלוש ויטולות - רובוסטו, טורו וסיקסטי - שכל אחת מהן מדגישה באופן שונה את עומק הבלנד. מתחבר מצוין לברבן מיושן, רום כהה או אספרסו איכותי. המחיר (טורו): 190 שקל.



עוצמה ויוקרה Rocky Patel Disciple

הסדרה Disciple מבית המותג רוקי פאטל נוצרה בעבור חובבי סיגרים שמעריכים מורכבות, אמנות ועוצמה. הסדרה מיוצרת במפעל Tavicusa שבאסטלי, ניקרגואה. סיגרי הסדרה עשויים מעלי מיליו ואוגד מניקרגואה, עטופים בעלה סן אנדרס מדורו כהה ושומני ממקסיקו, עם מתיקות טבעית ואופי אדמתי עמוק. פרופיל הטעמים כולל אספרסו, שוקולד מריר, פלפל שחור, עור ותבלינים חמימים - הכל בגוף בינוני עד מלא, עם עשן קרמי וטעמים שמתפתחים בשלבים. הסדרה זמינה בכמה ויטולות, ובהן רובוסטו (50 × 5), טורו (52 × 6) וסיקסטי (60 × 6). כל סיגר עטוף בחבק שחור וזהב בעיצוב מודרני ואלגנטי, שמשדר הידור יוקרתי. מוגש בקופסאות בנות עשרים סיגרים. המחיר (לוויטולה Sixty): 130 שקל.





סיגר אליפות

Rocky Patel Cigar Smoking World Championships

כפי שמעיד שמו, זה סיגר שנוצר במיוחד לאליפות העולם בעישון סיגרים (Cigar Smoking World Championships) - אירוע שנתי שמושך אליו משתתפים מכל רחבי העולם ומתקיים ב-28 מדינות, וכעת גם בישראל. המטרה הבסיסית היא לעשן סיגר כמה שיותר זמן, בלי שיכבה.

הסיגר מוצע בשלוש ויטולות, כשה-Mareva (5 1/4 x 42) היא הוויטולה הרשמית של התחרות. הוא נפתח בתיבול עדין עם גוונים אדמתיים, ומתפתח לטעמים עשירים של קקאו, אספרסו ופירות מיובשים. העטיף, סן אנדרס ממקסיקו, מעניק מתיקות טבעית שמאזנת את הליבה המתובלת - בלנד טבק מיושן מניקרגואה ומהונדורס, שנוצר בשיתוף פעולה עם מרקו ביליץ', יוזם ומייסד התחרות. זה בלנד שמבטיח בעירה איטית, קרה וישרה - קריטית לתחרות ממושכת. מחיר: 70 שקל.

כשהאש הופכת לאמנות

God of Fire

בעולם שבו סיגרים הם יותר מאשר טבק מגולגל - כי אם הצהרה של טעם, מסורת ואישיות - סדרת הסיגרים God of Fire, מבית Arturo Fuente ומותג אביזרי הסיגרים Prometheus, בולטת כאחת היצירות היוקרתיות והמוערכות ביותר. הסדרה היא מחווה מיתולוגית לדמותו של פרומתאוס, מי שהביא את האש לבני האדם, ומציעה שתי גרסאות:

God of Fire by Carlito - פרי יצירתו של קרליטו פואנטה, דור שלישי לשושלת טבק דומיניקנית אגדית. עטיף ה-Cameroon משדר יוקרה, והבלנד הדומיניקני, כולל האוגד, מציע איזון מרשים בין עוצמה לאלגנטיות. גוף הסיגר בינוני-מלא, והטעמים - שילוב הרמוני של פלפל עדין, עץ ארז, אגוזים קלויים, קפה כהה ונגיעה מתוקה בקצה. העיצוב המלכותי של הקופסה - קטיפת שחור וארגמן, טבעות מזהבות - משלים את החוויה, והופך כל סיגר לחפץ נחשק.

God of Fire Serie B - בגרסה זו הבלנד שונה במעט, עוצמתי יותר, עם עטיף כהה ומסתורי מסוג Ecuadorian Sun Grown או מדרו. הגוף מלא יותר, הטעמים עמוקים ועשירים: עור, שוקולד מריר, קפה חזק, תבלינים אדמתיים ולעתים גם רמזים לעשן כבול.

אם גרסת Carlito היא אופרה קלאסית, Serie B היא רוק כבד - מתוחכמת לא פחות, אך עם נוכחות בועטת. שתיהן משווקות במהדורות מוגבלות ובמבחר ויטולות, רובן בטיובות מהודרות. הסדרה כולה זכתה להכרה ופרסים בינלאומיים, ונחשבת בחירה של מביני עניין אמיתיים. מחיר הסיגר בכל אחת מהגרסאות, בוויטולה דאבל רובוסטו: 400 שקל.





חדש! מנעול חכם

Linus™ L2

הדור החדש של המנעול החכם, בעל מנוע חזק ושקט יותר, סוללה נטענת, מגשר אינטרנט מובנה. פותחים את הדלת בקלות באמצעות קורא קירבה, קורא טביעת אצבע, קודן חכם ואפליקציה.



לפרטים
נוספים
***9722**
yaleshop.co.il וא



PART of ASSA ABLOY



ארומה מעולם הקולנוע

Arturo Fuente - Fuente Fuente OpusX "The Lost City"

מעטים הם הסיגרים שמביאים עמם לא רק עושר טעמים, אלא גם סיפור קולנועי, חקלאי וחברתי. אחד מהם הוא "The Lost City" OpusX - סיגר נדיר ומוערך, שנולד משיתוף פעולה מפתיע בין השחקן אנדי גרסיה ואמן הסיגרים האגדי קרליטו פואנטה. בשנת 2005 צילם גרסיה את סרטו "The Lost City", שדרש שדות טבק ירוקים מחוץ לעונת הגידול. במיוחד לשם כך נטע פואנטה יבול קיץ חריג באחוזתו שברפובליקה הדומיניקנית - תהליך שיצר טבק ייחודי אשר יושן במשך חמש שנים והפך ללב סדרת הסיגרים הזאת. מדובר בסיגר פורו דומיניקני בחוזק בינוני עד מלא, עם פרופיל טעמים עשיר ומתוחכם שכולל תבלינים מתוקים, קרמל, צימוקים, אגוזים קלויים, אספרסו, ארז ואדמה. סיגר מענג ויוקרתי במיוחד, שמתפתח עם כל שאיפה. הסדרה זמינה בכמה ויטולות קלאסיות - רובוסטו, דאבל רובוסטו, פירמיד, טורו, לנסרו ו-Carlito's A - חלקן במהדורות מוגבלות מאוד. מעבר לחוויית העישון, רכישת הסיגר גם תורמת לקהילה; חלק מההכנסות מוקדשות לקרנות פילנתרופיות הפועלות לשיפור תנאי החיים, הבריאות והחינוך בקהילות מקומיות. בין אם אתם אספנים, חובבי סיגרים נדירים או פשוט מחפשים חוויה יוצאת דופן - "The Lost City" של פואנטה הוא הרבה יותר מעוד סיגר. הוא הצהרה, סיפור, מחווה לתשוקה ולעשייה באיכות שאין שנייה לה. מחירו (לוויטולה דאבל רובוסטו): 520 שקל.

מאיה והנחש

Flor de Selva Año de la Serpiente

מותג הסיגרים ההונדורסי Maya Selva Cigars מקדיש מדי שנה מהדורה מיוחדת ללוח השנה של הסינים. על פי גלגל המזלות הסיני, 2025 היא שנת הנחש, הנחשב סמל של חוכמה, אלגנטיות ותחכום - ערכים שבאים לידי ביטוי גם בסיגר עצמו - Flor de Selva Año de la Serpiente. הסיגר, בוויטולה פירמיד (6% x 52), עטור בשלושה חבקים מרשימים: העליון נושא את לוגו המותג; האמצעי כולל את הכיתוב "Año de la Serpiente" ("שנת הנחש") באדום; והתחתון - יצירת אמנות של ממש - מציג נחש זהוב-אדום המתפתל סביב גוף הסיגר, כשבזנבו מופיע המספר 2025. עטיפ הונדורסי כהה וחלק, אוגד ומילוי מהונדורס ומניקרגואה, יוצרים סיגר ייחודי בעיצובו ובאיכותו, עם פרופיל טעמים מאוזן בגוף בינוני עד מלא, וניחוחות של עץ ארז, תבלינים יבשים, אדמה וקקאו מריר. מומלץ לזווג עם קוניאק XO, וויסקי סינגל מאלט או אספרסו איכותי. מחיר: 150 שקל.



ST DUPONT

PARIS



מכת ברק

Maserati GranCabrio Folgore



מזראטי, שבשנים האחרונות מתקשה כלכלית, הפתיעה בהיותה מהראשונות לשלב תצורת קבריולה עם הנעה חשמלית מתקדמת, הרבה לפני מתחרות כמו פורשה, מרצדס ואסטון מרטינ. זה קורה בדור החדש והשני של גראן קבריו, שתוצע גם עם מגוון מנועי בנזין, אבל אנחנו כאן בשביל החשמלית. הגרסה נקראת "פולגורה" ("ברק", באיטלקית), ומשלבת שלושה מנועים חשמליים (שניים מאחור, אחד מלפנים) עם 408 כ"ס כל אחד. יחדיו מתקבל הספק עצום של 761 כ"ס (829 כ"ס במצב "בוסט") ומומנט מפלצתי ממש: 137.6 קג"מ. הזינוק ל-100 קמ"ש מבוצע ב-2.8 שניות, והמהירות המרבית היא 290 קמ"ש. מצברי 92.5 קוט"ש מאפשרים טווח נסיעה של 447 ק"מ. המחיר מתחיל ב-182 אלף דולר.

בשירות הוד מלכותה

Aston Martin DB12 Volante

לרגל חגיגות יום ההולדת ה-110 למותג, אסטון מרטינ משחררת כמה דגמים חדשים ובהם גרסה פתוחה של DB12. ואם חשבנו שאסטון DB12 קופה נראית נפלא, אז הביטו שוב בתמונה - הגרסה הפתוחה נראית אפילו טוב יותר. השתיים חולקות את אותו קוקפיט, אשר עבר רמونت כללי ונעשה מודרני בהרבה מבדור הקודם. מול הנהג ניצב גלגל הגה חדש, ומאחוריו לוח מחוונים מוקרן, החובר למסך מולטימדיה חדש לגמרי בגודל 10.25 אינץ'. הקבריולה, הנושאת באופן מסורתי את הכינוי "וולנטה", מתהדרת במנוע V8 טוויין טורבו בנפח ארבעה ליטרים מבית מרצדס AMG, ששולח 680 כ"ס ו-81.6 קג"מ לגלגלים האחוריים דרך תיבת שמונה הילוכים אוטומטית. המחיר (בארצות הברית) מתחיל ב-290 אלף דולר.



הולכת בדרכה

BMW 4 series Convertible



סדרה 4 בדור הנוכחי הצליחה ליצור לעצמה זהות משלה בתוך המשפחה; זה לא רק העיצוב, עם החרטום שעדיין קשה מעט לעיכול, אלא המכלול - מרחב הולם, המון אבזור, מנועים חזקים, ומפרט טכני שמחיה מחדש את המכונית הספורטיבית של ב.מ.וו. ההיצע בישראל מתחיל בגרסת 420 עם מנוע שני ליטרים, 184 כ"ס, ומסתיים בגרסת M4 קומפטישן שמצוידת במנוע שלושה ליטרים, שישה צילינדרים בטור ו-510 כ"ס בתצורת הנעה אחורית, ו-530 כ"ס עם הנעה כפולה. בסביבת הנהג סידור המסכים העדכני של ב.מ.וו, עם לוח מחוונים ומולטימדיה הנמצאים על משטח קמור אחד. מערכת הניווט תוצג גם על השמשה הקדמית ותשלב מציאות רבודה. המחיר: 920-440 אלף שקל.

כשהלב במקום הנכון

Chevrolet Corvette



הדור השמיני של הקורבט ביצע את השינוי הכי גדול מאז נולד האייקון, כאשר שברולט שמה את הלב שלה ושל המכונית במקום אחר, במרכז הרכב, כמו במכוניות-על אקזוטיות. זו הפעם הראשונה שקורבט נוטשת את מבנה המנוע קדמי-הנעה אחורית שליווה אותה מיומה הראשון, והיא עושה זאת לטובת שיפור היכולת הדינמית, ובעיקר לקריאת התיגר על פורשה ופרארי. המנוע ה"בסיסי" בהיצע הוא V8 אטמוספרי בנפח 6.2 ליטרים המפיק 490 כ"ס. ברוח התקופה יש גם גרסה היברידית חדשה שנקראת E-Ray (קיצור של אלקטריק סטינגריי), שלה תוספת מנוע חשמלי שמרים את ההספק ל-664 כ"ס. בפסגת ההיצע מנוע V8 כפול מגדשים בנפח 5.5 ליטר עם 1,064 כ"ס ו-350 קמ"ש מרביים. המחיר בישראל מתחיל ב-851 אלף שקל.

קיצונית וקולנית

Porsche 718 Spyder RS

במשך שנים פורשה הואשמה שהיא מונעת מהבוקסטר, ובעיקר מהקאיימן, לממש את הפוטנציאל המלא שלהן עם מנועי GT אמיתיים, כדי לא להאפיל על האחות הגדולה 911. כעת, רגע לפני שדור 718 של הבוקסטר/קאיימן פורש לטובת מחליפות חשמליות, פורשה מסירה את כל המחסומים ונותנת לנו את מה שתמיד רצינו: מנוע ארבעה ליטרים אטמוספרי, המטפס עד לקו אדום ב-9,000 סל"ד סטרטוספריים ושם מפיק 500 כ"ס. זה אותו מנוע שנמצא ב-GT3 911. זינוק ל-100 קמ"ש אורך 3.4 שניות בדרך למהירות מרבית של 307 קמ"ש ללא גג. כשהגג מותקן, פורשה ממליצה שלא תעברו 200 קמ"ש, כדי שהוא לא יתעופף... המחיר: 1.357 מיליון שקל.



מיתוס נולד

Mercedes PureSpeed AMG



מרצדס החליטה לפתח ליין חדש של מוצרים בסדרות מוגבלת ייצור, במטרה לפתוח אספנים עשירים. הליין החדש מכונה Mythos, והמכונית הראשונה בסדרה היא ה-PureSpeed - מכונית ספורט קיצונית, שנוצרה בהשראת ה-SLR300 מ-1955 שעמה ניצח סטרלינג מוס את תחרות ה"מלך מיליה". היא מבוססת על ה-SL63, ולפיכך מציעה אותו מנוע V8 כפול מגדשים בנפח ארבעה ליטרים, שמפיק 585 כ"ס ומניע את כל ארבעת הגלגלים. אבל היא נעדרת גג ושמשה קדמית, ולכן משוקת עם קסדות ממותגות בעלות אינטרוקום אינטגרלי המתואמות עם המכונית - הכרחיות לנהיגה בה על הכביש ועל המסלול. לטענת מרצדס, העיצוב הפתוח הוא הדרך הישירה ביותר לחוות ביצועים. רק 250 יחידות ייוצרו, והמחיר בהתאם: מעל 300 אלף דולר.

הווירוס שאתם מתים להידבק בו

Vyrus Alyen 988



קשה להתעלם מהעיצוב של סדנת "ווירוס" האיטלקית, על אחת כמה וכמה כשסממן ההיכר שלה הוא במתלה קדמי לא קונבנציונלי עם זרוע קדמית חד-צדית ומוט היגוי מרכזי - טכנולוגיה שמייסדי הסדנה היו שותפים לפיתוחה בשנות ה-80 בגלגולה המוקדם. האופנוע שלפניכם נקרא Alyen 988, והוא אכן חייזרי למראה עם משטחי גוף זוויתיים היוצרים אשליה כאילו האופנוע כולו רוכן לפניכם. המנוע הוא של דוקאטי פאניגאלה 1299 - אחד ממנועי ה-V-Twin החזקים ביותר שיוצרו באופן סדרתי, אשר מפיק מנפח של 1,285 סמ"ק 205 כ"ס ב-10,500 סל"ד. רק עשרים יחידות יוצרו, כך שיש יותר סיכוי שתפגשו חייזר אמיתי מאשר את האופנוע הזה. והמחיר, כמה לא מפתיע, בהתאם: 193 אלף דולר.

המלך ארתור

Royal Enfield Bandit9 Arthur II

בשנת 2018, רויאל אנפילד הזמינה את דריל וילנוואבה מסדנת Bandit9 ליצור סדרת אופנועים מותאמת אישית בייצור מוגבל, וכך נולד הארתור. עכשיו חוזרים השניים לטייק נוסף שנקרא "ארתור II". הבסיס הוא רויאל אנפילד GT650 קונטיננטל, אבל גם מרכבי השלדה שונו כדי לרכך פינות, וכך גם הזרועות והמתלים. במכל הדלק רוקעו שקעים אובליים לטובת הברכיים, האוכף עוצב מחדש וצופה בעור בתפירת יד, והזנב עוגל בהשראת דגמי קפה כייסר. לבסוף, הכל - אבל ממש הכל - צופה בכרום ליצירת המראה הבוהק הלהיטחודי של הדגם. תשעה אקסמפלרים בלבד ייבנו מהיצירה הזאת, והמחיר הוא 26 אלף דולר.



מחווה לוולנטינו רוסי

PETRONAS SRT OHVALE MiniGP



הוא אולי נועד לרוכבים מתחילים, אבל יש לו את כל מה שצריך כדי שגם טירונים ירגישו כמו גדולים על מסלול. זה מתחיל באופנוע עצמו, אשר שייך לקבוצת "פטרונאס SRT", המשתתפת באליפות ה-MotoGP, וצבוע במדי הקבוצה. וזה ממשיך במכלולים האיכותיים כמו מצמד מחליק, מתלים מתכווננים, בולמי אוהלנס וצמיגי סליקס ייעודיים תוצרת פיפלי. גם מנוע ה-160 סמ"ק הצנוע זוכה לשיפורים כמו קיט יניקה פתוח ומערכת פליטה מתוצרת Arrow, שמעלה את ההספק ל-25 כ"ס מאוד לא אופייניים לנפח. וכדי שהרוכב ישפר באמת את יכולותיו, לרשותו בלוח המחוונים מערכת טלמטריה מבוססת GPS. האופנוע יוצר ב-46 עותקים, כמחווה למספר של ולנטינו רוסי שרכב בשורות הקבוצה בעונתו האחרונה באליפות. המחיר: עשרת אלפים אירו.

עתיד הקרוזרים

Zillers BMW R18



יותר מחמישה חודשים עמלה סדנת Zillers הרוסית על המראה הכבד וחובק הכביש, אבל האמת היא שהגוף עשוי קרבון קל משקל. מהמקור הקרוזרי של אופנוע ב.מ.וו R18 נשאר רק הבסיס - שלדה, מנוע וחיווט - כל השאר הוחלף. כך, למשל, המתלים הם מתלי אוויר מפיתוח עצמי של הסדנה, החישוקים כורסמו במכונת CNC, מערכת הפליטה מטיטניום, כשהכל נעשה בעבודת יד ומכוסה מכף הרגלית ועד קצה מכל הדלק. ואם כבר הזכרנו את זה, נציין גם שלוח המחוונים הועבר למכל הדלק ומתקפל לאחור כשצריך לתדלק. רק 13 יחידות ייוצרו, מחירן לא ידוע, אבל אל דאגה, אתם יכולים לקנות קיט מעטפת ל-R18 שלכם תמורת 45 אלף דולר...

האימפריה מכה בשלישית

Lord Drake Kustoms Stormtrooper

סאגת "מלחמת הכוכבים" היא תופעה תרבותית על הגבול של דת, עם אלפי (אם לא עשרות אלפי) חיקויים ויצירות ייחודיות שהופיעו בעקבות סדרת הסרטים המצליחה בכל הזמנים. ה-Stormtrooper של סדנת Lord Drake Kustoms האמריקאית הוא דוגמה מצוינת לכך, כשזרם של "הכוח" מועבר בעורקיו של ההארלי "סופטייל ברייקאוט" הוותיק הזה מ-2014. הוא קיבל את שני צדי "הכוח" (המואר והאפל), ומצא נשמה של ג'די בגוף שהונמך ונראה כמו מרחף מעל הכביש. לצד מיני שיפורים כמו האגוז שמגרר בטון ממש לא חללי, נמצא שורה של אלמנטים איקונוגרפיים - מראשו של דארט' ויידר על מסנן האוויר ועד סיומות של חיילי האימפריה והמורדים על כיפות ונטיל. האופנוע אינו למכירה, ושווי המוערך 50 אלף דולר.



עקיצת רובוטרק

RH Customs Bumblebee



הדבורה שאנו מכירים ואוהבים היא שברולט קמארו בתחפושת של רובוטרק, אבל סדנת RH Customs ההודית דמיינה אחרת את הדמות האהובה מהמסך הגדול. היא חשבה יותר בכיוון של אופנוע, וביססה אותו על הונדה X4 קרוזר. מלבד המנוע 1,284 סמ"ק שנותר מקורי, RH שינתה הכל: יצרה שלדה חדשה ורחבה יותר שתכיל את הגלגל האחורי השמנמן כשמעליו כיסוי צמוד בסגנון בובר; החליפה את צנרת הפליטה, את המזלג הקדמי, ומשני צדי מכל הדלק הצמידה מכסי שסתומים מקוריים של רכב שברולט קמארו SS מודל 1972. המושב - היחיד - קיבל תפירת מעוינים. בקצה הכידון, ראשו של הרובוטרק משמש כפנס קדמי. האופנוע לא מוצע למכירה, אבל שווי מוערך בכ-20 אלף דולר.



ימים סגולים Armin Strom Orbit Purple

מותג שעוני היוקרה משווייץ Armin Strom מציג את ה-Orbit Purple, הדור החדש של שעוני אורביט שהושקו בראשונה ב-2022. השעון, שקוטרו 43.4 מ"מ, מיוצר בעבודת יד מוקפדת ובמהדורה מוגבלת בת עשרים יחידות בלבד. הוא כולל חלון פנימי להצגת השעה, בגוון סגול עם גימור "מעושן" (Fumé), שמשתנה מסגול עז במרכז לכהה יותר בצדדים. תיבת השעון עשויה נירוסטה עם ציפוי DLC שחור. התאריך מוצג על גבי לוח קרמי קבוע, הממוקם על גבי הבדל. הטוויסט המעניין הוא שהצגת התאריך נעשית רק בהתאם לדרישות המשתמש, בעזרת לחיצה על כפתור ייעודי. מחיר: כ-38,600 אירו.

טורביון היסטורי

Arnold & Son Constant Force Tourbillon 11 Yellow Gold

שעון הטורביון הזה מבית Arnold & Son נוצר בהשראת הטורביון הראשון שיצר אברהם לואי בקנה לפני 260 שנה. ברגה התבסס על שעון הכרונומטר הימי מספר 11 של ג'ון ארנולד, ממקימי החברה שלימים תהפוך ל"ארנולד אנד סן". השעון (41.5 מ"מ), במהדורה מוגבלת, כולל מנגנון כוח קבוע, ומנגנון הטורביון ממוקם בגב השעון. התיבה עשויה מזהב 18 קראט, והלוח כולו מצופה בשכבת אמייל לבנה בטכניקה המסורתית והיוקרתית "גרנד פו" (Grand Feu). השעה מוצגת בלוח קטן עשוי אבן אופל לבנה, במבנה קעור ונטוי במקצת כדי להקל על קריאת השעה. השעון מספק רזרבת כוח מרשימה - מאה שעות. מחירו: כ-141,500 אירו.



נצחיות אלגנטית

Frederique Constant Classic Perpetual Calendar Manufacture

מותג השעונים פרדריק קונסטנט מציג גרסה חדשה לשעון לוח השנה הנצחי הקלאסי שלו. דגם זה קיבל עיצוב חדש, מעודן יותר מהדגמים הקודמים, עם גוף מפלדת אל חלד. הלוח הוא בגוון סלמון, עם מראה מלוטש בגימור קרני שמש. הוא כולל תצוגת מצב ירח ושלושה לוחות קטנים לציון התאריכון, היום בשבוע והחודש, המשולב עם תצוגת השנה המעוברת. שינוי מהותי נוסף הוא ברמת המנגנון, עם קליבר מובנה אוטומטי שפותח על ידי החברה (המנגנון ה-34 שהחברה מפתחת). יתרון משמעותי של השעון הזה הוא תג המחיר, הנוח באופן יחסי בהשוואה לרוב הדגמים היוקרתיים: כ-10,700 אירו.





הזמן אין לו סוף Genus GNS2 Infinity Blue

יצרנית השעונים השווייצרית Genus נודעה בשילוב שהיא מציעה בין חדשנות מכניקה מרשימה לעיצוב ייחודי, לעתים עם אלמנטים אמנותיים. הדגם GNS2 Infinity Blue, שבהתאם לנהוג בחברה מיוצר בעבודת יד ומורכב עצמאית, מנסה לבטא את הרעיון שהזמן זורם ללא התחלה וללא סוף, בדומה לכחול העמוק של האוקיינוס ולחולות הזהב המעוצבים בעזרת הרוח. עיצוב לוח השעון, שבו בולטים גוני כחול-אינסוף וזהב, מבטא זאת היטב. בניגוד למקובל, השעון אינו כולל מחוגים. הצגת הזמן נעשית בעזרת מערכת של חצים זהובים הנמצאים בתנועה מתמדת, הרשומה כפסגט. מחיר: כ-63,500 אירו.

נשיות מיתולוגית Grönefeld 1944 Tanfana

בית השענות ההולנדי גרונפלד משיק את השעון הראשון שלו לנשים, ה-Tanfana 1944. השעון נקרא על שם האלה טנפנה, שומרת השלום וההרמוניה לפי הפגאניזם הגרמאני. על פי המסופר, האלה ניצבה בעיר אולדנזאל בהולנד, שם נולדו האחים שהקימו את החברה, אשר בחרו לציין בשם הדגם את שנת הולדתה של אמם (1944). לוח השעון עשוי מאוונטורין, חומר מבריק בגוון Midnight Blue עם אלמנטים מתכתיים נוצצים. בלוח ובמדליון ייעודי בולט מוטיב גיאומטרי של "פרח החיים" (Flower of Life), חלק מגיאומטריה הבוחנת את משמעותן הרוחנית של צורות ופרופורציות הקיימות בטבע. השעון, שקוטרו 37.5 מ"מ, עשוי זהב אדום בדרגת N5 ומשלב 233 יהלומים בחיתוך מבריק סביב הבזל, התיבה והאבזם. מחירו: 118,000 אירו.



יתרון החומר

Parmigiani Fleurier Tonda PF Sport Chronograph

הגרסה הספורטיבית של שעוני PF היא השעון הראשון שהתיבה שלו עשויה כולה מציפס - חומר מרוכב, שילוב של קרמיקה ומתכת. לצורך הכנת יחידה בודדת של השעון נדרש יום הרכבה שלם. לוח השעון עשוי אנתרציט (פחם מותמר עם 86-98 אחוזי פחמן), חומר ייחודי להחזרת אור, עם ליטוש משי. הלוח מאופיין בגוון אפור-שחור שיוצר מראה מתכתי, אלגנטי ומודרני. דגם זה, Tonda (42 מ"מ), שמוצע בכמה שילובי צבעים, כולל מנגנון כרונוגרף, מסגרת בעלת חריצים מובלטים ליצירת מראה ספורטיבי, זיזים מצוירים במראה מלוטש ולחצנים תואמים להפעלת הכרונוגרף. מחיר: כ-41,700 אירו.





הלוק והמנגנון Peignnet Royale Paris

פִּיקֵנֶה (Peignnet) היא חברה צרפתית לשענות עילית, שפועלת מאז 1973, וייחודה ביצירת דגמים המשלבים מראה צרפתי קלאסי עם מנגנונים מורכבים, שכולם מבית היוצר שלה עצמה. הדגם שלפנינו, Royale Paris, שקוטרו 39.5 מ"מ, קטן בהשוואה לדגמי Royale האחרים של החברה, ועשוי בעיקרו מנירוסטה. לוח השעון הכסוף כולל מד רזרבת כוח, לוח שניות קטן ותצוגת יום ותאריכון, המופיעה בצמד חלונות. לשעון תצוגת מצב ירח כפולה בליטוש יהלום, ליצירת אפקט זוהר, שנעשתה על בסיס תצלום אמיתי של הירח. הזיזים המחוברים, מסימני ההיכר של שעוני Royale, כוללים בדגם זה גימור מוברש בחלק העליון ומלוטש בצדדים. רזרבת הכוח משופרת, ומציעה 96 שעות. מחיר: 8,500 אירו.

שעון לונדון Speake Marin Picadilly Resilience Gold

דגם Resilience של Speake Marin השווייצרית חוזר בגרסה מחודשת, Picadilly, לעושה כבוד לעיר לונדון. תיבת השעון עשויה זהב ורוד 18 קראט בדרגת N5. לוח השעון הלבן עשוי אמייל בטכניקת גימור Grand Feu עם חמש שכבות, במטרה לספק, בין השאר, דרגת עמידות גבוהה ביותר לאורך זמן. על גבי הלוח בולטים אלמנטים שנעשו בהשראת קודים אסתטיים המזוהים עם לונדון, ובהם ספרות רומיות גדולות במיוחד בשחור מבריק ומחוגים בגוני כחול ושחור מבריקים. מונה השניות הקטן, כנהוג בשעוני החברה, ממוקם באזור השעה 1:30. השעון כולל קליבר מבית החברה, עם מנגנון מתיחה עצמית. מחירו: כ-28,800 אירו.



מבט אל האופק Laurent Ferrier Classic Auto Horizon

השעון Laurent Ferrier Classic Auto Horizon מסדרת Sport Auto של המותג השווייצרי Laurent Ferrier, הוא שילוב של אחדים מהדגמים הבולטים של החברה, שעברו כמה שינויים מהותיים. בהיותו חלק מקולקציית Classic, המראה שלו מינימליסטי ואלגנטי, עם קווים חלקים בצורת חלוקי נחל, והוא מתכתב בעיצובו עם שעוני כיס מהמאה ה-19, שהיו מקור השראה עיקרי ביצירת הסדרה. לוח השעון הוא בגוון Horizon Blue, כחול בהיר עם נגיעות של טורקיז או אפור, שמזכיר את צבע השמיים או הים במבט לעבר האופק. יישום הלוח נעשה בעזרת לכה כחולה שקופה על גבי חומר בסיס כסוף עם גימורי סאטן. השעון, שקוטרו 40 מ"מ, כולל קליבר אוטומטי חזק עם מיקרו-רוטור מפלטינה. מחירו: כ-48,200 אירו.

Galaxy S25 Edge
Galaxy AI ✨

Beyond slim



קונים ומקבלים מתנה



+

X2 ↑

כיסוי סיליקון וראש מטען
ב-99 ₪ בלבד

הכפלת נפח אחסון
מתנה

לרוכשי Galaxy S25 Edge בנפח 256GB ברשת החנויות של החברה, באתר האינטרנט של החברה ואצל המשווקים המורשים עד גמר המלאי. מלאי מינימלי של המוצרים 200- יחידות. החברה שומרת לעצמה את הזכות לסיים את המבצע ו/או כל חלק ממנו בכל עת על פי שיקול דעתה הבלעדי. המכירה תבוצע על בסיס המלאי הקיים ואין החברה מתחייבת לזמינותו של דגם מסוים. ללא כפל מבצעים. שווי ההטבה מוערך: כ-600 ש"ח.

חלום אוסטרלי

Curtis Australia Dreamtime Prestige Pen

חברת Curtis Australia, שהוקמה ב-2002, מספקת מוצרי יוקרה - שעונים, תכשיטים, כלי כתיבה וכיוצא באלה. ה-Dreamtime מבית החברה הוא עט יוקרתי מהסדרה Prestige, עשוי בעבודת יד ומוצע בשתי גרסאות: עט נובע עם ציפורן זהב 18 קראט דו-גוונית, ועט כדורי. עטי סדרת פֶרְסְטִיז' מעוצבים בהשראת סיפורים מהמסורת האוסטרלית ואמנות מקומית עתיקה, שבאים לידי ביטוי בעיטורים מורכבים שנעשו בעבודת יד על גוף העט ועל המכסה. כל אחד מהעטים בסדרה מיוצר בנפרד בסטודיו של החברה, על ידי צורפים ואמני עט מהשורה הראשונה. העטים כולם עשויים מכסף סטרלינג, והציפורן מזהב עם חוד אירידיום - יסוד כימי מתכתי שקיים במטאוריטים ונדיר מאוד בכדור הארץ. המתכת בעלת הגוון הלבן, מקבוצת הפלטינה, היא בעלת צפיפות חומר גבוהה במיוחד ועמידות מרשימה בפני קורוזיה ונזקים אחרים. מחיר: כ-1,600 דולר.



מכתב משרלוק

Waldmann Sir Arthur Conan Doyle

שיתוף פעולה בין Sekre International וחברת העטים Waldmann הוליד מהדורה מוגבלת של 23 עטים נובעים, ושמה Private Eye of Baker Street. העטים משמשים מחווה לסופר הסקוטי סר ארתור קונאן דויל, היוצר של שרלוק הולמס. כל אחד מהם מוגש באריזה מהודרת, ובה קטעים ממכתב שכתב סר ארתור וכן קסת דיו. העט עשוי מכסף סטרלינג 925, עם ציפורן מזהב ורוד 18 קראט. העיצוב האלגנטי כולל עיטורים הקשורים לעולמו של הסופר. כל עט נעשה בעבודת יד, שבה לוקחים חלק יותר מעשרה מומחים בתחומים שונים של מלאכת יד - צורפים, חרטים ועוד. בחברה מציינים שתהליך הפיתוח של העטים נמשך למעלה משנתיים, וכי תהליך הייצור כלל יותר מ-130 שלבי עבודה ובדיקות קפדניות. העטים הם חלק מקולקציה מתהווה המוקירה סופרי מתח בריטיים מפורסמים, ובה גם עטים בהשראת אגדתה כריסטי. מחיר העט: 21,500 דולר.



כותבים את הציור

Visconti Limited Edition Dreaming Sunflowers

ויסקונטי משיקה מהדורה מוגבלת (230 יחידות) של עט יוקרתי, בהשראת "החמניות" של וינסנט ואן גוך, אחת מסדרות הציורים המפורסמות ביותר שנעשו מאז ומעולם. ההשראה מהיצירה הנודעת באה לידי ביטוי, בין השאר, בעיצוב המגלם את טכניקת האימפסטו (Impasto) המזוהה עם ואן גוך, שבה הציור נעשה בשכבות עבות של צבע שמן, מה שיוצר אפקט של עומק ותנועה. כדי לדמות את הטכניקה, ויסקונטי עיצבה בקפידה חלקים בעט עם כסף יצוק בטכניקת השעווה האבודה. היא עיטרה את בסיס המתכת של העט באמייל ידני, בגוני כתום, צהוב וירוק, המתכתבים עם הגוונים השולטים בציורי החמניות. האמייל מפוסל בקפידה, בניסיון לבטא את משיכות המכחול המורכבות של ואן גוך. אלמנטים נוספים המתקשרים לעולמו של ואן גוך הם התֶפֶס העשוי מכסף בציפוי זהב ומעוצב כמברשת צבע, חתימתו של ואן גוך המופיעה על גבי העט ומעמד ייחודי המזכיר מסגרת ציור עגולה. מחיר: 5,200 דולר.



הטסלה של העטים

David Oscarson Tesla Fountain Pen Translucent Red

את טסלה אנחנו מכירים בתור חברה אמריקאית לייצור מכונות חשמליות, בבעלותו של אילון מאסק. אבל עוד הרבה לפני שהרכבים של טסלה עלו על הכביש, חי ופעל הפיזיקאי, מהנדס החשמל והממציא האמריקאי ניקולה טסלה ("הקוסם מהמערב"), שעל שמו נקראת החברה. אמן הפיסול האמריקאי דיוויד אוסקרסון, המתמחה בעיצוב כלי כתיבה ייחודיים, יצר באחרונה קולקציית עטים במהדורה מוגבלת, המוקירה את מורשתו של הממציא. העטים מכילים אלמנטים המבטאים את מחשבותיו ורעיונותיו - הם עשויים בעבודת יד מכסף סטרלינג, ובהם עיטורים של שדה מגנטי מסתובב, סמל זרם חילופין, חריטה של סליל הטסלה, ציור גנרטור ומנוע אינדוקציה, צילום רנטגן של ידו של טסלה ואפילו עיטור של היונה של טסלה, המבטא את סיפור האהבה הביזארי של הממציא עם יונה לבנה. הקולקציה מוצעת בשלוש וריאציות צבע - אדום שקוף, סגול כהה ושחור "טחב" - ובכל צבע 86 יחידות של עטים נובעים וכדוריים. מחיר עט כדורי: 6,500 דולר.



שובו של הקולוסוס מרודוס

Pelikan Colossus of Rhodes

חברת כלי הכתיבה הגרמנית פליקן מוקירה את הקולוסוס מרודוס (Colossus of Rhodes), פסל עצום ממדים של אל השמש היווני הליוס, הקדוש הפטרון של האי רודוס. הפסל, שנחשב אחד משבעת פלאי העולם העתיק, נבנה במשך 12 שנים, 280-292 לפני הספירה, ונחרב ברעידת אדמה 56 שנים לאחר הקמתו. העט הנובע, במהדורה מוגבלת שבה כל פריט ייחודי ומזוהה עם מספר המהדורה שלו, משקף בעיצובו את החומרים האיכותיים ששימשו לבניית הפסל - שיש, ברזל וברונזה (ארד), עם נגיעות של זהב. לשם כך החברה שילבה אלמנטים מברונזה וציפוי זהב במעטפת החיצונית, שיש בבסיס העט וברזל במסגרת הפנימית. על גוף העט תמצאו ציור דמותו של הפסל, באופן שמשלב אמנות מסורתית, עיצוב מתקדם ומומחיות טכנית. על גבי המארז המהודר מופיע עיטור אמנותי של נמל רודוס, המיקום האגדי של הפסל. מחיר: 3,850 דולר.



החלוציות של פרקר

Parker Duofold Pioneers Collection Arrow GT CNC Fountain Pen Grey

ההיסטוריה של דגם Duofold מבית היוצר של פרקר מתחילה ב־1921, עם השקת הדגם הראשון שבלט בעיצובו האלגנטי, בהשראת עידן הג'ז וסגנון הארט־דקו שאפיין את אותה תקופה. כיום, יותר ממאה שנה לאחר מכן, החברה מציגה את ה־Duofold Pioneers Collection Arrow GT CNC Fountain Pen Grey, עט נובע יוקרתי מפלדת אל חלד, הבנוי מ־21 חלקים נפרדים שהורכבו בעבודת יד. על גבי המכסה, שנעשה בתהליך של איכול כימי (Chemical Etching), תמצאו את החץ האיקוני של פרקר, אשר מסמל את רוח החלוציות והקדמה של ג'ורג' פרקר, שייסד את החברה בהיותו בן 25 בלבד. העט כולל חלקים מצופי זהב טהור 23 קראט, כתר עם חריטה דקורטיבית, גוף לכה אפור וציפורן דו־גוונית עשויה זהב 18 קראט (750/1000), שעליה חריטה של אס מחפיסת קלפים וציפוי רודיום חלקי. מחיר: 1,350 דולר.



EX
CHANGE
RAMAT
GAN

SKY VILLAS



WELCOME TO YOUR NEW VILLA IN THE SKY



21 וילות מעל העננים

21 וילות אורבניות בשטח של כ-200 מ"ר, ממוקמות בקומות הגבוהות של פרויקט EXCHANGE RAMAT GAN. כל יחידה מציעה נוף פתוח לגוש דן, תכנון אדריכלי מוקפד, מפרט מתקדם ומרחב מחייה פרטי בלב הסביבה העירונית. יוקרה בגובה חדש המשקיפה אל נוף אורבני עוצר נשימה.



אזורים
מרגישים שחיים כאן אנשים



* 2 4 2 2

ינות קיץ



שאטו גולן גשם לבן 2023

זנים: רוסאן, גרנאש בלאן, ורדליו * מחיר: 199 שקל

יקב שאטו גולן שבדרום רמת הגולן נחשב אחד הבולטים והמוערכים בישראל, ומקיים פילוסופיית עשייה המושפעת במידה רבה מעקרונות בורדו קלאסיים, תוך התאמה לתנאי הגידול הייחודיים של הגולן - אדמת בזלת געשית ובגבהים ומיקרוקלימים מגוונים. סדרת "גשם" כוללת ינות המבטאים בציר נתון ואת עוצמת הטבע. לבן במהדורת 2023 הוא ממסך לבן יבש, המשלב זני ענבים אצילים המפגינים אופי בושמתי רענן, רבדים של פרי לבן, פירות טרופיים עדינים, ולעתים גם נימות מינרליות או ירקרקות עדינות, המלוות בחמיצות מאוזנת ותורמות ללגימאות נעימה ומרעננת. הפה עשיר ומלא חמאתיות, וברקע מעט עשן, קרמל וטבק מן החבית. יין מלא רבדים, אשר מותיר טעם של עוד.

Cloudy Bay Te Koko Sauvignon Blanc 2021 (New Zealand)

זן: סוביניון בלאן * מחיר: 309 שקל

היין של היקב המפורסם ביותר בניו זילנד, קלאודי ביי, מציג פרשנות מורכבת ואלגנטית לזן הסוביניון בלאן, כפי שהוא גדל באזור מרלבורו, בחלק הצפוני ביותר של האי הדרומי. בניגוד לאופי שבו גדל הזן בשאר היקבים במדינה, ה"טה קוקו" מציע רבדים נוספים, בזכות תסיסת בר של השמרים והתבגרות של הנזל בחביות עץ אלון ישנות. מבחינת רשמי טעימה, באף ניתן לחוש בבשומת של פירות טרופיים עדינים, הדרים, עם נגיעות של חלת דבש, אגוזים קלויים ומינרליות. בחך, היין בעל מרקם עשיר וקרמי, עם חומציות מאוזנת היטב וסיומת ארוכה ומורכבת המשלבת פרי, מינרליות ורמזים לעץ. זהו סוביניון בלאן עם אופי ייחודי, פריכות מדהימה והרבה עומק.



Perrin Châteauneuf du Pape Blanc Les Sinards 2023 (France)

זנים: גרנאש בלאן, מרסאן, רוסאן * מחיר: 270 שקל

היין מיוצר על ידי משפחת פֶרין, אותה משפחה מוערכת העומדת מאחורי יקב Château de Beaucastel האיקוני שבעמק הרון הדרומי. למשפחת פֶרין היסטוריה ארוכה ועשירה באזור, ואנשיה ידועים במחויבותם לחקלאות ביוֹדינמית ולביטוי מדויק של בית הגידול הייחודי. היין הלבן של היקב מגיע מחלקות כרם בסמוך לשאטו דה בוקסטל ומציג את פילוסופיית היקב: רעננות, אלגנטיות ומורכבות. צבעו זהוב בהיר, באף מציע בשומות של פירות לבנים כמו אגס ותפוח, הדרים, עם נגיעות של שקדים קלויים, דבש ועשבי תיבול יבשים, ומעט מינרליות אבן גיר. היין בעל גוף בינוני עד מלא, עם חומציות מאוזנת היטב ומרקם נעים. יין לבן בעל אופי ייחודי ופוטנציאל הבגרה.

קטלב רוזה 2023

זנים: קברנה סוביניון, מרלו, קברנה פרנק * **מחיר:** 189 שקל



קטלב, הממוקם במושב נס־הרים שבהרי יהודה, הוא יקב בוטיק כשר שהוקם בשנת 1998. היקב ידוע בהקפדתו על ייצור יינות איכותיים מענבים הגדלים רק בכרמיו באזור, תוך שימוש בשיטות מסורתיות ושילוב טכנולוגיה מודרנית. יקב קטלב מציע, בין שאר יינותיו, יין רוזה יוקרתי המאופיין בצבעים עזים ובטעמים מורכבים, בהתאם לפילוסופיית היקב, המדגישה את איכות הפרי וההבגרה הארוכה בחביות עץ. היין עשיר בפירותיות טרייה, והבשומת עשירה בפירות קיץ, פסיפלורה, משמש וגם ליצי, ואילו הפה מאוזן, שמנוני ופריך בדיוק במידה הנכונה, עם שכבה של חמיצות מעודנת ברקע, לצד מתיקות מדומה - על אף שהיין יבש לחלוטין. יין שהוא הפתעה איכותית ויוצאת דופן בנוף יקבי הבוטיק בישראל.

Chateau d'Esclans Rock Angel Rosé 2023 (France)

זנים: סינסו, גרנאש, רול, סירה, טיבורן * **מחיר:** 165 שקל



שאטו ד'אסקלנס הוא מהיקבים הראשונים בפרובאנס, עם חלקות אשר ניטעו לפני יותר מתשעים שנה ונוף עוצר נשימה. הרוזה היוקרתי הוא הראשון לייצור רוזה תוך שימוש בחביות עץ. היין עצמו הוא פיוטיות של אלגנטיות ומורכבות: צבעו ורוד בהיר, והוא חושף באף בשומות עדינות של פירות יער אדומים, אפרסק ותפוז סיני, לצד רמזים פרחוניים של תבלינים עדינים ומינרליות אבן. בחך, היין עשיר ומלא חיים, עם חומציות מוצקה ומאוזנת, ומרקם קרמי חלק שמקורו, בחלקו, בתסיסה והבגרה בחביות העץ הישנות. הסיומת ארוכה, משייטת ומהודרת, מותירה תחושת רעננות ומינרליות. זהו רוזה בעל מבנה ואישיות, הנחשב מורכב יותר מסדרת "וויספרינג אנג'ל" שמתחתיו. מתאים לליווי מנות אסייתיות, ולא רק כאפריטיף.

Château Minuty Rosé et Or 2023 (France)

זנים: גרנאש, סירה, סינסו, טיבורן * **מחיר:** 165 שקל



שאטו מינוטי ממוקם בחצי האי סן טרופה שבלב אזור פרובאנס בצרפת. יין רוזה אקספרסיבי ואלגנטי זה הוא אחת מספינות הדגל של היקב. צבעו ורוד חיוור עם השתקפויות בוהקות. באף ניתן ליהנות מקשת רחבה של בשומות רעננות ומורכבות, הכוללות פירות הדר כמו אשכולית וקלמנטנה, פירות לבנים כמו אפרסק ואגס, לצד נגיעות של פרחים לבנים ועשבי תיבול ים-תיכוניים. בחך, היין מקבל מרקם עדין ואוורירי, עם חומציות חדה ומאוזנת ועם מינרליות מודגשת המביאה לידי ביטוי את אדמת הגידול הייחודית. הסיומת ארוכה, נקייה ומרעננת, עם הד חוזר של פרי והדרים. זהו רוזה מדויק ומלא חיים, אידיאלי כקאקדס (אפריטיף) או לליווי מנות קיציות קלות.



רזיאל, רוזה NV

זן: סירה, גרנאש, מורבדרה * מחיר: 249 שקל

יקב רזיאל הוא מיזם חדש יחסית של משפחת בן זקן, הידועה מיקב קסטל המצליח שבהרי יהודה, וממוקם גם הוא באותו אזור. רזיאל מאפשר למשפחה להתנסות בזנים שונים ובמגוון שיטות ייצור, והרוזה של היקב, שאינו נושא שנת בציר (NV), מופק ממסך של זנים ים תיכוניים - סירה, גרנאש ומורבדרה, ולעתים גם קריניאן. היין המבעבע בעל צבע ורוד עדין, וחושף בשומת של פירות אדומים טריים כמו תות ופטל, לצד נגיעות של פירות לבנים ואף רמזים עדינים לעשבי תיבול או פרחים. היין יבש, בעל גוף בינוני וחומציות מאוזנת, המעניקה לו רעננות. הטעם פירותי, עגול ונעים, עם סיומת בינונית עד ארוכה. רוזה ישראלי אלגנטי ומאוזן.

Krug Collection 1988 (France)

זנים: פינו נואר, שרדונה, פינו מונייה * מחיר: 4,500 שקל

בית השמפניה קרוג הוא מוסד אגדי בחבל שמפיין, צרפת, מאז נוסד בשנת 1843 על ידי יוהאן יוזף קרוג. "קולקשן" היא מהדורת וינטג' היוצאת לשוק לאחר עשרות שנים נוספות של הבגרה במרתפי הבית, ומציגה פן נוסף של מורכבות ועומק. בציר 1988, שהגיע רק עתה לישראל, נחשב אחד היינות המבוקשים והנדירים של הבית, ומגלם באופן מרשים את השפעת הזמן. היין מתאפיין בצבע זהוב עמוק ובניחוחות של פירות יבשים, אגוזים קלויים, דבש, תבלינים, פטריות כמהין ורמזים של לחם קלוי ובריוש. בחך, הגוף מלא, מרקם קטיפתי וחומציות חיונית להפליא ששומרת על רעננותו למרות גילו. הסיימת ארוכה, מינרלית ומורכבת, עם רבדים של טעמים המתפתחים בכוס. זו שמפניה עוצמתית, אלגנטית ובעלת אופי ייחודי.



Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 (France)

זן: שרדונה * מחיר: 1,670 שקל

יקב רואינאר שבעיר ריימס, צרפת, נוסד בשנת 1729 ומתהדר בתואר בית השמפניה הוותיק ביותר בחבל שמפיין. עתה יוצאת מבין כתליו שמפניה חד-פעמית, עמוקה ומורכבת, המשלבת את המומחיות של בית השמפניה היוקרתי ואקלים יוצא דופן. בציר 2010 באזור קוט דה בלאן וצפון רכס מונטאן דה ריימס התאפיין במזג אוויר חורפי במיוחד, לצד עונת הקיץ שהגיעה מוקדם מהרגיל, וכתוצאה מכך ענבי השרדונה בשנה זו סומנו כהבטחה גדולה. היין המורכב מ-100% ענבי שרדונה מחלקות גראן קרו התבגר עשר שנים, תוך שילוב השעם בהליך ייחודי המעניק לשמפניה בשומות של שקדים קלויים, קפה ועץ, לצד מורכבות, עומק ורעננות עוצמתית. הסיימת קרמית, ארוכה ומתוחכמת, ומבטאת את פוטנציאל ההבגרה רב השנים.



מתרגשים ברמות של חלה

פתוחים בשישי-שבת

טיב ♦ טעם
החופש לבחור

www.tivtaam.co.il



Casa Dragones Tequila

ארץ ייצור: מקסיקו * **התיישנות:** כמה חודשים * **חוזק:** 40%
מחירים: Blanco - 600 שקל, Reposado - 1,000 שקל



קאסה דרגונס היא טקילה בוטיק מקסיקנית, מותג שהוקם ב־2009 בסן מיגל דה איינדה ומדגיש איכות אמנותית וייצור בכמויות קטנות. המותג ידוע בגישתו החדשנית לייצור טקילה המיועדת ללגימה במתינות ("סיפינג"). גרסת ה־Blanco היא טקילה שקופה וצלולה, המופקת 100% מאגבה כחולה ללא תקופת התבגרות, ומתאפיינת בשומות רעננות וירוקות עם נגיעות של אשכולית ותפוח ירוק. בפה היא מציגה איזון ייחודי של מתיקות אגבה עדינה עם רמזים חמימים של פלפל וציפורן, וסיומת פריכה וקלילה עם הד של שקדים. גרסת **Reposado Mizunara** התבגרה בחביות עץ אלון מיזונארה יפני, שמעניקות לטקילה בשומות עדינות של פריחת התפוז ומגנוליה עם נגיעות של דבש ואלגום. בטעם מורגש איזון של עץ, סוכריות קרמל (Butterscotch) ומשמש, עם סיומת ארוכה הכוללת רמזים של פולי קפה ותבלינים עדינים.



Francois Voyer Gold XO Cognac

ארץ ייצור: צרפת * **התיישנות:** 20-30 שנה * **חוזק:** 40% * **מחיר:** 859 שקל

קוניאק יוקרתי מלב אזור גראן שמפאן (Grande Champagne), ה"קרו" (Cru) הנחשב ביותר בחבל קוניאק. המשקה מורכב מאודה־ו (Eaux-de-vie) שיושנו במשך שנים רבות, לרוב בין עשרים לשלושים שנה, וזכה לכינוי "זהב" בזכות שלל מדליות הזהב שגרף בתחרויות בינלאומיות, וגם בשל הצבע הענברי־זהב העשיר שלו. באף מתקבלת מורכבות אלגנטית עם בשומות של פירות יבשים כמו אגוזי מלך ואגוזי לוז, לצד תבלינים עדינים וניואנסים נעימים של וניל הנובעים מהיישון בחביות. בחך, הקוניאק חלק ועגול, ומציג איזון יפהפה בין הפירותיות העדינה לתווי העץ הווגיליים. הסיומת ארוכה, מורכבת וקטיפתית, ומשאירה רושם של אלגנטיות ועומק האופייניים לבית הגידול. זהו קוניאק משובח המיועד ללגימה איטית ומהנה, בדרך כלל כאפריטיף או דיזסטיף.



Horse Soldier Commander Select VI Legendary Men 12 Year Bourbon

ארץ ייצור: ארצות הברית * **התיישנות:** 24 שנים * **חוזק:** 60% * **מחיר:** כ־570 דולר



הברבן בן 12 השנים הוא מהדורה מוגבלת ויוקרתית המבטאת את רוח הלחימה והמסירות של "אנשי הסוסים" - לוחמי הכוחות המיוחדים של צבא ארצות הברית שנכנסו לאפגניסטן על סוסים לאחר אירועי 11 בספטמבר. ברבן זה, שהתבגר במשך 12 שנים בחביות עץ אלון אמריקאיות חדשות, מציג איזון מרשים בין עוצמה לחלקות. באף מתקבלת בשומת עשירה של קרמל כהה, וניל ועץ אלון קלוי, עם רמזים עדינים של טבק ועור. בחך, הטעם מורכב ועשיר, עם תווים של טופי חמאה, פירות יבשים ותבלינים חמים, לצד נגיעות קקאו ואספרסו. הסיומת ארוכה ומחממת, מותירה טעם מתמשך של עץ אלון מתוק ותבליני אפיייה. זהו ברבן עוצמתי אך אלגנטי, שנועד ללגימה איטית ומהורהרת.

להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות

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



הצאן הנפון איפנת אסיפה דהסופה לבנה מושלמת



LB1

original factory code



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

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

לפני



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

**העישון
הורג
מידי שנה כ-
8000
איש**



Clase Azul Tequila Día de Muertos Limited Edition Música

ארץ ייצור: מקסיקו * התיישנות: 26 שנים * חוזק: 40% * מחיר: כ-2,570 דולר

מהדורת הטקילה החדשה של קלאס אזול לוכדת את האווירה התוססת והמיסטית של המוזיקה במסורת "יום המתים" המקסיקני. חזית הבקבוק כוללת קישוט מצופה זהב 24 קראט עם גימור פטינה עדין, המתעורר לחיים כאלה מקסיקנית עליזה, מגגת באקורדיון ורוקדת לצלילי המוזיקה שלה. זו המהדורה הרביעית המוקדשת להיבטים הייחודיים ביותר של יום חג זה בתרבות המקסיקנית. המזקק הראשי יצר טקילה אניחו משובחת, שהתבגרה במשך 26 חודשים בחביות וויסקי אמריקאיות וסיימה את התבגרותה בחביות וויסקי סקוטי. לטקילה צבע זהב עז וגוף מלא. הבשומת כוללת תווי דבש, עשן כבול, אגוז מוסקט ושזיף מיובש. בחך ניתן לחוש טעמים של אדמתיות, קופסת סיגרים איכותית, דבש, קינמון, רמזים לשוקולד וסיומת מעושנת.



Gentleman's Cut Player's Edition 16 Year Kentucky Straight Bourbon

ארץ ייצור: ארצות הברית * התיישנות: 16 שנים * חוזק: 50% * מחיר: כ-1,020 דולר

המהדורה המיוחדת היא ביטוי יוקרתי מבית מותג הוויסקי של כוכב הכדורסל סטף קרי. ברבן זה, שנוצר גם כדי לחגוג את עונתו ה-16 של קרי ב-NBA, מסמל את מסעו של קרי בליגה בכך שהמשיך עצמו התיישן במשך 16 שנים בחביות עץ אלון חדשות. באף מתקבלות שכבות עשירות של דובדבנים מיובשים, סוכר מקורמל ועץ אלון קלוי. בחך יש איזון הרמוני של סיגליות חרוכות, תאנים וקינמון עשיר, בליווי תבלינים חמים ורמזים לעור. הסיומת עמוקה וממושכת, עם עפצנים משולבים היטב מההתבגרות הממושכת. מדובר ברבן מורכב ומעודן, המציע חווית שתייה ייחודית לאספנים ולחובבי ברבן כאחד, ומגלם את הדיוק והאמנות שמאפיינת את סטף קרי על המגרש ומחוצה לו.

Lillet Aperitif

ארץ ייצור: צרפת * התבגרות: כמה חודשים * חוזק: 17% * מחיר: 90 שקל



לילה (Lillet) הוא אָקְדָם (אפריטיף) צרפתי קלאסי המיוצר בפודנסאק שבדרום בורדו, צרפת, מאז 1872. המשקה מבוסס על תערובת של יינות (85%) וליקרים שונים (15%), המכילים לרוב קליפות הדרים מספרד, מרוקו ואפילו האיטי. ה-Lillet Blanc (הלבן) מתאפיין בצבע זהב, בשומות פרחוניות ופירותיות של תפוזים, דבש ופירות מסוכרים, ובטעם מאוזן ומרענן עם רמז למרירות עדינה. ה-Lillet Rose (הורוד), שהושק רק בשנת 2011, הוא בעל גוון ורדרד עדין, ניחוחות פירות יער אדומים, אשכולית ופריחת הדרים, וטעם פירותי, קליל ומרענן עם חמיצות נעימה. שני המשקאות נהדרים כשלעצמם כשהם מצוננים היטב, ומשמשים גם בסיס מצוין לקוקטיילים. בצרפת מגישים אותם עם קרח ועם פלח לימון, תפוז או ליים.





הזדמנות לרכוש משרד משלך בדור שלך!

7%

תשואה
על ההון
העצמי

או

5%

הון עצמי
בלבד



הזדמנות להחמשה בלבד

ארואסיה השיקה אולמות בוטיק Rolex וTudor במתחם דה וינצ'י

חברת ארואסיה, יבואנית ומשווקת מותגי היוקרה רולקס וטודור, השיקה שתי חנויות בוטיק למותגים, במתחם דה וינצ'י בתל-אביב. מוטיב מרכזי בבוטיקים החדשים הוא העיצוב והאווירה. בסדרת אירועים איכותיים ללקוחות נבחרים אירחו נציגי ארואסיה, בניצוחם של יו"ר החברה יפית פיזר, רעייתו של דני פיזר ז"ל, ומנכ"ל החברה נעם בורשטין. עמית פיזר, סמנכ"ל החברה, הציג את דגמי הרולקס המיוחדים, ודודי יהושפט, מנהל המעבדה, הוביל את האורחים בסיום במעבדה החדשנית.



מימין: שלה גלבו, ד"ר בועז גלבו, רפי לייבוויץ, נעם בורשטין, הלנה יצחקי, שרה גורפינקל



מימין: תומר פיזר סמנכ"ל מסחרי ארואסיה, דודי יהושפט מנהל המעבדה, רן פיזר, יפית פיזר יו"ר ארואסיה, ליז דונסקי



חנויות הבוטיק היוקרתיות של רולקס וטודור במתחם דה וינצ'י תל-אביב



מימין: פרופ' דודי שוורץ, נעם בורשטין, עו"ד עמית שטרייכמן, עו"ד לירן גלפנד



יפית ורן פיזר



תומס צ'ייקנסקי, מנהל בוטיק רולקס דה וינצ'י, עם הסיגרים שמוחגו במיוחד לאירוע ההשקה



עו"ד דוד מלניק ופית פיזר יו"ר ארואסיה



דודי יהושפט, מנהל המעבדה, מציג את הפעילות והתהליכים במעבדה החדשנית



עמית פיזר סמנכ"ל ארואסיה מברך את האורחים בבוטיק רולקס דה וינצ'י



מימין: אורטל דגן נציגה בשירות הקוחות, סיוון קליין סמנכ"ל כספים ארואסיה, מיטל נפתלי מנהלת מותג טיודור, הלנה יצחקי מנהלת שירות לקוחות ארואסיה



מימין: בנימין קריספין, נעם בורשטין, שמוליק טל



מימין: ניר שפירא, נעם בורשטין, תומר פיזר

טופ קפיטל בערב נדל"ן ואקטואליה

חברת טופ קפיטל, בניצוחם של פולי טטרו וגיא רוזן מבעלי החברה, אירחה באירוע שנתי מסורתי את לקוחותיה, יזמי נדל"ן, בוויסקי בר מוזיאון. האורחים נהגו מארוחה כיד המלך ומטעימות וויסקי וסיגרים. החוויה הושלמה עם הרצאתו של ניר דבורי, "מדבר מהשטח".



זאב יוכלמן (מימין) ורמי מיכאלי



מימין: אבי רזמוביץ, פולי טטרו, מירון גרינשפון, גיא רוזן, הודי גיל



אודי שוכטוביץ' ופולי טטרו



מימין: עיינה ופולי טטרו, גיא ורנית טטרו



ניר דבורי בהרצאתו "מדבר מהשטח"



מימין: מתי כרמון, ישראל כהן, שמוליק טל, אודי שוכטוביץ'



פולי ואיציק טטרו



מימין: ישראל פסטרנק, פולי טטרו, עופר פטרסבורג



מימין: עיינה טטרו, שירי צבעוני, מירית לוי, רעות כהן, רינת רוזן, דיקלה יוסף חסידים



פולי ועיינה טטרו עם הסיגרים הממותגים Top Capital



פולי ואיציק טטרו



פאינה, פולי וגבי טטרו

Legends Bourbon, סיגר פרדיסו ומה שביניהם - בוויסקי בר מוזיאון

מזקקת לִגְנֵדס הישראלית יחד עם אשלי סיגרים חברו לבראג' טעימות בוויסקי בר מוזיאון. האורחים טעמו מגוון Legends Bourbon בהנחיית אלן קול ונועם כהן, ואת טעימת הסיגר Paradiso Papagayo XXL הנחה יואב הרפז.



שון מודורה מאשילי סיגרים מגיש את הסיגר לטעימה



מימין: אלן קול, שון מודורה, יואב הרפז, נועם כהן



ויסקי, סיגר, חברים



אלן קול מנחה את טעימת הוויסקי



Legends Bourbon & Paradiso Cigar

אריק סלע והראל ביטוח מארחים פיננסים על הבר

אריק סלע אירח את לקוחותיו המובחרים לאירוע "פיננסים על הבר", בוויסקי בר מוזיאון. האירוע כלל ארוחת ערב בליווי טעימות וויסקי והרצאות מעשירות בתחום הפיננסים, שניתנו על ידי ראשי הראל השקעות בביטוח ופיננסים.



אלעד ערן, מנהל מחלקת השקעות בחו"ל, הראל פיננסים



אריק סלע מברך את אורחיו ומציג את פעילות סוכנות הביטוח שלו



החברים בהקשבה



הרצאה של עופר קליין, ראש אגף כלכלה ומחקר בהראל פיננסים

Hartman H&M Cigar Blend בטעימה משולבת ביקב אלכסנדר

יורם שלום, בעלי יקב אלכסנדר, אירח ערב טעימת וויסקי Hartman H&M Cigar Blend, בהנחיית המאסטר-בלנדר דרור הרטמן. הערב כלל ארוחת ערב שלושה ביינות יקב אלכסנדר, וכן טעימת סיגרי Devidas 50 Double Robusto ומונטה כריסטו מס' 2 מבית דוידס, בהנחיית יוסי שוורץ.



הסיגרים, הוויסקי, היין. כל מה שטוב



דרור הרטמן ודורין עוקבי



מימין: יוסי שוורץ, דרור הרטמן, דורי זקר, אלון זלטופולסקי



מקור יודע דבר

מה שקורה בקבינט לא נשאר בקבינט

ועדת השרים לענייני ביטחון לאומי, המכונה "הקבינט המדיני-ביטחוני", היא הפורום האחראי על גיבוש ויישום החלטות הממשלה בנושאי מדיניות חוץ וביטחון לאומי. כמה סיפורים מההיסטוריה של הגוף שבו מאושרות החלטות הרות גורל לעתיד מדינת ישראל



ישיבת קבינט בראשות בנימין נתניהו (2023). צילום: עמוס בן גרשום, לע"מ

בישיבת הקבינט האחרונה שלפני מבצע "דין וחשבון", ביולי 1993, הציג ראש הממשלה דאז יצחק רבין את מתווה המבצע האווירי בלבנון. תוך כדי הדברים של רבין התערבה שרת העבודה והרווחה אורה נמיר, חברת מפלגת העבודה, ואמרה לראש הממשלה: "אבל יצחק, בשבת האחרונה הייתי אצל רחל במנרה והכל היה שקט...". רחל היא רחל רבין, אחותו של יצחק רבין וממייסדי קיבוץ מנרה. רבין פנה אל השרה והסביר בפירוט ובסבלנות כי פעולה זו נחוצה כדי לרסן את חיזבאללה על ידי יצירת פניקה בקרב תושבי

הכפרים בדרום לבנון. התוכנית המבצעית של צה"ל היתה התנפלות של חיל האוויר וירי ארטילרי כבד מהקרע לעבר הכפרים עד לקו הליטני, מתוך מחשבה שהבהלה בקרב האוכלוסייה האזרחית תיצור לחץ על ממשלת לבנון, וזו תיאלץ לפעול על מנת לרסן את חיזבאללה. כולנו יודעים איך זה נגמר או, ליתר דיוק, לא נגמר, עד ימינו אלה. הסיפור הזה ממחיש במשהו את המורכבות של הגוף שבו מאושרות החלטות הרות גורל לעתידה של מדינת ישראל. כמו אז, גם היום הוא מורכב מאנשים שונים, בעלי רקע שונה, אג'נדה פוליטית שונה ולעתים תחושת אחריות שונה...

לענייני ביטחון. כניסת אשכול ללשכת ראש הממשלה, בשנת 1963, רוממה את מעמד הפורום, שהחל להתכנס לעתים תכופות יותר. מאז לבש הגוף הזה כמה צורות, וכיום הוא מונה 12 חברים, ועוד שלושה מזמנים קבועים שאינם חברים ומוגדרים משקיפים: אריה דרעי, דודי אמסלם ואורית סטרוק.

המטבח של גולדה

לאורך השנים, מבנה הקבינט, ולפעמים גם הידע הבלתי מספיק של חבריו, הקשו לא פעם על תפקודו של ראש הממשלה, שנדרש להסברים ולדיונים ארוכים על מנת שהקבינט יוכל לקבל החלטות. במהלך מלחמת יום

"הקבינט" או, בשמו המלא, הקבינט המדיני-ביטחוני, הוא ועדת שרים מיוחדת שמרכיב ראש הממשלה על בסיס מבנה הקואליציה. על פי חוק, חייבים להיות בו כחברים קבועים ראש הממשלה, שר החוץ, שר הביטחון, השר לביטחון פנים (לאומי...), שר האוצר ושר המשפטים. כל שאר החברים מתמנים על פי החלטת ראש הממשלה, שלעתים משתמש במינוי הזה כתופין פוליטי. ב-1961, כחלק מתהליך הרכבת ממשלת ישראל העשירית, הסכים לוי אשכול (שקיבל את המנדט להקים ממשלה בראשותו של בן-גוריון) לדרישת ישראל גלילי ואנשי מפלגת "אחדות העבודה" לכינון ועדת שרים



גולדה מאיר בשיבת "המטבחון" בימי מלחמת יום הכיפורים. צילום: יהודה ציון, לע"מ

והחתימה כמה חברי כנסת על מכתב התומך בתושבי מחוז צפון אזרבייג'ן באיראן. במחוז הזה, שנמצא בצפון איראן, מתגורר המיעוט האזרי במדינה. עצם השונות האתנית מהמחוזות הפרסיים יוצר מתח תמידי וחשדנות של השלטון המרכזי בטהרן כלפי תושבי המחוז.

אלא שהמכתב הזה פגע למעשה באינטרס ישראלי מובהק - לפנות מעל ראשם של האייטולות לכל תושבי איראן בלי קשר למוצאם האתני - שכן הביקורת האיראנית לא איחרה להגיע, וצירה את יורש העצר כמשתף פעולה עם ישראל. הביקורת הזאת אילצה אותו לכתוב מעין פוסט התנצלות ברשתות החברתיות, ולו רק כדי להקטין את הנזק: "המתקפה המילולית על שלמותה הטריטוריאלית של איראן על ידי 32 חברי הפרלמנט הישראלי בלתי מתקבלת על הדעת לחלוטין, ומשרתת את האינטרסים של משטר הרפובליקה האיסלאמית, ויתרה מכך, היא עומדת בסתירה מוחלטת לעמדות שמסרו לי מנהיגים ופקידי ממשל ישראלים בכירים במהלך הפגישות האחרונות שלי איתם". סדנה להכרת פסיפס המגזרים, הדתות והעדות באיראן היתה מונעת את המבוכה הישראלית הזאת, שנגרמה על ידי חברת הקבינט.



לקבינט והציג את המידע לחברים, להפתעת שר הביטחון יעלון וראש הממשלה נתניהו. לימים, דו"ח של מבקר המדינה על איום המנהרות מעזה חיזק את הדברים של בנט, וקבע שחומרת איום המנהרות לא שוקפה לחברי הקבינט.

הטעות המביכה

בעקבות דו"ח עמידור דרש בנט לקיים סדנאות למידה לחברי הקבינט, כדי שיוכלו להרחיב את הידע שלהם לפני קבלת ההחלטות. סדנאות מקוצרות כאלה נעשו במהלך השנים לחברי קבינט חדשים, ובהם כאלה שלא שירתו בצבא כלל. העמקות בנושאים מסוימים נעשות לחברי הקבינט לפני דיונים חשובים, כמו למשל בנושא הגרעין האיראני. אלא שלעתים הידע הזה לא ממש מכסה את כל האפשרויות...

סדנאות הלמידה לחברי הקבינט היו יכולות גם למנוע טעויות שיגרמו - במקרה הטוב - מבוכה רבה. טעות כזאת היתה של חברת הקבינט גילה גמליאל. כשרת המודיעין היא אירחה ב־2023 את יורש העצר האיראני, רזא כורש פהלאווי, בנו של השאה המנוח. גמליאל הדהדה את הביקור הזה, ובמיוחד את הסיוור ביד ושם. חודשיים אחר כך היא רצתה להמשיך את מומנטום הקשר הישיר,

הכיפורים, ראשת הממשלה גולדה מאיר יצרה מעין קבוצת שרים מצומצמת כדי לקבל החלטות מהר ואז להביאן לאישור הקבינט. שיטה זו זכתה לכינוי ההיסטורי "המטבח של גולדה", ומאוחר יותר הכינוי קוצר ל"המטבחון".

ב־2016 קבעה ועדת מומחים בראשות האלוף (במיל') יעקב עמידור, שכדאי להסמיך את ראש הממשלה, שר הביטחון ושר החוץ לקבל החלטות שוטפות לניהול המלחמה. במילים אחרות, הוועדה המליצה על הקמת "מטבחון", מתוך הבנה שפעולת קבינט עשויה להיות מסורבלת לעתים, מכמה סיבות: הזמן שלוקח לכנס אותו, חוסר ידע של חבריו, הצורך לקבל החלטות מהירות, ולא פעם, מתן משקל יתר לשיקולים פוליטיים. אחת ההמלצות המעניינות של הוועדה היתה לאסור ביקורי שרים ביחידות צה"ל במהלך מלחמה. ההמלצה הזאת לא מקרית: במהלך מבצע "צוק איתן" ברצועת עזה ב־2014, חבר הקבינט השר נפתלי בנט נפגש עם מי שהיה אז מפקד חטיבת גבעתי, אל"מ עופר וינטר. הפגישה הסודית נערכה בבית של מכר משותף בבאר־שבע, ובמהלכה העביר וינטר לבנט מידע על מערך המנהרות החודרות של חמאס, מידע שלא הוצג בשלמותו לחברי הקבינט. בנט, מצויד במידע רב, ויש האומרים שגם במפות, חזר



לוי אשכול. כונן לראשונה ועדת שרים לענייני ביטחון. צילום: Wikimedia Commons

EVEN YOUR
SAVYON
VILLA

WILL EXCUSE YOU
IF YOU FAVOR
RIVERSIDE



הכירו את השכן החדש של סביון

בואו לגלות לייף סטייל בינלאומי המשלב קהילה פרטית, אדריכלות מוקפדת ועיצוב יוקרתי. שכונת גדות ביהוד-מונוסון מציעה סביבת מגורים חדשנית, מיקום אסטרטגי, חיבור מהיר לת"א דרך הקו הסגול וכארק ענק של 90 דונם.

לקביעת פגישה *3232

Riverside

PRIVATE RESIDENCES

אלקטרה מגורים 

הדמיה ואיור להמחשה בלבד

טעים בטנריף
ול 37

צילומים: M.B Restaurant Tenerife

M.B – מסעדה בסקית

מסעדת M.B היא הראשונה באי טנריף בעלת שני כוכבי מישלן, ובכך העלתה את סצנת האוכל באיים הקנריים על המפה. המנות מבוססות על מרכיבים מקומיים טריים ואיכותיים, המשלבים טעמי ילדות בסקית, שכמעט חלפה מן העולם, עם גישת בישול והגשה מודרניות



M.B Tenerife. המסעדה היחידה בטנריף בעלת שני כוכבי מישלן

האי הספרדי טנריף, הגדול ביותר בארכיפלג האיים הקנריים שבאוקיינוס האטלנטי, מול החוף הדרומי מערבי של מרוקו, הוא גם המתורבת ביותר בהם, ולא בכדי: מזג האוויר נוח (20-25 מעלות כל השנה), חופים יפהפיים אינסופיים והמון ירוק - כל אלה קורצים לאירופים לבלות חופשת גן עדן של שמש וים.

כאן, בתוך מלון ריץ-קרלטון טנריף אַבֶּמָה, שוכנת מסעדת M.B מקבוצת M.B של השף מרטין בראסאטגי (Martín Berasategui), שראשי תיבות שמו יצרו את שם המסעדה (והקבוצה). המסעדה אוחדת בשני כוכבי מישלן כבר יותר מעשור. התפריט עכשווי, נועז, בהשראת המטבח הבסקי הקלאסי, מבוסס על חומרי גלם מקומיים ומתהדר בחקלאות האי הייחודית עם הטעמים הבסקיים האופייניים.



צבי ולינגטון על קרם סלרי וערמונים, ענן אגוזי לוז ורוטב קפה דה פריז

בהיותו בן 14 השתקע במטבח מסעדת Bodegón Alejandro של הוריו בסן סבסטיאן, משם פנה ללימודי פטיסרי עילית בצרפת, המשיך ללימודי בישול ועבד לצד השפים המובילים בעולם. ב-1993 פתח לא הרחק מסן סבסטיאן את המסעדה הראשונה שלו, הנושאת את שמו, בעלת שלושה כוכבי מישלן. מאז פתח מסעדות נוספות, המשתייכות לקבוצה שלו. כיום הוא מחזיק בשיא הספרדי של 12 כוכבי מישלן, ובהם שניים של המסעדה בטנריף.

הגישה של בראסאטגי בכל מסעדותיו מבוססת על תוצרת מקומית, טריות ומסורת

לדברי ארלנץ גורוסטיסה (Erlantz Gorostiza), השף בפועל של המסעדה מאז 2014, "M.B לוקחת את הסועדים למסע אל העבר, שמגיע חזרה לילדות, ונושא אותם לעתיד הגסטרונומיה". המשפט הזה ממצה את הרעיון המרכזי במסעדה, שמחויבת מצד אחד לחדשנות, ומצד שני מתרפקת על הטעמים הבסקיים הקלאסיים.

על השפים

השף ומייסד הקבוצה, מרטין בראסאטגי, נולד בחבל הבסקים, כבר



"שלוש דרכים לאכול ואגיו"



סלט קֶשֶׁד ירקות עם פירות ים, קרם חסה ומיץ יודי

החיצוניים, הצבועים בצבע טרה־קוטה חם. את הארוחה מתחילים עם משקאות ונשנושים בטרקלין הכניסה, שמכניס את הבאים לאווירה אלגנטית וקלילה, וגם בו שולטים האדום והלבן: רצפת שיש לבנה, ספות אדומות ושולחנות בהירים. וילונות לבנים מאפשרים לנוף הירוק לחדור פנימה ומשרים תחושה של קלילות ואוויריות. עוד תחזרו לטרקלין הנעים - לקפה ולפטיפורים מעודנים, שנראים כמו תכשיטים ומוגשים על מצע של עלי ורדים אדומים.

בתוך אולם המסעדה רצפת פרקט חמה, ריהוט אלגנטי בסגנון מודרני קלאסי עם קווים נקיים וצבעים לבנים. הכיסאות, רחבי מסעד ומשענת, מרופדים בלבן, וגם השולחנות לבנים. תאורת לד רכה מקלילה את האווירה.

בקֶיץ ניתן לסעוד גם במרפסת הרחבה, הממוקמת ממש מעל החוף, כשגלי האוקיינוס האטלנטי מתנפצים על הסלעים. הנאה ויזואלית ורוחנית, שמצטרפת להנאה הקולינרית והן בונות יחדיו חוויה מושלמת ממש. לסיכום: מנות איכותיות, יצירתיות ומעוררות השראה, בלוקיישן מפעים, עם אירוח נעים וכובש.

למטבח ספרדי ייחודי ובלתי מוכר דרך מנות מפתיעות ובלתי נשכחות. "אנחנו מתחילים בטעמים מוכרים יותר, וגותנים להם טוויסט על ידי שינוי מרקמים, טמפרטורות או טעמים, לחוויה עוצמתית וכיפית", מסביר גורוסטיסה.

ניתן להזמין מתפריט אֵלֶה־קארט או משני תפריטי טעימות: "הקלאסיקות הגדולות", במחיר התחלתי של 180 אירו לסועד, ו"תפריט הטעימות הגדול" במחיר בסיס של 210 אירו לסועד.

תפריט הקלאסיקות הגדולות מציג מנות מוצלחות שונות שכיכבו במשך השנים במטבח המסעדה. לצד כל מנה, רשומה בתפריט השנה שבה הושקה. כך, למשל, תמצאו משנת 2018 "שלוש דרכים לאכול ואגיו"; או מ־2021 סלט קֶשֶׁד ירקות עם פירות ים, קרם חסה ומיץ יודי; וגם את המנה החדשה שהושקה ב־2025 - חזיר יונק קנרי שחור בשני מרקמים, כתום ושום שחור. גם תפריט הטעימות הגדול כולל מבחר ממנות הדגל הקלאסיות של המקום, אך זאת לצד כמה פיתוחים חדשים ומפתיעים מהשנה האחרונה. יש גם אופציות צמחוניות. תפריט היין עשיר מאוד וכולל מגוון יינות מקומיים ויינות בוטיק מהעולם.

מקומית, ואת אלה הוא מפגיש עם יצירתיות ודמיון. "זה לא קשה להכין אוכל טוב, אתה רק צריך לדעת להפיק את המרב ממה שיש לך ולשפר אותו", הוא אומר.

את הרוח הזאת ממשיך גם השף בפועל ארלנץ גורוסטיסה. גם הוא יליד חבל הבסקים, וכמו בראסאטגי החל לעבוד במטבח בגיל צעיר, ואת המסע הקולינרי עשה כמוהו מהמתוקים ואז עבר לבישול. אחרי שעבד במטבחים מובילים ושימש יד ימינו של בראסאטגי במסעדה בטנריף, קיבל עליה את הפיקוד ב־2010, אחרי הזכייה בכוכב מישלן הראשון, וכעבור ארבע שנים הביא לה את הכוכב השני.

הפתעות על קצה הלשון

כצפוי באי המושתת על תיירות, קהל אורחי המסעדה הוא בינלאומי, קוסמופוליטי מאוד, והמגמה כאן היא לחשוף אותו



שף מרטין בראסאטגי, המייסד והבעלים

נוף ים והרים

המסעדה, השוכנת כאמור במלון ריץ קרלטון, ממוקמת בסביבה קסומה עם נוף להרים ולים. בעיצוב המסעדה מככבים גוני האדום והלבן, עוד מהכניסה, המרוצפת בחלוקי נחל לבנים, והקירות

M.B Restaurant

Maria Zambrano 2, Carretera TF 47

Guía de Isora, Tenerife, Spain

(+34) 922 12 6000

www.mb-tenerife.com

לפני הטיסה

הפתעת המרמינל

ההמתנה בנמל התעופה לקראת העלייה לטיסה היא לא מהחוויות הנעימות, אבל אפשר לשדרג אותה בטרקלין העסקים שבשדה. כמה מאלה - בודדים, לצערנו - מציעים גם לאונג' סיגרים

הוא מציע לאורחיו שירותי יוקרה ברמה עילית: חדרי שינה וחדרי רחצה פרטיים, מטבח גורמה בינלאומי, ספא, חדרי עבודה, משרדים אישיים, בר מצויד. לאונג' הסיגרים ממוקם בסמוך לבר המרכזי, הכולל מגוון משקאות עם יותר מ-130 סוגים שונים של וויסקי. בלאונג' הסיגרים עצמו יש בר קטן יותר, עם כמה ביטויי וויסקי סינגל ובלנד ומשקאות פרימיום נוספים.

כיום כבר לא מחלקים סיגרים בטרקלין, אך לא מכבר נפתחה בסמוך חנות דיוטי פרי ייחודית, המיועדת לבאי הטרקלין בלבד, ובה ניתן לרכוש סיגר ולעשן בלאונג' הסיגרים, שאליו תוכלו גם, כמובן, להביא את הסיגר שלכם. הטרקלין מאובזר בציוד הנדרש וביומיוז, שבו תוכלו לשמור את הסיגרים שלכם עד לטיסה. טרקלין הסיגרים סולידי, מעוצב בגוני אדמה ומכיל כורסאות עור איטלקיות כהות מבית

שהחלטנו להכין סקירה על טרקליני סיגרים בנמלי תעופה, לא העלינו על דעתנו שזו משימה בלתי אפשרית כמעט. והסיבה היא שככל הנראה אין כאלה... או שיש, אבל אין עליהם מידע (החוקים, החוקים...). ובכל זאת, לאחר חיפושים ממושכים ברשת הצלחנו לאתר שלושה, רק שלושה, יש לומר, והם דווקא ברמה גבוהה. אלה הטרמינלים שבהם תמצאו אותם.

Lufthansa First Class Lounge Frankfurt International Airport

פרנקפורט היא מהמרכזים הפיננסיים המובילים בעולם, ושדה התעופה שלה הוא מהמפוארים והעמוסים באירופה. ברציף A בשער A13 נמצא טרקלין ה-VIP והמחלקה הראשונה של לופטהנזה, ששטחו כ-1,800 מ"ר

Etihad Airways First Class Lounge Zayed International Airport, Abu Dhabi

טרקלין הדגל של חברת התעופה איתיחאד מאיחוד האמירויות נמצא בנמל התעופה הבינלאומי של אבו דאבי, משתרע על פני שלוש קומות בצד הצפוני של טרמינל A, ומציע שפע חוויות ושירותים יוקרתיים כמו סוויטות אישיות, ספא, מספרה, חדר כושר, חדר משחקי וידיאו, מסעדת אלה-קארט וכמה אפשרויות הסעדה נוספות, מגוון ברים ועוד. חברת התעופה שיתפה פעולה עם חברת ייעוץ המשקאות הבריטית Fluid Movement, שבנתה תפריט אלכוהול משובח, הכולל קוקטיילים ייחודיים.

אבל מבחינתנו, השירות שבשבילו שווה לטוס במחלקה הראשונה של איתיחאד הוא טרקלין הסיגרים המעוצב לעילא, אשר מציע מבחר



Lufthansa First Class Lounge. צילום: יוטיוב



תכנון פרישה

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

פיננסים והשקעות

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



Casa de Montecristo JFK Houston Cigar Lounge. צילום: Casa de Montecristo

ועוד; כמו כן סדרות פרימיום וסיגרים בעבודת יד, ואפילו סיגרים נדירים. אנשי הצוות במקום מיומנים מאוד, וישמחו לסייע ולהתאים לכם את הסיגר הנכון. מחוץ לחנות יש אפשרות לרכוש גם אלכוהול איכותי.

בטרקלין מותקנים חמישה מסכי טלוויזיה ענקיים, רצפת פרקט, יומידור גדול מאוד ואיכותי, ומערכות אוורור מתקדמות המבטיחות שהות נעימה באוויר נקי. בחלל פזורים כורסאות נוחות מעור חום כהה וכיסאות אלגנטיים מעור בגוון

קאמל לצד שולחנות קפה קטנים, ארון מעץ אדמדם הכולל יומידורים אישיים להשכרה. הקירות בגוון אפור פחם כהה. חלון רחב אחד פונה לרחוב והשני לתוך יומידור הענק שבחנות, המהווה תפאורה נהדרת.

בשעות הערב יש מופעי מוזיקה חיה ודיג'יי. מדי פעם מתקיימות הרצאות ואף ערבי סיגרים לנשים. האווירה ידידותית. פתוח לכולם, גם אם אתם לא טסים, בימים שני עד שבת בשעות 10:00-21:00, ביום ראשון 11:00-18:00.

רשת קאסה דה מונטה קריסטו ובה טרקלין סיגרים. אם יש לכם זמן לפני טיסה, זה מקום שכדאי לעצור בו, בייחוד אם יש אתכם מישהו להיפרד ממנו באווירה שקטה ונעימה, במקום באולם הנוסעים.

תמצאו כאן את כל מותגי הסיגרים הגדולים, עם מגוון פרופילים. המבחר ענק, וכולל כמובן את כל הסדרות של מונטה קריסטו, אבל לא רק, גם מותגים כמו קוהיבה, רומאו וג'ולייטה, אלאדינו, דוידוף, פדרון, רוקי פאטל, טרינידד

סיגרים ממותגי היוקרה והפרימיום, בעיקר קובניים מהשורה הראשונה - קוהיבה, רומאו וג'ולייטה, פרטאגס וגם Bolivar - Emirates - המהדורה האזורית שנוצרה במיוחד עבור איחוד האמירויות, ולצדם סיגרים שאינם קובניים, אך משובחים לא פחות. תפריט הסיגרים מצומצם במודע, כדי להתמקד אך ורק בטובים ביותר באמת. לכל סיגר יציעו לכם התאמה לאלכוהול, מתוך מבחר של קוניאק, וויסקי, רום ואף יינות בוטיק.

טרקלין הסיגרים ממקם בחדר סגלגל, ליד חדרי המנוחה. קל לפספס את הגישה אליו. הוא קטן ומסוגן, עם שלישיית כורסאות צ'סטרפילד עמוקות ורחבות בגוון שמנת, שטיח עבה, יומידור ומסך ענק. הקירות מחופים בלוחות עץ בהירים שבהם משולבת תאורה רכה. הסיגרים והמשקאות מוגשים ללא תשלום לנוסעי המחלקה הראשונה. בתנאים כאלה, לא בטוח שיהיה אכפת לכם אם יחול עיכוב בטיסה... פתוח 24/7.

Casa de Montecristo JFK Houston Cigar Lounge

George Bush Intercontinental Airport, Houston, Texas

בסמוך לכניסה אל נמל התעופה הבינלאומי של יוסטון ממוקמת חנות סיגרים גדולה של



Etihad Airways First Class Lounge. צילום: Etihad



BARCELÓ

RON DOMINICANO



Onirayash

יבואן : ZFANIA BARZILAY LTD

ניתן להשיג ב:

היבואן
אלכוהול סיטונאי לכולם

HERMITAGE
EXPERIENCE MAKES THE DIFFERENCE



אזהרה : מכיל אלכוהול מומלץ להימנע משתייה מופרזת

הכי טובעי

החיבור העמוק בין השף ענר בן־רפאל פורמן לטבע, לאדמה ולתוצרת החקלאית נותן אותותיו במנות, אשר מתבשלות באהבה וברגישות וגורמות לסועדים להתאהב בחזרה

כתבה אורלי גנוסר

זה נכנס לך לעצמות?

"כן, בלי להרגיש עבדתי במטבחים שש שנים ורק חיפשתי איך לצאת מהם. להורים שלי זה לא נחשב מקצוע. אז למדתי קצת באוניברסיטה לימודי מזרח אסיה, אבל כל המחברות היו מלאות במתכונים, קונספטים ומסעדות. נדבקתי בחידוק". אחת המסעדות שהכי השפיעו עליו היא "אנג'לינה" בהודו־השרון. "זה היה המטבח המקצועי הראשון שלי, אצל שף משה כהן, והוא קרקע אותי. הוא הגיע מתל־אביב, שהיתה בשבילי מעבר להרי החושך, והיה עבורי יותר מחנך משף. זו פעם ראשונה שעבדתי במטבח שלקח אותי לִקְסֵט לְכָל במשמעת, בדרישות ועוד. שם עשיתי את טבילות האש הראשונות עם הציר הראשון, פטה כבד ראשון וכדומה". תחנות חייו משובצות במסעדות שפתח וסגר, ובאחד הראיונות אמר שהוא סוגר המסעדות הכי טוב, אמירה שנדמה כי עבר זמנה ובטל קורבנה. בין היתר היו אלה "מונאר" ההודית ו"איגרא רמא" המתוחכמת. בתקופת הקורונה נתן מענה במעדניית "איגרא במשק", ואחריה באה "אלטער" ברמת־השרון, עליהן השלום. "כל סגירה היא כאב לב,

במטבח, בתנועה, בעומס ובלחץ מצליח להחזיק אותם בריכוז גם 12 שעות ביממה שעוברות בטוב.

לימדו אותך מאפס?

"כן, היו אנשים טובים שהשקיעו בי. לא היתה מודעות למקצוע ולסצנה שקורית בעולם, ולכך שאפשר לשבור תקרות זכוכית. לא ידעתי שהמטבח יעזור לי להפוך למשהו. אז למדתי מהם. לנו, האנשים הפשוטים, לא היה מושג מה ההבדל בין קולורבי לשומר, לא הכרתי ירקות, לא היו חומרי גלם כמו היום". לשאלה אם למד בישול באופן מקצועי, הוא משיב בפסקנות: "לא למדתי יום אחד בחיי, מבחינתי בית הספר לבישול נמצא במטבח, זה הדבר האמיתי"

בחצר של מסעדת "תלם", רגע לפני שנפתחה, ההתרחסות בשיאה. בין ערימות ציוד, אנשי מקצוע ומשימות, התפנה שף ענר בן־רפאל פורמן לשיחה על אוכל, מסעדות, משפחה וחיים. כמי שמהדס בשבילי הקולינריה מעל שני עשורים, ובלי שגדל על ברכי אמא, סבתא או דודה ולא חלם על בישול ומטבח, הוא רצה להיות רועה צאן. "לפני הצבא רציתי להיות בטבע ובנופים. בגלל הפרעות קשב וריכוז, היה ברור שאני לא יכול לשבת במשרד והעדפתי משהו בחוץ, בלי באמת לדעת מה. אבא שלי היה משתגע מזה". אבל לקארמה תוכניות משלה. כשהשתחרר והתבטל תקופה, עם מינוס

גדל והולך בבנק, זוגתו דאז סיפרה לו שמחפשים שוטף כלים בבית קפה במושב גן־חיים, הסמוך לכפר־סבא, עיר מגוריו והולדתו, והוא החליט ללכת על זה. "שטפתי כלים כמו בצבא, תקתקתי את המטבח ועשיתי עבודה מצוינת. אחרי חודשיים וחצי הבוס שאל אם אני רוצה להיות טבח ואמרתי, 'סבבה, בוא ננסה', והתאהבתי מיד". לדבריו, לרוב הטבחים יש הפרעת קשב, אבל משהו



"בית הספר לבישול נמצא במטבח, זה הדבר האמיתי". בן־רפאל פורמן עם צוות תריסר. צילום: חיים יוסף



כרפאל פורמן במסעדת תריסר. צילום: חיים יוסף



מסעדת תלם. "זה מקום קזואל, והשירות מהודק ופיין". צילום: שחף סגל

▶ אלה מקומות שפתחתי בעשר אצבעות והייתי מעורב אפילו בעיצוב. אבל הייתי צעיר, ולגיל יש המון משמעות בעשייה. וצריך גם מזל. לפני עשור עוד לא ידעתי מספיק, ובכל זאת הלכתי עם זה בלי לחשוב. הכישלונות וההצלחות שלי הם זכות, ואי אפשר בלי להיכשל, אבל מכישלון לומדים יותר מאשר מהצלחה, וכל סגירה דייקה אותי עוד טיפה ועוד טיפה."

עכשיו זמן תריסר ותלם

ואז הגיחה לעולם "תריסר", ומבחינתו היא כאן כדי להישאר. המסעדה, בסגנון "פארם טו טייבל", נשענת על החיבור העמוק שלו לטבע: "הבסיס לאג'נדה התחיל כשתמיר מיכאלי ואני עבדנו בקייטרינג של רן שמואלי לפני 12 שנה, עשינו מבחן טעימות לגזר שלא היה לו טעם של גזר. למחרת הזמנו ארגז עם מיני גזרים שהגיעו עם עלים, וזה היה הרגע שבו הכל השתנה. שמואלי זרם כי היה פריק

על שם 12 חודשי השנה, מספרת סיפור של מיקרועונה, כי משמשים טובים יש רק שבועיים, שקדים ירוקים היו השנה רק 12 יום ומנת ניצני בצל רלוונטית לחמישה ימים. אנחנו עובדים עם לקטים ומגדלים מקומיים, ויודעים מאיפה מגיעים חומרי הגלם. עברנו לאורגני, כי אני הולך להכי טבעי ובלי ריסוס ורוצה אנשים שעושים את הדבר מתוך אמונה, לא מעניין אותי התקן. אנחנו בשטח כל הזמן בודקים ומבינים מה קורה בכל חלקה ומתעסקים במהות, לא במכירה."

תריסר זכתה בתואר "המסעדה החדשה הכי טובה שנפתחה ב-2024", בטקס פרסי המטבח הישראלי. היא ממוקמת בשוק

של ירקות, והתחלנו להביא מחקלאים. היום תמיר הוא החקלאי שלי, ונכנס לזה בטירוף. לפעמים אני מקנא ונוסע אליו לשטח, אנחנו אוהבי טבע ומחוברים לאדמה."

מסעדת תריסר, לדבריו, לוקחת את האג'נדה לקיצון, "זה מתבטא בכך שאני עובד עם מה שיש, והמשקלנה הוא הקבוע. כשמדברים על מטבח עונתי צריך לעמוד מאחורי זה. עונה חקלאית של ירקות, ופירות היא לא עונה מלאה, לכן אין רק ארבע עונות ויש תתי־עונות. תריסר,



עם השותף טל לובין. "הוא הדבר הכי שיכול לקרות לשולחן בערב". צילום: אסף קרלה



תריסר צעיר. המנה שהפכה לאיקונית "אני גאה שהיה לי אומץ". צילום: חיים יוסף



עם מיה ורטהיימר, מתוך "ארוחה של חיים". צילום: באדיבות כאן 11

האיכרים בנמל תל-אביב, בקומה שנייה עם מטבח פתוח, נוף פנורמי ושקיעות נפלאות. היא שונה מקודמותיה בז'אנר, שלראשונה מבחינתו של השף נוגע בפיון דיינינג. "יש שיח על האוכל, השירות מהוקצע, מדויק, נעים וידעני, הלוקיישן מנצח והמוצר גבוה", הוא מעיד על הבייבי שלו. "תריסר נחשבת פורצת דרך בשפה הקולינרית המיוחדת ובחוויה, האוכל טעים, מוגש יפה ומסעיר את הפה. מנה טעימה לא מספיקה לתפריט, צריך שיהיה לה סיפור, חומר גלם או עשייה מיוחדים, וגם אסתטיקה. המשימה היא שבים יהיה טעים ומתובל. מנה בפס קר לוקחת ארבע עד שש דקות, זה חתיכת אירוע וחייבים לטעום כל מנה, ולכן היא יוצאת במשקל גבוה יותר". יחד עם זאת, הוא מדגיש שזה מקום להתנסויות חדשות, אם בדגים או בבשר, כי "היא מגנישה חוויה ואוכל ברמת הטבע. היום אני מינימליסט בבישול, ניקיתי תבלינים וסוכר". את מסעדת תלם הוא פתח במאי האחרון, בכוכב הצפון בתל-אביב. מסעדה

ומספרים על ארוחות בלתי נשכחות ממסעדות קודמות שלי, והם באים כשאני פותח מקום חדש".

השם שמחבר את כולם

לברפאל פורמן (43) שלושה ילדים. מעיין (11), סער (שבע) ואוריה (חמש), שלדבריו אוכלים יפה ביחס לאחרים והם גם יבשלו מצוין. "לדעת להכין אוכל טעים זו מתנה אמיתית לחיים, אז מבחינתי, שיעשו מה שטוב להם, אבל תפקידי לתת להם כלים להתמודד בידיעה שיוכלו לעשות הכל". ואז אני שואלת על שם המשפחה שלו, שאינו מהבית. מרבית חייו הסתובב בעולם כענר הקרוב, עד שנכנסו הנשים לחייו. "אני נשוי לשתיים, אחת בחיים ואחת לא. הראשונה, חן פורמן, נפטרה בגיל 32 מסרטן, והיא אימא של מעיין. כשפגשתי את ליאת בן-רפאל, הנוכחית, והבנו שנהיה ביחד עם מעיין, אמרתי לה שלא תהיה חתונה כי אני לא במצב להתמודד עם זה, אבל שאקח את שם המשפחה שלה".

איך היא קיבלה את זה?

"בהפתעה ובשמחה. אני לא מקבל את הדברים כהווייתם, אצלי הכל פתוח לדיון, ואני מאמין בלחשוב על מה שאני עושה. אבל רציתי שמעיין יישאר פורמן, אז לקחתי את השמות של שתיהן ואנחנו מחוברים לכל הצדדים".

קלילה ומשפחתית, עם דנ"א והרגלים זהים: "כל מה שטעים מגיע לשולחן, והכיף לא פחות חשוב מהאג'נדה. בתלם האוכל שמח, צבעוני וכיפי. כל אחד ימצא את עצמו, אפשר לערבב דברים, היין גלובלי ויש עסקיות ומנות ילדים. זה מקום קז'ואל, והשירות מהודק ופיון". ואז הוא מסביר את מקור השם: "תלם זה חריץ באדמה, המרחב בין הערוגות. רוב האנשים לא מכירים את המילה, למעט הביטוי על אנשים שהולכים בתלם. כל הסיפור מתחיל בזה שבארבע וחצי בבוקר מישוה הולך בתלם, במקום הפיזי, וקוטף את הירקות. חוץ מזה, אני דווקא מחפש את מי שלא הולך בתלם. אני אדם שסולד מלהיות כמו משהו או מישוה אחר, מקוריות זו התכונה הכי חשובה לי אצל בני אדם, ואותי מעניין שיהיו עם תפיסת עולם או דרך חיים אחרת, ואת זה הבאתי למטבח".

לכן יש לך קהל סועדים אדוק?

"חד משמעית. אני חושב שאוהבים את האוכל שלי, בעיני מטבח עם אג'נדה לא מספיק, אני חי כדי שיהיה לי טעים, מאכיל אנשים שנים, ועד היום יש שניגשים



תמונה משפחתית. "לפעמים הילדים שלי לא יכולים לסבול אותי, כי אני מתחיל בוקר בשרים ובריקודים". צילום פרטי



"לדעת להכין אוכל טעים זו מתנה אמיתית לחיים". השף במטבח. צילום: אסף קרלה

»

זה כי אתה רגיש?

"כן".

כמה, מאחד עד מאה?

"103", הוא עונה בחיוך ומבהיר: "יש לי עור של פיל, אבל אני רגיש לאחר. אני מרגיש מי לא חש בנוח, מבין את נפש האדם בניואנסים וגם מנהל את הצוות בהתאמה אישית, כי אחד צריך ביטחון, אחר דורש חיבוק, וכך הלאה. אני רגשן של אנשים, זה חזק ממני. כשאני מדבר עם מישהו, אני מנתח אותו ומיד מצליח להבין מה מניע אותו, זה הדיפולט. אני מאמין בשיח וחושב שחשוב לדבר ולהציף, אז יש כל הזמן שיחות על יחסים והכל פתוח, וככה פותרים בעיות עם כל הצוות.

"כשהייתי טבח, אף אחד לא דיבר איתי, נתנו הוראות ואמרו שהם לא הפסיכולוג. אני מאמין שהכל זה יחסים, ומסתכל על כל מערכת יחסית כזוגיות, כל מסעדה היא זוגיות. אם לא נדבר, וניתן לדברים לשקוע, נהיה זוג כועס וממורמר שלא רואה ופוגש אחד את השני, וככה אני מסתכל על החיים עצמם. שפים הם לרוב מאותגרים רגשית, ואני אומר שאם יש משהו טוב במטבחים שלי, זה שהם לא מאותגרים רגשית. אני אוהב אנשים רגשיים, ויחד עם זאת טבח צריך להיות עם עור של פיל. גם אני לא פסיכולוג, אבל אני נותן יד כשמישהו בפינה, כי מטבח זה מקצוע של חוסן, רק אנשים חזקים יכולים לעמוד בזה. מי שמעורער זה קטסטרופה, הוא קורס לתוך עצמו מרוב עומס, לחץ ושעות עבודה".

כשהוא ממשיך ומשתף בפתחות, עולה לחלוחית בעיניו: "אני לחלוטין מונע מרגש, מחובר מאוד לעצמי, יודע מה אני רוצה, מה צריך ומה עושה לי טוב, ואני הולך עם זה וישן טוב בלילה. זה סממן של עשייה, ואם משהו מטריד, אני עושה 'פליק־פלאק' ומשנה כדי שיהיה שקט נפשי. הבעיה שלי היא לא שקט נפשי, החיים שלי עמוסים וקשים, אני מקריב המון ולא נמצא הרבה בבית עם הילדים, אבל אני במקום שבניתי דברים, יש לי צוותים ואני עובד קשה, אבל אם צריך להגיע למסיבת סיום של הבן שלי, אני אצא, ואם צריך גם אחזור".

מה לא יודעים עליך?

"בגלל שהתקשורת מתווכת אותי והראיונות תמיד רציניים, לא יודעים שאני איש של שטות, כמו ילד. לפעמים הילדים שלי לא יכולים לסבול אותי, כי אני מתחיל בוקר בשירים שמחים ובריקודים. מבחינתי צחוק זה טעם החיים, ואני חי כדי לצחוק ולהסתלבט. עשיתי תוכנית טלוויזיה רצינית ("ארוחה של החיים", כאן 11, א"ג) עם שיחות על עומק החיים, על הפסדים והצלחות, ואני אדם קליל. מבחינתי זו היתה אפיזודה, והתקדמנו. אולי תהיה אחרת, אולי לא, זו לא נקודת שאיפה מבחינתי".

אתה משתעשע עם הסועדים?

"פחות. אני ביישן, וכשמישהו משלם לי כסף, זה מכניס אותי למקום מחויב ורציני. הוא צריך לקבל את הכי טוב, ואני הולך על ביצים לידו. לפעמים כשיש הזדמנות אז

כן, אבל טל לובין, שותפי, הוא הדבר הכי כיף שיכול לקרות לשולחן בערב", הוא מציין בפרגון.

באיזו מנה אתה גאה?

"מנת תירס צעיר. באלטער היה לי שדה חקלאי עם תירס, וכל הזמן בדקתי את התירסים, פתחתי לפני הזמן כי לא יכולתי לחכות וטעמתי. כשהרגשתי טעם תירסי החלטתי לתת לו כבוד, הנחתי תירס צעיר עם העלים, הוספתי מיץ מתירסים בוגרים ומעט מלח והמנה הפכה לאיקונית. גאוותי שאין בה כלום, תירס נטו, ואני גאה שהיה לי אומץ להוסיף אותה. ואיך יודעים שזה נכון? כי יש לה אדוות. בעקבותיה, התירס הצעיר, שפעם שפים לא הסתכלו עליו, מככב היום במנות שונות בלא מעט מסעדות בעיר. אני שמח על כך, כי אני גם מקבל השראה, אבל גם רוצה להיות בצד שנותן".





BAUME & MERCIER

MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830



RIVIERA



PLANET
HOUSE OF BRANDS

גלים במקום גלגלים

אנשים שנוהגים במכוניות הכי יוקרתיות בעולם, לא יתנגדו גם לסירת ספורט תואמת. סקירה של יצרני מכוניות על שהחליטו לייצר סירות על

כתב אריאל רובינסקי

Aston Martin AM37 ג'יימס בונד כבר הזמין

ג'יימס בונד ואסטון מרטין היו סיפור אהבה מההילוך הראשון. לאמיתו של דבר, הסרטים של סוכן הוד מלכותה משנות ה־60 ועד אמצע שנות ה־70 שימשו פלטפורמת השקה לרבים מהדגמים של אסטון מרטין, שהוצגו לראשונה לקהל הרחב במרדפים מרהיבים, מלווים באפקטים מרשימים. נכון לעכשיו, הסוכן עם הרישיון להרוג, שבכמה מסרטיו יש לו גם רישיון שיט, יוכל לדהור על הגלים בסירת ספורט מותאמת למידותיו, כי ה־AM37 נראית ממש כמו אסטון מרטין אמפיבי.



צילומים: media.astonmartin.com

זה מתחיל כבר בסביבת הנהג, זו כוללת הגה עטוף עור שהגיע מאסטון מרטין DBX קרוסאובר, כולל גוני העור הבהיר; מגן רוח משמשה כהה מקיף לוח מחוונים שהושפע קשות מהדגם קופה, וידית אחיזה בצד הגיעה היישר מדגמים משנות ה־60.

אבל מעל הכל, ה־AM37 זו סירת ספורט אמיתית, קטנה (11 מ' אורך, 3.7 מ' רוחב), חדת זווית ופתוחה לרוחות כמו דגם קבריולה. זוג מנועי V8 של מרקורי רייסינג מייצרים יחדיו יותר מאלף כוחות סוס, ומקפיצים את הסירה למהירות מרבית של 50 קשר (92 קמ"ש). כשלוקחים בחשבון שדהירה על הגלים דורשת פי עשרה יותר אנרגיה מאשר נייחות על היבשה - זה מהר מאוד, הסירה עצמה נבנתה במספנות של Quintessence, חברה הולנדית שלצורך הפרויקט פתחה סניף ליד סאות'המפטון, בדרום אנגליה, כדי לנשום ישירות את השיק הבריטי. ככל הנראה זה הצליח להם. מחיר: 1.5 מיליון דולר.





צילומים: tecnomar63.com



Tecnomar for Lamborghini 63 למבורגיני על הגל

בתערוכת המכוניות הבינלאומית של פרנקפורט, בשנת 2019, הוצגה לראשונה הלמבורגיני סיאן FKP-37, ההיברידית הראשונה של מותג היוקרה האיטלקי, שמסוגלת להגיע למאה קמ"ש ב-2.8 שניות ומ-200 לי-8.6 שניות, ומשם להמשיך להאיץ עד 350 קמ"ש, למי שבמקרה נמצא על כביש שבו ניתן להגיע למהירויות כאלה.

בלמבורגיני חשבו איך תיראה מכונית כזאת אם תוכל לרחף מעל המים, ולשם כך החלו בשיתוף פעולה עם החברה לעיצוב יאכטות Tecnomar, השייכת לתאגיד האיטלקי Italian Sea Group. וכך, במבצע כלי-איטלקי, נולדה ה-Tecnomar for Lamborghini 63, סירת ספורט עם זוויות חדות וחזית אימתנית כמו שאוהבים בלמבורגיני, ובצבעי ירוק-זהב המזוהים עם הסיאן FKP-37. בנוסף על כך, ציידו אותה בשני מנועים שמאפשרים לפתח מהירות של

63 קשר (שווה ערך ל-116 קמ"ש), שבמונחים של ימאות זו מהירות מטורפת, סוג של "דיאבלו" עם סנפירים.

הסירה מיועדת לזוגות או משפחות קטנות ויכולה להכיל שבעה אנשים, מהם שני אנשי צוות וחמישה אורחים, אם כי בסירות מסוג זה אנשי הצוות הם בדרך כלל הבעלים. הסקיפר יושב על כיסא משודרג, מול הגה שבמרכזו מתנוסס השור הידוע של למבורגיני. בגוף הסירה נעשה שימוש בסיבי פחם, גם הוא רכיב שהגיע מהסיאן FKP-37, שתורם להפחתת משקל משמעותית ומשייך את הסירה לקטגוריית "אולטרה-לייט".

התוצאה היא יאכטה קטנה וספורטיבית מעוצבת להפליא, קלה יחסית לגודלה (24 טונות על 19 מטר אורך) ומהירה בטירוף. בדיוק התכשיט הזהיר שבעלי יאכטות אוהבים להציג במרינה של דובאי, אבו דאבי או בחופים של מונאקו, סנט טרופז ויתר החופים המזוהים של אירופה, אוסטרליה או מערב ארצות הברית. ושם אכן ניתן למצוא אותה.

מחיר: כארבעה מיליון דולר.





היוקרה מגיעה בכל גודל שתרצו



מגדל בראשית

פרויקט היוקרה של תל אביב בשכונת בבלי

מתחילים באכלוס

Luxury 4,5 bedrooms apartments

הדמייה להמחשה בלבד

***3962**

www.beresheetbavli.co.il

B

בראשית בבלי
BERESHEET BAVLI



צילומים: BMW Group

ה-ICON של BMW משהו שונה לגמרי

העיצוב החיצוני אכן הלך על המראה המרובע של ה-i7, אבל בקווים עדינים. גגון מכסה את רוב הסירה והיא מוקפת בשמשות ענק. שתי כנפיים תת-מימיות מרימות את הסירה ומאפשרות לה לרחף ממש מעל המים, בלי תחושה של נגיעה בגלים. לדברי היוצרים, הכוונה היתה שהאייקון תרחף מעל המים כפי שה-i7 מרחפת מעל הכביש (טוב, אולי על הכבישים בגרמניה...). עם אורך 13.15 מ' ורוחב 4.5 מ', על הסיפון יש מספיק מקום לארח שמונה אנשים, שמוזמנים להתמקם בנוחיות על כורסאות מפנקות במיוחד. מבחינה חיצונית, האייקון נראית כמו אקווריום מעוצב הנע בנינוחות על המים. היא מגיעה לכ-33 קשר (כ-55 קמ"ש) - מהירה, אבל לא מהירה מדי. זו סירה שמיועדת בעיקר למי שמעוניין בחווית שיט ייחודית באמת, ושכל מי שיפגוש בה יתהו: "מה זה הדבר הזה?". מחיר: 2.6 מיליון דולר.

אנשי צוות המהנדסים שיצרו את ה"אייקון" (ICON), טענו שלא התכוונו לבנות סירה, אלא "ליצור חוויה אחרת על המים". בכל הנוגע למראה החיצוני, אין ספק שהאייקון נראית אחרת מכל דבר אחר שזז על המים.

ההשראה היתה ה-BMW i7 בגרסתה החשמלית, מכונת פאר ענקית וסופר-מאובזרת, שנראית כמו סלון יוקרתי במיוחד על ארבעה גלגלים, מפוצצת בטכנולוגיה ועם ביצועים מרשימים יחסית לגודלה: מ"ס למאה ב-4.7 שניות, מהירות מרבית 240 קמ"ש וטווח נסיעה של 600 ק"מ למנוע החשמלי.

ב-BMW חשבו איך להעביר את תחושת הנסיעה ב-i7 אל המים, שזה אומר נוחיות, פאר, טכנולוגיה, חדשנות, ולטענתם גם אקולוגיות וקיימות, בקיצור - איך ליצור יאכטה ספורטיבית ייחודית שתסובב ראשים, גם אם היא תדהר לצד יאכטה של שייח' סעודי. לשם כך פנו למספנה הגרמנית Tyde, המתמחה בייצור יאכטות יוקרה.





צילומים: Porsche Newsroom

Frauscher x Porsche 850 Fantom Air לחיזוק הזוגיות

בפלטפורמה של סירת מירוץ קיימת, Frauscher 858, ושיתוף הפעולה הוליד סירה פתוחה (אבל עם גג מתקפל כמו במכוניות קבריולה), קומפקטית וקטנת ממדים - 8.67 מ' אורך, 2.49 מ' רוחב - שהיא כל כולה חשמלית. הודות לפלטפורמה החשמלית של פורשה, המספקת 800 וולט, ניתן לטעון את הסירה בתחנות טעינה מהירה של זרם ישר (DC) או בזרם חילופין. הסירה מפתחת מהירות שיט 41 קמ"ש ומגיעה למהירות מקסימלית 90 קמ"ש, מה שממקם אותה בין המהירות.

כמו מכוניות הסופרספורט הקלאסיות של פורשה, הסירה Frauscher x Porsche 850 Fantom Air אמנם מושלמת לזוגות, אבל בחלקה הקדמי הותקנו שני ספסלים ארוכים לשיבה, ואם מוסיפים את שני משטחי השיזוף בחלק האחורי, היא יכולה להכיל עד תשעה נוסעים, על אף ממדיה הצנועים. הקונים יכולים להגדיר באופן אישי את עיצוב הסירה שלהם מתוך מגוון רחב של צבעים. מחיר: כ-625 אלף דולר.

גם בפורשה החליטו לנסות להתהלך על המים, וכדי לממש זאת פנו למספנה האוסטרית Frauscher, שמבינה דבר או שניים בביאכטות, ביוקרה ובטכנולוגיה.

ההשראה היא המקאן 4 החשמלית של פורשה, אבל לא מדובר רק בהשראה, אלא בשימוש בפלטפורמה החשמלית המשמשת את המקאן עצמה, כולל הסוללה. כמו כן, מעצבי פורשה עיצבו את עמדת הנהג, המכילה הגה מקורי של החברה ולוח מחוונים שחור שממוקם מאחורי מגן רוח בעל שמשה כהה חסרת מסגרת. השילוב מספק עמדה שמתכתבת ישירות עם סביבת הנהג של הפורשה 911 האגדית. שני המושבים הקדמיים, עם משענות ראש מוגבהות, עוצבו בהשראת מכוניות הספורט הקלאסיות של פורשה, והסמל הידוע עם הסוס השחור הדוהר רקום עליהם.

פראושר היא מספנה אוסטרית שנוסדה ב-1927 ומשרדיה שוכנים בעיר אוהלזדורף בצפון אוסטריה, אבל יש לה סניפים במיורקה (ספרד) ובריביירה הצרפתית. בפרויקט זה אנשיה עשו שימוש





צילומים: newsroom.lexus.eu

Lexus LY 650 לקסוס בעיצוב איטלקי

שעות ואירחה עד שמונה אנשים, רובם במקומות ישיבה על הסיפון; הפעם זו כבר יאכטה.

יחד עם זאת, ה-LY 650 שומרת על הקווים המעוקלים הבולטים של סירת הספורט הראשונה, בניסיון ליצור גם בתחום הזה שפה עיצובית ייחודית למותג. גם קו הגג החלקלק שומר על דמיון ללקסוס LC 500 קופה, על אף שהחברה לא לקחה מכונית מסוימת כהשראה ישירה לעיצוב, אלא שאלה מאפיינים ממגוון מודלים.

היאכטה בנויה מפלסטיק מחוזק בסיבי פחמן ובסיבי זכוכית, כדי לחסוך במשקל. החומר פותח יחד עם המספנה שבנתה את הסירה, Marquis Yacht, שמשרדיה בוויסקונסין, ארצות הברית. המרחב הפנימי מאופיין בגימורים מעץ אמיתי ובקווים עגולים, אבל ניתן לשנות את העיצוב על פי טעם אישי ולהתאים אותו לצרכיו של כל רוכש.

מחיר: כארבעה-חמישה מיליון דולר, בהתאם לאבזור המבוקש.

חטיבת היוקרה של טויוטה, לקסוס, פעילה בתחום הימאות כבר עשור. ב-2017 הם הציגו את Lexus Sport Yacht, סירת ספורט באורך 12.7 מ' ורוחב 3.8 מ', שפותחה יחד עם המחלקה הימית של טויוטה, צוידה במנוע בנזין בגודל 5.000 סמ"ק של לקסוס והאיצה למהירות 43 קשר (80 קמ"ש).

הפרויקט החדש, LY 650, הוא כבר משהו אחר לגמרי. הפעם לקסוס משתפת פעולה עם הסטודיו האיטלקי Nuvolari Lenard, שהוקם ב-1990 ומאז תכנן ועיצב כמה מהיאכטות היוקרתיות והגדולות בעולם, ובהן כאלה שאורכן בין 80 ל-140 מ'. בהשוואה למידות האלה שיוצאות מהסטודיו האיטלקי, הלקסוס LY 650 היא יאכטה קטנה יחסית - 19.94 מ' אורך ו-5.76 מ' רוחב - אבל יש בה די מרחב לארח שישה נוסעים בשלושה תאים נוחים. זה לא דגם נוסף של סירת הספורט הקודמת, ששימשה בעיקר לטיולים של כמה



TOTO

האסלות החכמות והשוטפות של TOTO טכנולוגיה משנה חיים



TORNADO FLUSH



WATER SAVING



RIMLESS



CEFIONTECT



EWATER



PREMIST



WARM
AIR DRYING



ACTILIGHT



AUTO OPEN
CLOSE LID



AIR IN
WONDERWAVE



HEATED
SEAT



DEODERIZER



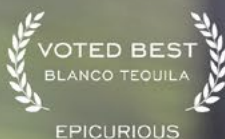
צילומים: media.candela.com

Candela C-8 Polestar Edition מרחפת מעל המים

מעליהם. גוף הריחוף מאפשר לה שיוט חלק יותר משל כל סירה אחרת, מכיוון שגלים שגובהם עד 1.1 מ' עוברים מתחתיה. כדי להגיע לריחוף צריך כמה שפחות משקל וגם מנוע חזק. גוף הסירה עשוי מסיבי פחם, כך שמשקלה נמוך משני טונות (1,750 ק"ג), והיא מצוידת באותה סוללה שמניעה את הפולסטאר 2. כל זה מאפשר לה לפתח מהירות שיוט 22 קשר (כארבעים קמ"ש) ומהירות מרבית 27 קשר (כחמישים קמ"ש). הקנדלה בנויה לארח שבעה נוסעים + נהג, ולא מדובר בלהושיב אותם בסיפון להפלגה של כמה שעות, אלא בתא מרווח יחסית, מתחת לסיפון, שבו יכולה ללון משפחה קטנה. שני המושבים הקדמיים ואלה שבתא נתפרו ידנית בהשראת מושבי פולסטאר 2, ומבטיחים נוחות מרבית, יחסית לסירת ספורט כמובן. מחיר: החל ב־450 אלף דולר.

פולסטאר (Polestar) היא יצרנית רכב שוודית שנוסדה ב־1996 בשם Flash Engineering במטרה להתחרות במירוצי שטח. ב־2015 היא נמכרה לוולוו, על מנת לשדרג את דגמי החברה ולהתאים אותם למירוצים. מאז היא חטיבה עצמאית בתוך תאגיד וולוו, ששינה את שמה לפולסטאר. ב־2017 הושק הרכב הראשון של המותג החדש, מכונית ספורט היברידית בשם פולסטאר 1. ב־2019 הושקה המכונית השנייה, הפעם בתצורת SUV, פולסטאר 2. הרכב הזה שימש השראה לשיתוף הכלי-שוודי הבא של פולסטאר, והפעם עם יצרנית סירות שוודית שהוקמה ב־2014 עם חזון בלעדי לייצר ספינות מנוע חשמליות בלבד - חברת קנדלה, שמשרדיה הראשיים שוכנים בשטוקהולם. התוצאה היא Candela C-8 Polestar Edition - סירת ספורט קצרה וזריזה באורך 8.5 מ' ורוחב 2.5 מ', מצוידת בצלעות גובה תת־מימיות שמרימות אותה מעל פני המים וגורמות לה לרחף





THE TASTE OF PURE SUMMER

100% Blue Agave silver tequila, crafted to deliver the pure essence of agave with a crisp, smooth taste—perfect for enjoying on the rocks or in craft cocktails.



אזרחי: צריכה מופרות של אלקוהול מסכנת חיים ומזיקה לבריאות



EUROSTANDART
ONE COMPANY. MANY FLAVOURS

בריאות זה יופי

מרגוע לנפש, שלווה לרוח, בריאות לגוף. זו לא סיסמה, זה ספא. קבלו הצצה לשישה מרכזי ספא מהיפים בעולם, שיעניקו לכם חווית Wellness מושלמת

■ כתבה אורלי גנוסר ■

בלב יער הבמבוק

FOUR SEASONS TENTED CAMP GOLDEN TRIANGLE – צ'אנג דאי, תאילנד



צילומים: Four Seasons

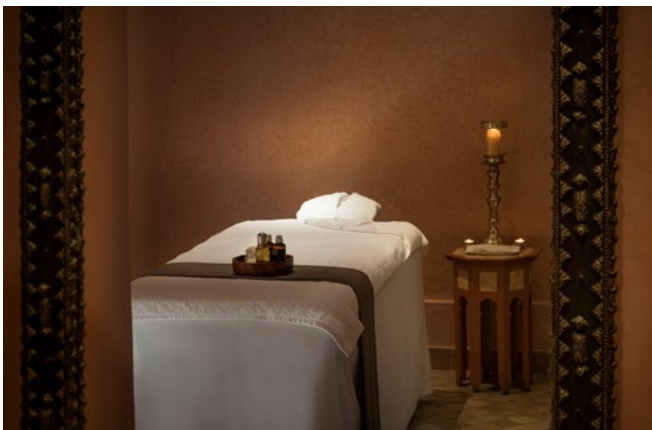
אירוח במאהל עשוי להיתפס כמו רעיון צבאי ספרטני, אך ככל שזה קשור לרשת ארבע עונות, מובטחת לאורחים חווית הרפתקנות עם יוקרה ונוחות בלתי מתפשרות. כזה הוא הגלמפינג במשולש הזהב בצפון תאילנד, יעד אקזוטי פראי, נטוע בעומק מרחבי הטבע העוצמתיים, יערות העד והג'ונגלים העבותים, אשר מהווים תפאורה מלהיבה לחווית אירוח וספא. האתר מתאים בעיקר לטיילים, ומציע מגוון פעילויות שיש להן ממשק עם הטבע כגון טיולים בהרים, שיט בנהר, הליכה בג'ונגלים של במבוק, ספארי ג'יפים ואפילו חוויות עם פילים שניצלו מידהיהם של ציידים וטופלו בחוות שיקום.

לצד כל הכיף הזה מייחסים כאן חשיבות רבה להתחדשות הגוף והנפש. מתחם הספא המקומי כולל שתי בקתות קש אותנטיות (סלאבות) ובהן חדרי טיפולים זוגיים. הוא מעוצב בהרמוניה מושלמת עם הסביבה

ומתמזג עם אוירת הג'ונגל ויערות עצי הבמבוק. הספא שם דגש על טקסי בריאות עתיקים, והמטפלים מתמחים בטכניקות עיסוי מסורתיות ובטיפולים משקמים, ואף עושים שימוש בעשבי מרפא ותבלין מקומיים בעלי סגולות ריפוי. אחרי יום טיול גדוש אין כמו להירגע בספא, להתחדש ולהתפנק, לבחור טיפול מתפריט העיסויים שנועדו להפיג מתחים ולהתמסר. האטרקציה המקומית היא מתקני רחצה כגון אמבט ומקלחות מעץ הפונים אל הנוף המהפנט ומאפשרים התמזגות מרגשת עם הסביבה.



www.fourseasons.com/goldentriangle



אדום ואקזוטי

AMANJENA – מרקש, מרוקו

מומחי בריאות וריפוי עולמיים המעניקים מגוון טיפולים ייחודיים ושיטות תרפיה בלעדיות, ואם התמזל מזלכם - הרווחתם. האתר מציע גם ריטריטים קצרים (כמה שעות עד יום מלא), שהם חווית ספא מלאה ונפלאה, מעין חבילת אירוח המשלבת מגוון טיפולים משלימים ובהם טיפול חמאם, עיסוי, טיפול פנים מתקדם, טיפול תנועה וגוף או טיפול שיער בשמן ארגן, ולצד כל אלה גם ארוחת צהריים בריאה בכרם זיתים. אופציה נוספת היא לחוות ריטריט הוליסטי בן ארבעה ימים, המתקיים באזור שקט ומבודד לחלוטין, וכולל טיפולים יומיים לחיזוק המערכת החיסונית.

www.aman.com/resorts/amanjena

סמוך לעיר האדומה של מרקש העתיקה שוכן אתר הנופש המפואר אמנג'נה מרשת AMAN. זהו יעד אקזוטי בעל מרחבים נדיבים, עטור גנים, שטחים פתוחים וחצרות מוצלות בביתני גזיבו מסורתיים ומקושטות במזרקות. מבני האירוח, שברובם בריכות פרטיות, תוכננו כמיטב המסורת המרוקאית האותנטית, באדריכלות מקומית מפעימה המאופיינת בתקרות מקומרות ובקשתות מוריות. העיצוב שואב השראה מהמבנים האדומים של העיר העתיקה, עם סבכות דקורטיביות, חיפויי טדלק (טיח מרוקאי), מנורות אופייניות ופריטי נוי תואמים. עם הוויה של נווה מדבר, ועל רקע הרי האטלס, נקודת החן זוהרת במרחב המדברי המקיף את מרקש, וההרמוניה הפועמת בריזורט מודגשת במתחם הספא, שמציע לא רק בריאות, אלא גם יופי סוחף. היופי שלו עצמו.

הספא מקדש את בריאות הגוף והנפש, ועיצוב המתקנים נועד להרגיע, להתחדש ולהעניק שלוה. צוות המטפלים המקצועי עמל על רווחת האורחים ומציע שורה של טיפולים מרגיעים ובהם עיסוי גוף, טיפול פנים, פילינג, עטיפות גוף וכן מניקור ופדיקור. לרשות האורחים עומדים שני חמאמים לשהות משחררת ולהרפיה וגם לטיפולים כגון ניקוי גוף קלאסי, מסכות גוף ומקלחות מרעננות לשיפור זרימת הדם. אלה נעשים בעזרת חומרים טבעיים כגון אקליפטוס שחור, חמר ועוד. במרכז הספא מתארחים מעת לעת



צילומים: Amanjena



ריפבליק סיגרים

מציגים:

כל הסוגים
כל הגדלים
כל החוזקים

החל מ-\$99 ב-ש
(שער יציג)

לבנדל/קופסא 20 סיגרים
מחיר מפוקח ואחיד

להזמנות ונקודות מכירה

050-7825595

יצרן: ריפבליק סיגרס סיגרים עבודת יד הרפובליקה הדומיניקנית
יבואן בלעדי: ריפבליק אינטרנשיונל מיסחר ושיווק בע"מ
שיווק והפצה בלעדי: גרוסו מודו סיגרים ומוצרי יוקרה בע"מ

בלעדו



העישון הורג מידי שנה כ- 8000 איש



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

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



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

לפי



צילומים: Heckfield Place



בקצב הטבע

HECKFIELD PLACE – הכפשייר, אנגליה

במרחק שעה מלונדון, במחוז המפשייר, נפתח באחרונה ספא חדש באחוזה אנגלית קלאסית ורחבת ידיים של הקפילד פלייס. המלון הביתי הקטן שוכן במבנה יפהפה בעל אדריכלות ג'ורג'יאנית מפוארת ומוקף במרחב כפרי אנגלי טיפוס, רווי שקט ושלווה. באחוזה האלגנטית מרחבים טבעיים וחורשות לצד גנים נאים וכרי דשא מטופחים, המשתלבים בתפיסת הקיימות המקומית.

הספא החדש, The Bothy by Wildsmith, עוצב בידי בעלי האחוזה ג'רלד צ'אן, ומשתלב באופן הרמוני עם האדריכלות המפוארת של הבית. הספא מבוסס על הקצב הצירקדי (Circadian Rhythm) של הטבע, שהוא למעשה מעין סוג של שעון ביולוגי אשר מכתוב את הביוריתמוס והמקצב של הגוף האנושי. בהתאם לכך ובהשראת עקרון הקצב, באו לעולם טיפולי Wildsmith, המוענקים מידה של מטפלים מיומנים ביותר בתחום הבריאות, אשר מתאימים את הטיפולים לגוף הפיזי וגם לרגשות. השאיפה העקרונית היא לחזור לטבע, לפשטות ולזמן איכות. הנשימה מואטת, וכך גם הקצב נרגע. אפשר אחר כך

לטייל בנינוחות בגנים, לחוש את האדמה ולשחרר מחשבות מקבעות. לטבע יש תפקיד חשוב בתהליך, שכן הוא מאפשר חיבור לכוח הריפוי הטבעי, תמיכה בהחלמה ואיזון.

טיפול הספא מציעים מנעד של גישות ואלטרנטיבות, החל מטיפולים משקמים תוך שימוש ברכיבים מקומיים, דרך טבילה במים קרים, עיסוי גוף וכן שיטות מוכרות כמו אקופונקטורה, עיסוי ספורטאים, קרניו סקלר, טיפולי תזונה ונטורופתיה. יחד עם זאת, מעודדים כאן תנועתיות ופעילות גופנית תוך הגברת המודעות לשיפור תפקודי הגוף, תמיכה בריפוי ומניעת פציעות, ולעתים אפילו מחליפים את מוזיקת הרקע בצלילים של הטבע שהוקלטו בשטח האחוזה, ובכך מעצימים את השפעתו. למקום הזה לא מכניסים בשום אופן טלפונים ניידים. ואת הילדים תשאירו עם סבתא...

<https://bothy.heckfieldplace.com>



אינטימיות מסתורית COMO UMA PUNAKHA – בהוטן



היא שוכנת אי שם בהרי ההימלאיה, ממלכה קטנה ומסתורית עם מדד אושר גבוה, שהיתה מנותקת במשך שנים מהציוויליזציה. רק בשנים האחרונות, ובהדרגה, חווה בהוטן פתיחות כלשהי, וגם זאת במגבלות המתאימות לבית המלכה.

COMO Uma Punakha הוא לודג' קטן ואינטימי שעוצב בידי אדריכל האירוח צ'ונג יו קואן מבאלי, אינדונזיה. הוא שוכן על גבעה במערב עמק פונאקה, בקרחת יער רוגעת, מוקף הרים ומשקיף על נהר מו צ'הו. לוקיישן חלומי לכל שוחרי האסקפיזם שרוצים ללכת לאיבוד במרחבי ההימלאיה. כך, בתוך יופי הטבע שמאפיין את בהוטן, הלודג' עטוף בפראות הטבעיות ובנופים בלתי מופרים, שנשמרים באדיקות מתוך אמונה בכוחו ובחשיבותו של הטבע. כאן אפשר לנפוש ברוגע ובנחת או לשלב גם טיולי הרים באקסטרים, רפטינג במים לבנים ועוד.

בלודג' פועל ספא Shambhala המאופיין בשקט ורוגע מדיטיביים. פירוש השם "שמבאלה" בסנסקריט הוא "שלום", מה שמרמז על החתירה לאיזון - פנימי וחיצוני - ומגדיר את מהות הגישה המקומית לבריאות הוליסטית. הספא מבוסס על תפיסה המשלבת מדע מודרני עם פרקטיקות עתיקות, וזאת על מנת ליישר קו בין גוף, נפש ורוח. בהתאם לכך, הספא מציע מגוון טיפולים אשר זמינים גם לאורחים ועוברי אורח מבחוץ (עד כמה שיש "עוברי אורח" בבהוטן...). מגוון הטיפולים המוצעים כולל, בין היתר, עיסויים הוליסטיים, טיפולי גוף ופנים, אמבט אבנים חמות בהוטני ייחודי, מפגשי יוגה מרעננים ומדיטציה אינטרוספקטיבית להרפיה מעמיקה.

כל אלה מתנקזים לכדי חוויה ייחודית חד פעמית, שכן המתקנים, הטיפולים והמטפלים מושפעים מרוח תרבות ההימלאיה, החזקה מאוד בבהוטן, אשר מוטמעת בכל פעולה ופרט. מתוך ראייה הוליסטית, יש גם השלמה תזונתית לאורחים, והמטבח של המקום מציע מנות בריאות מותאמות לסוג התזונה של האורח, אשר מכילות מרכיבים טהורים ושילובים מזינים.

www.comohotels.com/bhutan/como-uma-punakha

צילומים: COMO Hotels



הטבע בשירות המדע

THE EUROPE HOTEL & RESORT – קילדן, אירלנד



דמיינו שאתם מתעוררים בחדר יוקרתי מול נופי אגמים תכולים, גנים ופארקים לאומיים, כשאת האופק מצייר רכס הרים עוצמתי. אתם מגלים סביבכם מלון בדרגת חמישה כוכבים, מוקפד לעילא, שבו אתם מתקבלים בחמימות ומבטיחים לכם חוויה רב־חושית. הייתם מאמינים שהגעתם לאירלנד? אגמי קילרני הם התפאורה של מלון אירופה, מהמובילים באירלנד, שנחשב פנינה של נופש, מסורת ותרבות ומקום לברוח אליו כדי להירגע. במלון 180 חדרים וסוויטות, שמרפסותיהם פונות לנופים השלווים והוא ידוע בעיצוב האלגנטי, בשירות המשובח ובמתקנים האיכותיים.

הגינחות מגיעה לשיא בספא ESPA, המקום האולטימטיבי לספוג חווית ניתוק ורוגע. הוא משתרע על פני 4,500 מ"ר וכולל 16 חדרי טיפולים, סוויטות יופי וסוויטת ספא זוגית, פרטית. ההייליט היא סוויטה ייחודית תרמית, עם סאונה, חדר אדים, מזרקת קרח ואפילו כיסאות נוח מחוממים - כל מה שצריך כדי להתפנק אבל גם להפיק את מלוא התועלת ממגמות בריאות עדכניות.

הספא עטור הפרסים משלב מדע וטבע בהשראת פילוסופיה הוליסטית. מצד אחד, הוא שוכן במרחב הנושק לטבע ותוכנן להיות באיזון מושלם עם הסביבה, כך שכל חלל מנוחה מנצל את הנופים הטבעיים להרפיית הנפש. מצד שני, הוא פועל בשיתוף עם מותג היופי ESPA, שגם נתן לו את שמו ויצר במיוחד בעבורו קולקציה של טיפולים ייחודיים ויעילים לצד שורה של מוצרי טיפוח ברמת פרימיום. כל אלה הם תוצר של שנות עבודה מעמיקות בשיתוף מדענים, מומחי עור, ביוכימיה וארומתרפיה, שיצרו מוצרים

וטיפולים טבעיים מזינים ומשקמים, בטכנולוגיות טיפוח מתקדמות. המוצרים משלבים תמציות צמחים, חומרים ימיים פעילים, שמנים אתריים ועוד.

להשלמת החוויה כדאי ליהנות ממתקני הספא ובהם בריכת שחייה מקורה ובריכות החוץ, אזורי מנוחה ועוד.

www.theeurope.com



צילומים: The Europe Hotel & Resort



צילומים: amanemu



היפנים אוהבים, כאמור, בגישה בריאות הוליסטית, המאמינה בשילוב שיטות ריפוי יפניות עם הטיפולים המיוחדים את הספא, ולכן לבריכות העשירות במינרלים תפקיד חשוב בתהליך. אך יש גם טיפולים נוספים בהשראת הטבע, המבוססים על צמחי מרפא לצורך השגת איזון בין הגוף והנפש. מומחי הספא יוצרים פורמולות ייעודיות המותאמות למטרות שונות, והייחוד טמון בניסיונם הרב של המטפלים וביכולתם להרכיב חווית ספא מותאמת אישית, שיש בה אלמנטים של טיפוח עור על בסיס תערובות אורגניות, עשבי מרפא ושמינים מקומיים בשילוב טכניקות מסורתיות.

החוויה היפנית לא היתה שלמה אלמלא העיצוב הקפדני, הנקי והרוגע של המרחב. הטאץ' התרבותי-מסורתי ניכר בכלים, בפביליונים שעל גדות הבריכות, ברהיטים, במנות המוגשות במסעדות, בשבילי היערות ובכל פרט, שלמרות המינימליזם שבו - מבטא עולם ומלואו.

www.aman.com/resorts/amanemu

תרבות של מים

AMANEMU – הפארק הלאומי איסה-שימה, יפן

מה קורה כאשר בוחרים בתרבות היפנית כבסיס לאירוח נופש, ממקמים אותו בין חמוקיהן של גבעות מיוערות בפארק הלאומי איסה-שימה, דואגים לעיצוב בהשראת ריוקאנים יפניים ומערסלים אותו בינות מעיינות חמים עתירי מינרלים ולצד שבילי עולי רגל עתיקים? או אז מתקבל יעד אולטימטיבי, הממזג את הטבע הפראי עם פילוסופיית אירוח וטיפול הוליסטית שעושה פלאים לגוף ולנפש. מאז ומעולם הציתה יפן את הדמיון - תרבות יוצאת דופן במנהגים, בתזונה, בגישה הטיפולית ובכלל, בתפיסת החיים - ולא בכדי הפכה ליעד נחשק.

אתר הנופש אֶמָנֶמוּ מגלם את ייחודה של התרבות העשירה ומעניק ממתנותיה לאורחיו. האתר שוכן בלוקיישן מפעים ונדיר, עם נופי יער של הפארק הלאומי, תצפית אל מפרץ אָגוּ ועושר של מעיינות תרמו מינרליים. המעיינות נובעים בשטחי הספא, שעוצב למעשה סביבם כחלק מתרבות ריפוי עתיקת יומין ביפן. ידוע שהסמוראים השתמשו במעיינות לשיקום ולהתאוששות מקרבות, מפציעות ומכאבים, והמסורת נמשכת עד עצם היום הזה.

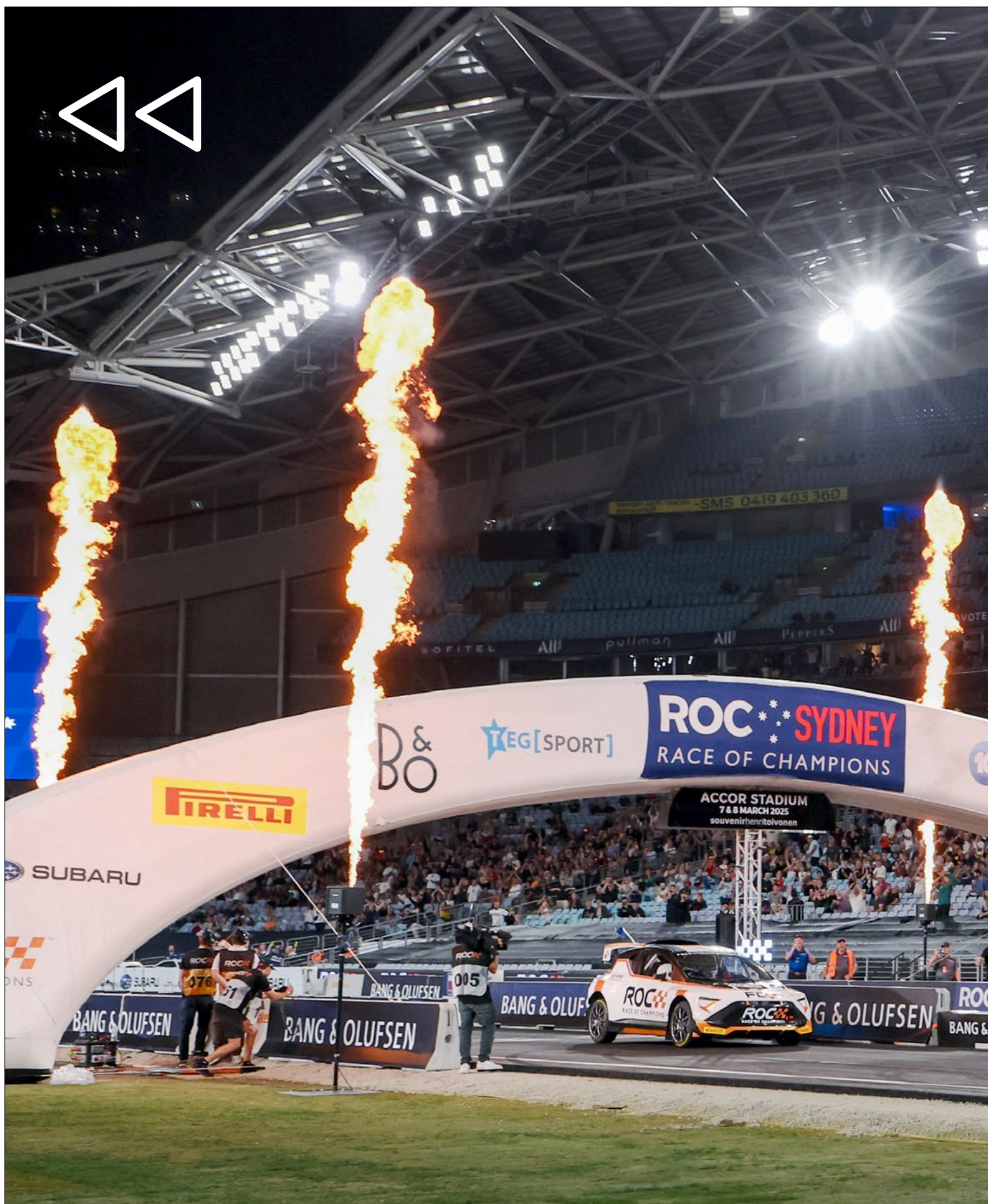


אנור האנלופים

מדי שנה, מאז 1988, נפגשים נהגי המירוצים הטובים בעולם לתחרות Race of Champions, האירוע שיקבע מיהו באמת האלוף הבלתי מעורער. מדי פעם יש הפתעות מרעישות, אבל השנה, בסידני, אוסטרליה, דווקא לא היו כאלה

כתב בועז קורפל | צילומים: ROC







קרב על האספלט עם כלי שטח מדבריים

נפוח ברמה האישית, אלא (ואולי בעיקר) בתחושת שליחות, שכל אחד מהם מייצג את הקטגוריה שלו ושואף להוכיח לאחרים שהיא העליונה והחזקה, ומשלבת טכניקת נהיגה ויכולת אישית המתורגמות למהירות ולביצועי מסלול שהופכים את הנהג המנצח לאלוף הבלתי מעורער, כשהתהילה הולכת גם אל הקטגוריה שממנה הוא מגיע. נהגת המירוצים הצרפתייה מישל מוטון, שכיכבה באליפות העולם בראלי, זיהתה את הפוטנציאל הטמון במפגשים האלה, וב-1988 היא הפכה את זה למפגש עולמי בין כוכבי הראלי. בהמשך הפורמט התרחב, פרץ גבולות וקטגוריות והפך למפגש של הכי גדולים - כוכבי פורמולה 1 לצד כוכבי מירוצי ראלי, אינדיקאר, וגם רוכבי אופנועים אגדיים מכל העולם, שבאו להוכיח שכוחם לא נופל מזה של כל נהג על ארבעה גלגלים. האתגר היה למצוא את הכלים שאיתם הם יתחרו על מסלול מאולתר ולא מוכר, נתונים שאמורים ליצור איזון בין הנהגים ולמנוע יתרון מנהג כזה או אחר.

שלטון נהגי הראלי

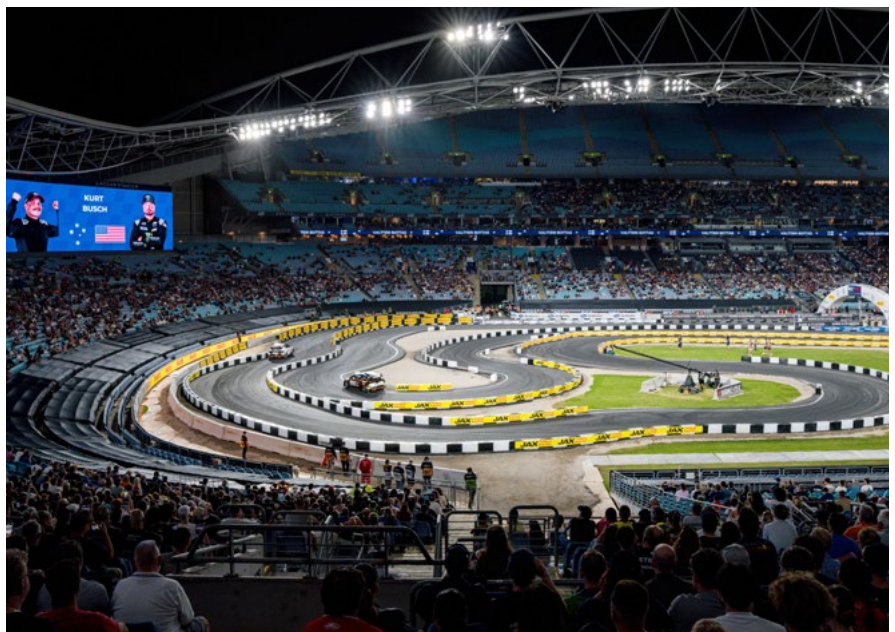
החזון של מוטון קרם עור וגידים, משנה לשנה האירוע נעשה גדול ויוקרתי יותר והפופולאריות שלו צברה תאוצה. מאז

אלופים מעוטרים, וההיסטוריה מלמדת כי נהגים כמו רומאן גרוז'אן וחואן פבלו מונטויה, וגם דיוויד קולט'הארד, באו והוכיחו שאתה לא חייב להיות אלוף כדי להיות אלוף האלופים.

השורשים של תחרות ROC נעוצים במפגשים ספונטניים בין נהגים ממקומות שונים ומקטגוריות שונות, שקראו תיגר זה על זה. לא היה מדובר רק בענייני אגו

למרות התהילה האדירה שלה זוכים נהגי פורמולה 1 בכלל ואלופי עולם בפרט, דומה כי יש זירה אחת ויחידה שכולה ספורט מוטורי ובה נהגי הפורמולה 1 לא ממש קוצרים הצלחה גדולה, בעיקר כשמדובר בנהגים שזכו באליפויות עולם ובתהילת נצח, כמו מיכאל שומאכר וסבסטיאן פטל הגרמנים, שבאמתחתם יחדיו 11 אליפויות עולם בפורמולה 1 ויותר מ-130 ניצחונות במירוצי גראנד פרי. בכל זאת, סבסטיאן פטל ניצח אמנם פעם אחת, בשנת 2015 באירוע בלונדון, אבל פרט לכך שום אלוף עולם לא הגיע לראש הפודיום ולקח הביתה את הגביע הנכסף.

אין חולק על כישורם ועל רמת הנהיגה של נהגי פורמולה 1, אבל כשהם נכנסים לקרבות ראש בראש על מסלול קצר ומפותל, במכונית שאינה מכונית גראנד פרי, העסק - איך לומר - משתבש, והניצחון נופל לידי היריב בתחרות Race of Champions (ובקיצור ROC), שלא מעניקה נקודות בשום אליפות עולם, אבל הגביע שלה יוקרתי ונוצץ לא פחות. כי מדובר באירוע שקובע מיהו "הבלתי מעורער", זה שאף נהג (או רוכב אופנוע) לא הצליח להביס אותו. למרבה ההפתעה, דווקא נהגי פורמולה 1 שלא זכו באליפות עולם קצרו הצלחה יותר מאותם



מסלול המירוצים המתעקל, באורך קילומטר, באיצטדיון האולימפי בסידני



מאבקי ראש בראש בסובארו BRZ עם הנעה אחורית

שומאכר הלוצר

התחרות עזבה את ספרד וחזרה לצרפת, שם היא נערכה בשנים 2004-2006 במסלול שהוקם באיצטדיון פארק דה פראנס בפריז. בשנתיים הבאות היה זה איצטדיון וומבלי האדיר בלונדון שאירח את התחרות. זה היה עוד סימן לחיבור המיוחד בין אוהדי הכדורגל לאוהדי הספורט המוטורי, שפגשו את טובי

לרשימת המנצחים בתולדות האירוע היוקרתי, כמו גם השמות הענקיים קולין מקריי והארי רובנפרה, עד שב-2004 הגיע המנצח הראשון שאינו נהג ראלי; היה זה נהג הפורמולה 1 מפינלנד, הייקי קובליין, שגבר על סבסטיאן לואב האגדי. הניצחון של קובליין נחשב ההפתעה הגדולה בכל הזמנים עד אז.

האירוע הראשון ב-1988 ועד לזה שב-2004, המנצחים היו רק נהגי ראלי, אלה שנחשבים הטובים והנועזים ביותר או, במילים אחרות, אלה שטכניקת הנהיגה שלהם התאימה יותר לסגנון המנצח. אחרי תחרות הבכורה, שנערכה במונטלרי שבצרפת, ליד פריז, ובה ניצח יואה קנקון את בן ארצו טימו סלונן, התחרות עברה לגרמניה, והניצחון עבר לסטיג בלומקוויסט השוודי (שעל שמו נקרא הסטיג מהתוכנית "Top Gear"), אשר גבר על וולטר רוהל הגרמני, במה שנחשב לקרב אגדות הראלי הגדולות ביותר באותם ימים. בלומקוויסט וקאנקון חזרו וניצחו גם בתחרויות הבאות, בברצלונה ובמדריד, וכאשר האירוע הגיע לתחרות החמישית, המארגנים מצאו בית חם באי גראן קנריה, ספרד, שם ניצח נהג הראלי האיטלקי אנדראה אגיני, שגבר על קולין מקריי הבריטי בקרב הראשון שבו לא התחרו נהגים מסקנדינביה. הסקנדינבים נעדרו מהגמר גם בשנה שלאחר מכן, והמירוץ לניצחון היה בין שני ענקי הראלי, ידידיה אוריול הצרפתי וקרלוס סאינז הספרדי. המנצח היה אוריול, ששב ועשה זאת ארבע פעמים נוספות. סאינז הספיק אף הוא להצטרף בהמשך



מיק שומאכר (16) מעלה עשן בדרך להדחה של גרמניה מתחרות האומות

וירטואלי שמשך צופים בשידור אונליין אשר נחשב הצלחה גדולה.

האירוע בסידיני, אוסטרליה, נערך ממש לפני פתיחת העונה המוטורית העולמית, וזאת בניגוד לעבר, כשהתחרות היתה מתקיימת בסוף השנה, רגע אחרי שהעולם המוטורי דומם מנועים. הפעם זיהו המארגנים את הפוטנציאל העצום שבקיום האירוע בצמוד לגראנד פרי של אוסטרליה בפורמולה 1.

האירוע התקיים בפורמט המוכר, ללא שינויים, על מסלול אספלט ארעי שנבנה תוך חמישה ימים בתוך האיצטדיון האולימפי של סידני, וכלל שתי תחרויות: תחרות ליחידים וגביע האומות. בתחרות ליחידים לקחו חלק עשרים נהגים שהגיעו מפורמולה 1, מאליפות עולם בראלי, נהגי נסקאר מארצות הברית, כוכבי ראלי קרוס, רוכבי ונהגי שטח ממירוצי דקאר. רשימת השמות הלוהטים שהתקבצו לאירוע כללה את סבסטיאן פטל, שזכה בארבע אליפויות עולם בפורמולה 1; סבסטיאן לואב, שזכה בתשע אליפויות עולם בראלי; טובי פרייס, פעמיים אלוף ראלי דקאר ברכיבת שטח; קורט בוש, אלוף נסקאר, טראוויס פסטרנה, אלוף איקס-גיימס, ועוד רבים וטובים.



שומאכר (משמאל) ופטל נותרו גם השנה בדיים ריקות

המוטורי, שמגיעה יחד עם חוזי ענק בשיווק ופרסום וכוללת אינטרסים גאופוליטיים כמו בסין ובערב הסעודית, ותחרות אלוף האלופים השנתית הגיבה בהתאם, ונדדה לבנגקוק, בייג'ינג, ברבדוס, מיאמי, ריאד, מקסיקו סיטי, וכעת גם אוסטרליה. בתקופת מגפת הקורונה הפיקו המארגנים אירוע

הנהגים, עד שבשנת 2007 נרשמו לתחרות שני הנהגים הגרמנים הטובים ביותר בהיסטוריה, עם 11 אליפויות עולם, מיכאל שומאכר וסבסטיאן פטל. ההימורים היו על שומאכר, אבל הכוכב הגרמני התקשה לספק את הסחורה ונוצח בגמר בלונדון על ידי נהג הטורינו השוודי הנפלא מתיאס אקסטרם. כל מה ששומאכר ופטל הצליחו להשיג היה התואר לאומות, למרות שכל מי שהגיע לוומבלי רצה לראות את שומאכר זוכה בתואר אלוף האלופים. הסיפור חזר על עצמו שנתיים לאחר מכן, בתחרות שנערכה בסין, וזה הוריד את המסך על מיכאל שומאכר. גם הניסיונות של בנו, מיק, להשיג את מה שהוא לא הצליח להשיג - כשלו, כולל השנה באוסטרליה.

11 שנים חלפו מאז שה-ROC נוסד ועד שהפורמט עבר מתיחת פנים, וגביע האומות הוצג לראשונה בתחרות בגראן קנריה. נבחרת פינלנד היתה הראשונה שניצחה, כשבשורותיה שלושה כוכבי ענק: נהג הפורמולה 1 ג'ייג'יי להטו, נהג הראלי טומי מאקיין ורוכב האנדורו קארי טיאנין.

אוסטרליה 2025

ב-2025 מציין ה-ROC את הפעם ה-35 לקיומו. ההתפתחות העולמית של הספורט



רוכב האקסטרים האמריקאי טראביס פסטרנה בלהטוטי הגה

להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות

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



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשבו לעישון ככדי 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 הכססה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידוי.

לפני



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

**העישון
הורג
מידי שנה כ-
8000
איש**

צרפת מעל כולן

להיות היום הגדול שלו, בדיוק עכשיו, בקרב על התואר "אלוף האלופים". המארגנים העניקו לנהג הראלי המעוט ביותר פטור בשלב הראשון, אבל סידרו לו מפגש מסקרן מול נהגת השטח האוסטרלית מולי טיילור, שזכתה לעידוד עצום מהקהל המקומי, הצמא לניצחון נשי, אוסטרלי, דווקא מול הנהג הכי טוב. רצונם של האוסטרלים לא ממש סייע לטיילור, שנצחה בשני המירוצים מול לואב, אשר טיפס לשלב חצי הגמר.

אלוף מול בנו של אלוף

קרבות הראלי הגדולים בין לואב ופטר סולברג הנורווגי נכנסו להיכל התהילה של אליפות העולם. גם הפעם פגש לואב בסולברג, אלא שזה לא היה פטר סולברג עצמו, אלא בנו, אוליבר, שלא ממש הצליח לסכל את התוכנית של העילוי הצרפתי. לואב ניצח בפערים משמעותיים, עלה לגמר בקלילות ונחשב פייבוריט, בעיקר אחרי ההודעה הדרמטית על כך שהיריב המיועד שלו, השוודי מתיאס אקסטרומ, פרש מסיבות בריאותיות. המארגנים לא חשבו להעניק ללואב את הפרס בלי תחרות, וציאז מוסטרס מנבחרת אוסטרליה נקרא לדגל כדי לפרגן לקהל הביתי, ואולי גם להפתיע מעמדת אנדרדוג את הצרפתי האגדי.

המתכונת בגמר חזרה על עצמה כמו בכל התחרות: שלושה מקצים ראש בראש, כאשר הראשון שמנצח פעמיים יזכה בכתר היוקרתי. המירוץ הראשון הוכרע לטובתו של לואב על 27 מאיות השנייה, כאשר השניים נוהגים ברכב שטח בהנעה כפולה. הקרב השני, במכונית עם הנעה אחורית, היה צמוד אף יותר והוכרע בפער של 16 מאיות לטובתו של לואב, שעשה היסטוריה: לראשונה בחייו הוא זוכה בדאבל, ומוסיף עוד תואר לרשימת התארים שמופיעה למרגלות דמותו במוזיאון השעווה הצרפתי, שם הוא מונצח עטור במדליית אביר מסדר הליגיון הצרפתי שהוענקה לו על ידי נשיא צרפת.

על פי התוכנית, היום הראשון הוקדש לגביע האומות. הנהגים שובצו לשלושה בתים, בכל אחד שלושה צוותים שייצגו שלוש מדינות, ובית רביעי של נבחרת "אול סטארס", שהורכבה מנהגים בודדים ממדינות שונות. הצוותים התמודדו על השגת ניצחונות רבים ככל האפשר, ובסיכום שלב הבתים, ארבעת הצוותים המנצחים הגדולים העפילו לשלב חצי הגמר. הצוות הצרפתי כלל את אגדת הראלי סבסטיאן לואב, שמחזיק בתשע אליפויות עולם וגם בארבעה ניצחונות במירוצי ROC, ולצדו נהג כישורני צעיר, ויקטור מרטינס, שזכה באליפות העולם במירוצי פורמולה 3. הצמד זכה בכל המקצים בבית והעפיל לחצי

הגמר מול נבחרת האול סטארס. הפעם זה לא עבד חלק לצרפתים, שנקלעו למירוץ מכריע אחרי שוויון במקצים הראשונים, אבל הצרפתים הקשוחים עשו זאת ועלו לגמר, שם פגשו את הגיבורים המקומיים מאוסטרליה, שהדיחו בקלות את הצוות הגרמני.

מקצה הגמר הוכרע על שתי עשירות השנייה לטובת מרטינס, שהצליח במהלך נועז לזנק קדימה ולהקדים את יריבו האוסטרלי, ולהכריע את המפגש כולו בתוצאה 1:2 לטובת הצרפתים. למרטינס זה היה ניצחון ראשון בגמר האומות, ואילו ללואב זה קרה בפעם השנייה.

אין זה סוד כי ללואב חסרים שני תארים חשובים בארון הגביעים שלו. הראשון הוא ניצחון בראלי דקאר, שחומק מידי שנה אחרי שנה, והשני הוא הדאבל ב-ROC, כלומר, ניצחון במירוץ האומות ובמירוץ ליחידים באותו אירוע. אלילת המזל, שמתעללת בלואב בראלי דקאר, האירה לו פנים באותו סופשבוע בסידי, והצרפתי הרגיש שזה יכול



דאבל היסטורי לסבסטיאן לואב. אליפות האומות ותואר אלוף האלופים

► מסלול האספלט הארעי, שנסלל בעקלתון בצורת הספרה 8 בתוך האיציטדיון, נמתח לאורך קילומטר, והתאורה העוצמתית בזמן התחרות העניקה לו מראה נוצץ וחדש. המשתתפים התחרו בשישה כלי רכב ספורטיביים מסוגים שונים, בעלי הנעה כפולה או הנעה אחורית וגם עם מנועים רבי עוצמה בהספק 600 כוחות סוס ויכולת זינוק מעמידה ל-100 קמ"ש תוך שתי שניות. הזירה הנוצצת והכוכבים שבאו מאירופה ומארצות הברית, וכמובן, הגיבורים המקומיים מאוסטרליה ומניו זילנד, משכו עשרות אלפי אוהדי ספורט מוטורי שחלמו על הרגע שבו יוכלו לפגוש את כל הגיבורים שלהם במקום אחד. האירוע, שנמשך יומיים, נפתח לקהל בכל בוקר במפגש עם הכוכבים, אירועי יח"צ וצילומי אווירה, יחד עם יריד ענק של חנויות מזכרות ועם תחרויות היתוליות לצד נקודות מכירה של אוכל ובירה, הרבה בירה.

RUM
Flor de Caña[®]

EST. 1890

NATURALLY AGED,
SUSTAINABLY CRAFTED RUM



יבואן : ZFANIA BARZILAY LTD

ניתן להשיג ב:

היבואן
אלכוהול סיטונאי לפלג

HERMITAGE
EXPERIENCE MAKES THE DIFFERENCE

LA CASA DEL CIGAR

אזהרה : מכיל אלכוהול מומלץ להימנע משתייה מופרזת

שתי דקות עד התהילה

סלבריטאים, מיליונרים, חובבי סוסים, חובבי אירועים נוצצים ואלפי תיירים, כולם מצטופפים ביציעים של לואיוויל בשבת הראשונה של חודש מאי כדי לצפות במירוץ הסוסים המרגש בעולם - הדרכי של קנטקי

כתב אריאל רובינסקי





צילום: Churchill Downs



פנייה חדה בדרך לישורת האחרונה. צילום: PandemicPhoto

שתי דקות. זה הזמן הממוצע שלוקח לסייחים המהירים בעולם לסיים את מסלול המירוץ בעיר לואיזיאן שבקנטקי, במהלך אחד המירוצים הוותיקים, הידועים והצבעוניים בענף מירוצי הסוסים העולמי, והמירוץ החשוב והפופולרי ביותר בארצות הברית - הדרבי של קנטקי.

לואיזיאן היא עיר גדולה יחסית (כ־620 אלף תושבים), השוכנת בצפון קנטקי על גדות נהר אוהיו. העיר ידועה כמקום הולדתו של המתאגרף האגדי מוחמד עלי, ושדה התעופה הבינלאומי שלה נקרא על שמו. בלואיזיאן גם ממוקמים המשרדים הראשיים של KFC (Kentucky Fried Chicken), רשת המזון המהיר שהפכה את העוף המטוגן למכונת כסף, ופועלות בה חברות ענק נוספות כגון חברת הביטוח הוֹמֵנָה והקו האווירי של ענקית השילוח UPS, הפועלת בשדה התעופה מוחמד עלי.

אבל בכל שנה, בשבועיים האחרונים של חודש אפריל, לואיזיאן עוברת לפאזה אחרת, כאשר אלפי תיירים מגיעים לעיר ומשתלבים בפסטיבל שלם שכולל מגוון אטרקציות כגון ירידים, מירוץ של בלונים פורחים, דוכנים מכל הסוגים ברחובות, בעיקר דוכני אוכל מקומי, ועוד. והכל שטוף בכמויות ענק של וויסקי ברבן של קנטקי, שזורם ללא הפסק בגרונות החוגגים. הוויסקי מוגש גם בצורת קוקטייל מקומי בשם מינט

ג'ולפ (Mint Julep), שמכיל בעיקר ברבן עם תוספות נדיבות של סוכר, קרח וכמה עלי נענע, מה שמקנה לו טעם כללי של מעין בָּרְד־ברבן. ביום של המירוץ, המינט ג'ולפ מוגש בהיפודרום בכוסות למזכרת שעליהן מופיעים שמות כל הזוכים הקודמים בדרכי. כדי לרכך מעט את האפקט של הברבן נהוג לאכול "בורגו", תבשיל מקומי שהוא תערובת סמיכה של בשר בקר, עוף, חזיר וירקות. כל האירועים מתנקזים לשעות הצהריים של השבת הראשונה של חודש מאי, כאשר

מתחם המירוץ צ'רצ'יל דאונס בלואיזיאן, שבו נערך הדרבי, פותח את שערי. אחד המאפיינים הייחודיים של הדרבי הוא ה"אינפילד" (infield), המגרש הפנימי, אזור מתוחם לצופים בתוך המסלול עצמו. אלה שנכנסים למגרש הפנימי משלמים אמנם מחיר כניסה, אבל המטרה היא בעיקר לחוות את האווירה וללוות את המירוץ בהשתוללות כללית, כי הסיכויים שלהם לצפות במירוץ עצמו מתוך האינפילד קלושים ביותר. לעומת זאת, הם יוכלו לצפות היישר ב"שורת המיליונרים", היושבים במושב היקרים ביותר ביציע המרכזי, שם ניתן למצוא את כל אלה המסוגלים לשלם עבור מושביהם, יחד עם אורחי כבוד ומגוון סלבריטאים ו"מקושרים" שמופיעים מדי שנה למירוץ - חלקם במטוסים פרטיים. ב־2007 אורחת הכבוד היתה נציגת ארץ האם של מירוצי הסוסים, מלכת בריטניה דאז, אליזבת השנייה.

כל באי היציע המרכזי מגיעים במיטב מחלצותיהם, ובולטות במיוחד הנשים, עם שמלות מרשימות וכובעי ענק, שמתחרות על עיצוב הכובע ההזוי ביותר שמאתגר את כוח המשיכה. לאחר תקיעת החצוצרה, הסוסים ורוכביהם צועדים לאיטם מול היציעים המרשימים. בהמשך, תזמורת



כובעים שמאתגרים את כוח המשיכה. צילום: Churchill Downs

Hertz

רכב צמוד לחופשה בקצב שלך

מקדמי



www.hertz.co.il | *3113



צילום: squirrel83 - רחבת הכניסה

עם סוסות גבוהות ושרירות מהאי הבריטי. התוצאה היא הת'ורבורד, סוס בעל "דם חם", גבוה ושרירי יותר מהסוס הערבי, קליל וריזי יותר מהסוסים הבריטיים ומהיר יותר מכל סוס אחר בהיסטוריה למרחקים שבין מייל לשני מייל.

בשנים 1776-1780 נוסדו בבריטניה המירוצים הראשונים המיועדים אך ורק לסוסי ת'ורבורד, ובהם המירוץ שהכניס

קשה לזכור שבמהות מדובר במסורת בריטית שעברה אדפטציה אמריקאית טיפוסית.

הדרבי הראשון

מירוצי הסוסים החלו להפוך לעסק הענק שאנו מכירים היום רק במאה ה-18, כאשר הובאו לאנגליה כמה סוסי הרבעה ערביים וברבריים, הידועים בכוח הסבולת שלהם, במהירותם ובאופיים הסוער, וזיווגו אותם

המצעד של אוניברסיטת לואיזיאנה מנגנת את ההמנון הבלתי רשמי של מדינת קנטקי, "My Old Kentucky Home", שנכתב על ידי סטיב פוסטר ב-1852 בערך (השיר, אחד הראשונים שנכתבו נגד העבדות וצבר פופולריות בארצות הברית, נוגן בראשונה בדרבי של 1921 ומאז הפך למסורת).

לאחר מכן נשמעת הקריאה "Riders Up!" ("רוכבים, עלו לסוסים!"), הג'וקיס מובילים את הסוסים לתאי הזינוק, ולאחר כמה דקות נוספות של מתח וציפייה, מוזנק סוף כל סוף הדרבי של קנטקי: דלתיות הזינוק נפתחות באחת, עשרים סוסים פורצים החוצה בהירה, והמתחם מתפוצץ בקריאות עידוד. לאחר כשתי דקות של עידוד בלתי פוסק, זעקות, צרחות, קריאות שמחה, קריאות שבר ועצבים שנמתחים עד הסוף המר - יש מנצח. סוס אחד, רוכבו, מאמנו, בעליו וכל מי שהימר עליו זועקים (או צוהלים) בשמחה, שמשתווה רק לזאת של מי שמצליח להגשים חלום של חיים שלמים. האחרים משחררים אנחת תסכול ומתחילים לחשוב על השנה הבאה.

על פי המסורת, לאחר סיום המירוץ הסוס המנצח עושה סיבוב ניצחון במסלול כשהוא מכוסה בשמיכה שעליה 554 ורדים אדומים. מנהג זה העניק כינוי נוסף לדרבי - "המירוץ אחר הוורדים".

עם כל כך הרבה מסורות מקומיות, לעתים



תפילת הודיה מהאוכף. צילום: Coady Media

רכב הג'וקי אוליבר לואיס, הוא הזוכה הראשון בדרכי. המאמן של אריסטיד היה אנסל וויליאמסון, אשר הפך בהמשך לאחד המאמנים האגדיים בארצות הברית.

קלארק ניסה שהכל יהיה בדיוק כמו באנגליה, החל מאימוץ השם "דרכי" וכן יתר המרכיבים העיקריים: מירוץ לסייחים בני שלוש מגזע ת'ורבורד, מסלול באורך מייל וחצי, ומבנה מסלול שתאם אחד לאחד את המסלול באפסום, כולל הפניות החדות, אולם בהבדל משמעותי אחד: סוג המשטח. בקנטקי העדיפו משטח חול, לעומת משטחי הדשא האנגליים, מה שהוביל בהמשך לחלוקה הברורה בענף מירוצי הסוסים בין אירופה, המעדיפה בעיקר מירוצים על מסלולי דשא, לבין שאר העולם, המעדיף מסלולי חול. יש סוסים המתמחים במשטח אחד בלבד, כמו שחקני טניס.

הדרכי זכה להצלחה ולפופולריות רבה כבר מתחילתו, אולם בהמשך נוצר סכסוך עם רוכבים ועם בעלי סוסים בנוגע להימורים, סכסוך שהכניס את האירוע לקשיים כלכליים. קלארק יצא מהתמונה, והעסק קרטע פחות או יותר עד שנת 1902, כאשר סינדיקט מלואיוויל, בראשות קולונל מאט ווין, רכש את המתקן ואת



התרגשות ביציטים. צילום: Churchill Downs

ה-19, לצורכי פיתוח הגזע, כך שבזמנו של קלארק כבר היו בנמצא מספיק סייחים מתאימים. קלארק פנה לקרובי משפחה אמידים, האחים ג'ון והנרי צ'רצ'יל (אין קשר לצ'רצ'יל הבריטי), והם תרמו את הסכום הנדרש לרכישת שטח בלואיוויל ולבניית המסלול והטריבונה הראשית, ולכבודם המתחם קיבל את השם שנותר עד היום - צ'רצ'יל דאונס. במאי 1875, מול 10,000 צופים נלהבים, יצא לדרך הדרכי הראשון של קנטקי. סייח בשם "אריסטיד", שעליו

לתחום את המונח "דרכי", והוא "הדרכי של אפסום" (Epsom Derby). ב-1780 הלורד ה-12 של דרכי, פוליטיקאי אנגלי ובעלים של סוסי מירוץ, החליט לקיים מירוץ של מייל וחצי (2,420 מטר), נושא פרסים, במסלול הסמוך לעיירה אפסום, כעשרים ק"מ דרומית ללונדון, והזמין לאירוע, בין היתר, את הברון מסאפוק, גם הוא אציל, פוליטיקאי ובעלים של סוסים. היתה התלבטות האם לכנות את התחרות על שם המארח, הלורד דרכי, או על שם אורח הכבוד, הברון. הדילמה נפתרה בהטלת מטבע, והלורד דרכי זכה שהתחרות תיקרא "Derby Stakes", שם ששונה אחר כך ל"דרכי של אפסום", ובקיצור - "הדרכי". חובבי הטריוויה זוכרים בוודאי שבמירוץ הראשון ניצח דווקא הסוס של הברון...

מאז המירוץ הראשון, הדרכי של אפסום מתקיים בכל שנה והפך לאירוע החשוב ביותר באנגליה בענף. בשנת 1872 ביקר בדרכי של אפסום קולונל בדימוס אמריקאי מקנטקי, בשם מריוויל לואיס קלארק, נצר למייסדי לואיוויל. האיש התרשם מהאירוע, מההתנהלות ומהאוירה והחליט לייסד מירוץ דומה באזור מגוריו. במסע חזרה עצר בפריז וצפה שם במירוץ בעל מאפיינים דומים, "הגרנד פרי דה פריז", והתרשם משיטת ההימורים באמצעות מכונות.

סוסי הת'ורבורד הראשונים הובאו לארצות הברית כבר בתחילת המאה



הדהירה לניצחון. צילום: Coady Media



הסוס המנצח, עם שמיכת 554 הוורדים. צילום: Coady Media

שעתו היפה של השייח'

בבוקר ה־3 במאי 2025 ירד גשם בלואיוויל והמסלול החולי הפך לבוצי. תנאים אלה בישרו מראש שהמירוץ לא יהיה אחד המהירים, אבל הבטיחו קרב צמוד, שאכן התקיים במציאות. המועמד המוביל לניצחון היה "ג'ורנליזם" (Journalism), סייח שנולד וגדל בקנטקי וזכה קודם לכן בדרכי של סנטה אניטה, שנערך בתחילת אפריל בקליפורניה. מאחוריו הגיעו מועמדים נוספים, ובהם "סוברנטי" (Sovereignty), סייח שאמנם נולד וגדל בארצות הברית, אבל שייך ל־Godolphin Racing, האורווה הפרטית של השייח' מוחמד בן ראשד אל־מכתום, האמיר של דובאי.

לאחר הזינוק, ג'ורנליזם התמקם מיד במרכז הדבוקה, אבל הזינוק של סוברנטי לא היה מוצלח, ובתחילת המירוץ היה במקום ה־17 מתוך עשרים מתחרים. ברבע האחרון של המירוץ ג'ורנליזם החליט לפרוץ קדימה, אבל אז הג'וקי של סוברנטי, ג'וניור אלבראדו, שכנע את השייח' לפתוח מבערים. סוברנטי החל לעבור סוס אחר סוס, ובכניסה לישורת האחרונה היה כבר במקום השני, בעקבות ג'ורנליזם שהוביל. שני הסוסים נאבקו ראש בראש עד השניות האחרונות, אבל ברגע האחרון ג'ורנליזם נחלש וסוברנטי פרץ קדימה וניצח במרחק של סוס וחצי ובזמן של 2:02:31 דקות. כאמור, על מסלול בוצי. זה היה הניצחון הראשון בדרכי עבור קבוצת גודולפין, אחרי 12 ניסיונות קודמים שלא צלחו.

משפחת אל־מכתום, ששולטת בדובאי מאז 1833, היא היוזמת והבעלים של "גביע דובאי", הנערך בנסיכות מאז 1996 ונכון להיום הוא המירוץ העשיר בעולם, עם פרסים בסך 12 מיליון דולר, מהם 7.2 מיליון למנצח. הדרכי של קנטקטי חילק השנה חמישה מיליון דולר, מהם 3.1 מיליון למנצח, מה שממקם אותו במקום טוב באמצע בין המירוצים החשובים בעולם, ובהם גביע מלבורן של אוסטרליה (8.4 מיליון דולר), גביע יפן (8.3 מיליון דולר), מירוץ שער הניצחון של פריז (5.5 מיליון דולר), והדרכי של אפסום (2.13 מיליון דולר).

► הזכויות על האירוע. בהנהגתו של ווין, הדרכי של קנטקי הפך למירוץ הסוסים המוביל לסייחי ת'ורבורד בצפון אמריקה. הסינדיקט של ווין הנהיג שינוי משמעותי במבנה המירוץ - קיצר את המסלול למייל ורבע (שני קילומטרים), מה שקיצר גם את זמן המירוץ לשתי דקות בממוצע והוביל למיתוגו בתור "שתי הדקות המרגשות (והמהירות) ביותר בספורט".

הגביע המשולש

שבועיים לאחר הדרכי של קנטקי מתקיים בעיר בלטימור, מדינת מרילנד, ה־פריקנס סטייקס" (Preakness Stakes), מירוץ לסייחים למרחק 1 1/2 מייל (כ־1.9 ק"מ), ושלושה שבועות לאחר מכן מתקיים באלמונט, מדינת ניו יורק, ה־בלמונט סטייקס" (Belmont Stakes), מירוץ למרחק מייל וחצי. שני מירוצים אלה, כמו גם הדרכי של קנטקי, הם המירוצים החשובים ביותר בארצות הברית, ובדרך כלל גם אלה שמחלקים את הפרסים הגבוהים ביותר. שלושתם יחד מרכיבים את "הגביע המשולש", וזכייה בשלושתם ברצף היא הישג שכל מאמן של סוסים אלופים שואף - ובעיקר חולם - להגיע אליו.

13 סוסים זכו בגביע המשולש. הראשון היה "סר ברטון" בשנת 1919, והאחרון, נכון לעכשיו, היה "ג'סטפיי" בשנת 2018. אבל הידוע מכולם הוא הזוכה התשיעי, "סקרטיאט" (Secretariat), אשר לא רק זכה ב־1973 בגביע המשולש, אלא הצליח לקבוע שיא מסלול בכל אחד משלושת המירוצים - שיאים שטרם נשברו. בקנטקי הוא עצר את השעונים על דקה, 59 שניות ו־1/8 עשיריות השנייה. סקרטיאט מת ב־1989, והניתוח שלאחר המוות גילה שהיה לו לב גדול במיוחד. הלב לא נשקל אמנם, אבל בהשוואה ללבבות של סוסי מירוץ אחרים, מעריכים שלבו שקל כעשרה ק"ג, פי שניים וחצי מזה של סוס ממוצע (3.9 ק"ג). אלוף ענק עם לב ענק.



להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות

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



שזועות כזה פולווע זאן

SIXTY



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

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

לכת

**העישון
הורג
מידי שנה כ-
8000
איש**



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

פיגורה מטופחת

סיגרי פיגוראדו ניחנים בצורניות יוצאת דופן - מאפיין חזותי שמספק לא רק יופי לעין, אלא גם עומק וגיוון לחוויית העישון. פאנל הטועמים של מגזין "סיגאר" בחן עשרה סיגרים מהוויטולות הבולטות של משפחת הפיגוראדוס

• בחינה וכתובה פאנל "סיגאר" | צילום מגזין "סיגאר" •

פיגוראדוס, משפחת סיגרים ייחודית, שכוללת כמה וכמה ויטולות - מהקלאסיקות דוגמת הפירמיד והטורפדו, ועד לבליקוסו המעוגל. משפחה שמציעה חוויית עישון יוקרתית, מדויקת - ולעתים אף מפתיעה. שלוש הוויטולות הבולטות במשפחת הפיגוראדוס:

פירמיד - בסיס רחב שהולך ומצטמצם לכדי ראש חד, כמו פירמידה של ממש.

טורפדו - גוף בעל קוטר אחיד לכל אורכו, עם סיומת חדה ומדויקת.

בליקוסו - דומה לפירמיד, אך מסתיים בראש מעוגל ורך יותר.

רוב הסיגרים מסוג זה מציעים זמן עישון של כשישים דקות, ומידותיהם (בממוצע): אורך 5½-6½ אינץ', וקוטר טבעתי 52. טעמנו ודירגנו עשרה, משלוש הוויטולות.

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

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

הונדורס  מילוי הונדורס אוגד הונדורס עטיף אקוודור אורך 6¼ קוטר 52 מחיר 97 שקל	91 פלור דה קופן לינאה פורוס סאן חוסה 13 Flor de Copán Línea Puros San José 13 ויטולה טורפדו חוזק בינוני סיגר בעל עטיף חלק ומשיי, מספק ארומה של קקאו, עץ ארז ופירות מיובשים. בעירה אחידה ושאיפה קלה בטעמים מודגשים של אגוזים קלויים, אספרסו וסיומת קרמית.
ניקרואה  מילוי ניקרואה אוגד ניקרואה עטיף ניקרואה אורך 6½ קוטר 52 מחיר 72 שקל	90 דון פפין גרסיה אוריגנל אימפריאלס Don Pepin Garcia Original Imperiales ויטולה טורפדו חוזק בינוני סיגר עשוי היטב, בעל עטיף חלק ומשיי וארומה של עור ועץ ארז ספרדי. בעירה אחידה ושאיפה נכונה מספקת טעמים עגולים של אדמה ועור עם מתיקות קרמית עדינה בחך.
ניקרואה  מילוי ניקרואה אוגד ניקרואה עטיף אקוודור אורך 5½ קוטר 54 מחיר 85 שקל	90 פרדיסו קווינטסנס Paradiso Quintessence ויטולה בליקוסו חוזק בינוני-מלא גוף סיגר עם עטיף שמנוני ורך למגע. ארומה עשירה של קפה, ויל, תבלינים ועור. בעירה אחידה ושאיפה נכונה בטעמים מורכבים של אספרסו, פירות מיובשים, פלפל, וסיומת של אגוז מוסקט וציפורן.



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



מימון משלים לנדל"ן



מעטפת מימון ליזם



מימון קבוצות רכישה

לקבלת הצעת מימון תוך 24 שעות



03-5559595



www.topcapital.co.il

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



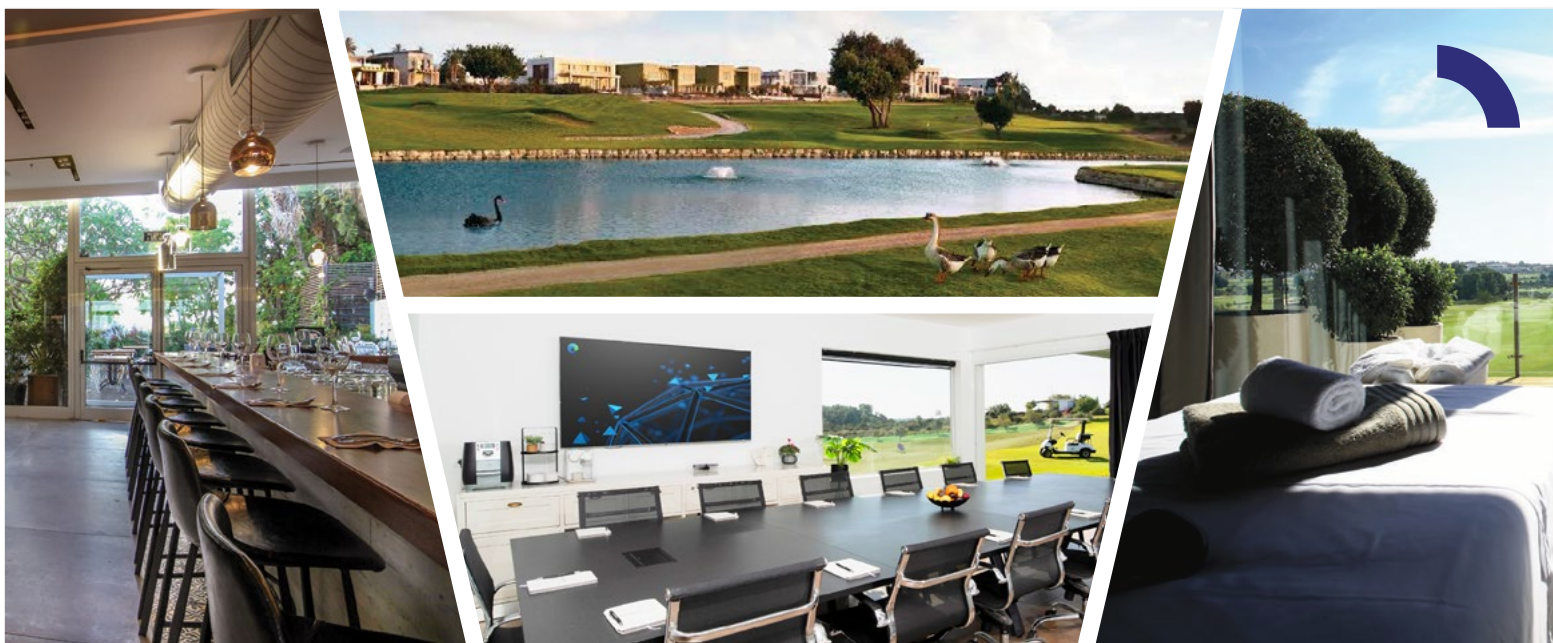
ניקרגואה	מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיפ ניקרגואה אורך 5½ קוטר 54 מחיר 101 שקל	90 אייג'ינג רום קוואטרו ניקרגואה Aging Room Quattro Nicaragua ויטולה Maestro טורפדו חוזק מלא גוף סיגר בעל עטיפ מדורו שמנוני, מספק ארומה עשירה של קקאו, עור קינמון ואדמה. בעירה אחידה ושאיפה נכונה בטעמים מורכבים של שוקולד מריר, אספרסו, פלפל שחור וסיומת של פירות יבשים וקפה קלוי.
קובה	מילוי קובה אוגד קובה עטיפ קובה אורך 4¾ קוטר 52 מחיר 125 שקל	90 מונטה כריסטו פטיט מס' 2 Montecristo Petit No.2 ויטולה פטיט פירמיד חוזק בינוני-מלא גוף סיגר בעל עטיפ שמנוני, מספק ארומה של אגוזים. בעירה טובה ושאיפה נכונה בטעמים של שקדים ושוקולד מריר.
הונדורס	מילוי ניקרגואה, הונדורס, רפ' דומיניקנית אוגד ניקרגואה עטיפ אקוודור אורך 4 קוטר 52 מחיר 65 שקל	89 זינו ניקרגואה Zino Nicaragua ויטולה שורט טורפדו חוזק קל-בינוני סיגר בעל עטיפ חלק ומשיי, מספק ארומה של שקדים, אספרסו ועור. בעירה אחידה ושאיפה קלה בטעמים מורכבים של תבלינים, אדמה ומתיקות קרמית.
ניקרגואה	מילוי ניקרגואה אוגד מקסיקו עטיפ ניקרגואה אורך 6 קוטר 52 מחיר 68 שקל	89 דה טרַוולר פרסט קלאס The Traveler First class ויטולה בליקוסו חוזק בינוני סיגר עם עטיפ חלק ומשיי, מספק ארומה של טבק טרי, עור וקפה. בעירה אחידה ושאיפה נכונה בטעמים רכים ומהנים של קפה, עור ואגוזים.
ניקרגואה	מילוי ניקרגואה, ברזיל אוגד מקסיקו עטיפ קונטיקט אורך 5½ קוטר 54 מחיר 72 שקל	89 איי.ג'יי פרננדס ניו וורלד קונטיקט AJ Fernandez New World Connecticut ויטולה בליקוסו חוזק בינוני סיגר בעל עטיפ חלק ומשיי, מספק ארומה של קרמל, עץ ארז ותבלינים. בעירה אחידה ושאיפה קלה בטעמים רכים של אגוזים קלויים, פלפל לבן ואגוז מוסקט.
רפ' דומיניקנית	מילוי רפ' דומיניקנית אוגד רפ' דומיניקנית עטיפ רפ' דומיניקנית אורך 6 קוטר 50 מחיר 85 שקל	89 לוס מוסקטרוס הבאנה Los Mosqueteros Habana ויטולה טורפדו חוזק קל סיגר עם עטיפ בגוון נסקפה, מספק ארומה קלה של תבלינים, קקאו ועור. בעירה טובה ושאיפה קלה בטעמים של שוקולד חלב, עץ ארז ספרדי ואדמה לחה.
רפ' דומיניקנית	מילוי רפ' דומיניקנית אוגד רפ' דומיניקנית עטיפ רפ' דומיניקנית אורך 4 קוטר 52 מחיר 45 שקל	88 וגפינה VegaFina ויטולה שורט בליקוסו חוזק בינוני סיגר עם עטיפ בגוון נסקפה, מספק ארומה קלה של תבלינים, קקאו ועור. בעירה טובה ושאיפה קלה בטעמים של שוקולד חלב, עץ ארז ספרדי ואדמה לחה.



בואו ליום עבודה באווירה אחרת



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



לרשותכם בחדר הישיבות:

שירותים נוספים במועדון הגולף שניתן להזמין:
ימי היכרות לקבוצות עם נסיעה ברכבי גולף, ספא ייחודי,
מסעדת שף, בית קפה.

- מתאים לכ-20 איש
- טלויזיה 75 אינץ'
- WIFI
- פינת קפה + אפשרות לכיבוד בתשלום
- אווירה שקטה ונוף מרהיב הפונה למגרשי הגולף
- פינה להתכנסות בטבע בצמוד לחדר הישיבות עם אפשרות לכיבוד - בתוספת תשלום

ליצירת קשר:

advaro@caesarea.com | *6550



הזוכים בטורניר המקצועות. מימין: אסף כהן, דבי וחזי מגן, אבי כהן

נדל"ן, פיננסים ומהנדסים: קרב המקצועות הגדול של השנה

תחת שמיים כחולים ובתנאים מושלמים נערך במועדון הגולף קיסריה טורניר המקצועות השנתי - אירוע שכולו כבוד לתחומי העיסוק של השחקנים. הטורניר התקיים, כרגיל, בפורמט רביעיית סקרמבל, המאפשר משחק קבוצתי דינמי וזורם. המגרש היה מלא עד אפס מקום, אך למרות העומס, המשחק התנהל בקצב מרשים, והמשתתפים הצליחו להשלים את כל המסלול בתוך כארבע שעות בלבד.

ואם לא די בכך, גם הסיום היה דרמטי במיוחד: שתי רביעיות סיימו בתוצאה זהה של 57 חבטות. הפלייאוף קבע שהמנצחים הם קבוצת הנדל"ניסטים - חזי ודבי מגן, אסף כהן ואבי כהן - שגברו על יריביהם בהפרש חבטה אחת בלבד. במקום השני: קבוצת הפיננסים - אורי פרץ, מירון זוויצקי, עידן חיימזון ורוני מנדלמן, ואילו את המקום השלישי, עם 59 חבטות, קטפה קבוצת המהנדסים - דניאל שקד, עומר ערן, אילן הורביץ וקובי מימון. היום המוצלח נחתם בארוחת צהריים משובחת ובטקס חלוקת גביעים חגיגי.



גביעי טורניר המקצועות



משתתפי טורניר המקצועות 2025

שוכחים מהבוגי - ונהנים מכל חבטה

לאחרונה אירח מועדון הגולף קיסריה טורניר מוצלח מאוד שנערך בפורמט הסקינס - אחד הפורמטים האהובים והמשוחררים בענף, שמאפשר לשחקנים להתמסר לעוצמה של כל חבטה ולשכוח מהלחץ המוכר של דאבל בוגי. במילים אחרות: בירדיס ואיגלים כיכבו באווירה תוססת, ספורטיבית ותחרותית.

הטורניר הסתיים בארוחה ביתית ונעימה בבית הקפה של המועדון, שם הוכרזו גם תוצאות התחרות. הפעם הזכיות התחלקו בין שחקנים רבים, מה שהפך את החגיגה למשותפת ומשמחת במיוחד.

בליגת הזהב הצטיין אשר איסו עם שלושה סקינים, אחריו תמר פרטוש עם שניים, ואילו יהודה לוי, מאיר דור ובוועז שגב סיימו כל אחד עם סקין אחד.

בליגת הכסף בלט ראובן אגסי עם שני סקינים, עומר ערן, ברוך לזרוביץ, ויקי בן דוד ולורן ז'ורנו - כל אחד מהם עם סקין אחד.

העישון הורג מידי שנה כ- 8000 איש



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

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

"חבר מועדון" לעומת "Club Member"

על פי מילון אוקספורד, משמעות הערך "Member" היא (בתרגום חופשי): "מי ששייך לקבוצה מסוימת בעלת מאפיינים משותפים לכל חברה". שייכות לקבוצה היא חשובה, אך לא בהכרח יוצרת קשר אישי עמוק עם שאר חברי הקבוצה. ולכן אנחנו, במועדון הגולפאים של בלו בירדי, נוטים לאמץ את הגרסה העברית של "חבר מועדון", בדגש על החברות מול השייכות. בהתאם לכך אנו מאמצים אל חיקנו, בנוסף לחיבה לגולף כמכנה משותף, גם את ערך הקרבה, על כל המרחב האנושי הכרוך בכך, לרבות היסטוריה משותפת, שיתוף בחוויות טובות וגם טובות פחות, שיחות וזיכרונות, עזרה הדדית ועוד כהנה וכהנה.

לשם גיבוש המרחב האינטימי המשותף, המועדון מקפיד שלפני כל תחרות וגם בסופה החברים ייפגשו יחדיו, ועל כוסית משקה משובח ותקרבות ראויה נוצרת הלכידות והשמחה שמאפיינת את החברים שבאים לנו טוב.

בכל שנה, לפני תחילת הקיץ, מועדון בלו בירדי מציין את ראש השנה לציפורים הכחולות, אז מוצגת התוכנית לשנה הקרובה על מגוון האירועים כגון נסיעות לחו"ל, מסיבות, טיולים בארץ ועוד. כמיטב המסורת, זו חגיגה המשלבת תחרות גולף מאתגרת ובסיומה ארוחה איכותית, שתייה כדת וחלוקת פרסים.

השנה נערך האירוע במסעדת מריפוסה בקיסריה. בתחרות היחידים בנוסח סטייבלפורד, אשר קדמה לאירוע ונערכה על מדשאות הגולף בקיסריה, זכו:

בכדור הקרוב לגומה, בגומה 17: פרנסין גדג', בתוצאה של 2.2 מטר.

במקום הראשון: דני הורביץ, עם 37 נקודות.

במקום השני, בתוצאה זהה אך בהפרש נחות בגומות האחרונות: שמעון כהן.

במקום השלישי: ז'ול פולק, עם 34 נקודות.

צילומים: אילנית סבן



דרור סרי (מימין), חנוך רייכנברג, דני הורביץ



ז'ול פולק, פרנסין גדג', אהרון מזרחי ומשה רפפורט בגומה 1



ז'ול פולק (מימין), פרנסין גדג' ושמעון כהן בגומה 17



שמעון כהן



רוני פלג (מימין) ואילן מוסרי מכנינים נאמנות למותג עם חולצות בלו בירדי בגוונים שונים



www.lcncigars.com



TOREO

—CIGARRO PREMIUM—

SUPERIOR

91

CIGAR
Flavored Magazine



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



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

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

העישון הזר מידי שנה כ- 8000 איש



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך



MONTBLANC

Rupert Friend and his Extreme 3.0 Backpack
with M LOCK 4810 Buckle.



PLANET
WORLD OF ACCESSORIES

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