

עין חרות

24.2.2012

א' אדר תשע"ב

יום שישי

יומן פנימי 10

(1904)

חֲלֻקַּת אֱלֹהִים יורם טהרלב

מֵעֵין יְדַעְתִּי לִי בֵּין עֲשָׂבֵי הַבֶּרֶךְ
פְּנַת יְלָדוֹת נֶאֱמָנָה
בְּלִבִּי רוֹגַעַת לְעַד
חֲלֻקַּת הָאֱלֹהִים הַקְּטַנְטָנָה.

חֲלֻקַּת אֱלֹהִים וּפְסַת שָׁמַיִם...

מִי זֶה יִקַּח אוֹתִי
אֶל אוֹתָהּ הַשְּׁלוּה שֶׁיְדַעְתִּי
אֶל הַדְּמָמָה,
אֶל חֲלֻקַּת הַקְּמָה,
אֶל עֶרֶשׂ יְלָדוֹתֵי.

חֲלֻקַּת אֱלֹהִים וּפְסַת שָׁמַיִם...

מֵעֵין יְדַעְתִּי בֵּין עֲשָׂבֵי הַבֶּרֶךְ
בְּתוֹךְ הַשְּׁקֵט הַכָּחַל
לוֹ יְדַעְתִּי כָּכָה לַחֲיוֹת
לִנְבֹעַ וְלַעַד לֹא לַחֲדַל.

הַיָּמִים שְׁעוֹד נוֹתְרוּ לַאֲהָבָה
חוֹמָקִים מִבֵּין הָאֶצְבָּעוֹת
וְאִנְחָנוּ לֹא נִבְקַשׁ
לֹא אוֹת וְאֵף לֹא רָמֹז לְבָאוֹת.

חֲלֻקַּת אֱלֹהִים וּפְסַת שָׁמַיִם
דָּבַר לֹא אֲבִקֵּשׁ רַק אֲבוֹן קְטָנָה
רֹאשִׁי לְהַנִּיחַ בְּצֵל הַזֵּית
וְלִשְׁקֵט אַרְבָּעִים שָׁנָה.

משולחן הבריאות

מרפאה

תזכורת חוזרת לחברים הנוסעים לבתי חולים ומרפאות :
אנא הכינו בעוד מועד את כל הניירות הנדרשים : הפניה מרופא מטפל, הזמנה מהמכון או מרפאה שאליה נוסעים, טופס 17.
דיסקים של רנטגן לפי הצורך, תשובות של בדיקות וכו'.
עוד חשוב לזכור לקחת את כרטיס הזהב של שירותי בריאות כללית,
ואת כפתור הבריאות (אם הנסיעה מאושרת על ידי המרפאה).
אנא זכרו לקחת אתכם הכול ואז לא תיאלצו להתקשר למזכירת המרפאה
מכביש 6 לפקסס לכם את הנייר הנחוץ.

ותזכורת לנהלי המרפאה שלנו:

להגיע למרפאה עם הכרטיס המגנטי שלכם.
ואחרון חביב, שהוזכר כבר כמה וכמה : הקפידו לבוא בשעות הפתיחה של
המרפאה וזכרו את ההפסקה בין 9:30 עד 10:00 (למעט מקרה חירום).

בית הדר

עדנה פרומן, מנהלת הבית בארבע השנים האחרונות סיימה לעבוד אצלנו.
עדנה הביאה לבית מגע אישי חם ומסור ופעילות חברתית ויצירתית. ועל כך
תודתנו הגדולה. עוד ניפרד ממנה בדרך הראויה.
נכון לעכשיו, הבית מנוהל על ידי ניאד סכניני.
ניאד היא אחות מוסמכת הלומדת ניהול בתי אבות ועובדת בבית הדר כארבע
שנים. עד בואה של מנהלת חדשה, ניאד ממלאה את מקומה של עדנה בעזרתה
המסורה של אסתר סמילנסקי.

"הברירה הטבעית"

מאמר מעניין ומאלף מאת פרופסור מוטי רביד, בנושא מזון טבעי ואורגני
מתפרסם באתר המשק. למי שמתקשה לקרוא במחשב ניתן למצוא את הרשימה
המודפסת בלובי חדר-האוכל. ממליצה לקרוא ולהתרשם.

בת שלום

יהודית הבריל

חנה

מסכת אבות אנוש

בחירות למזכירות

לחברים שלום!

המזכירות מסיימת קדנציה בתקופה הקרובה.
רציתי להסב תשומת לב החברים למכרז שפורסם השבוע
להצגת מועמדות למזכירות החדשה.

פרטי המכרז והטפסים להצגת מועמדות נמצאים כרגיל בלובי חדר האוכל.

המכרז ייסגר ב 29.02.12

דו"ח רישום עבודה

לחברים שלום!

חברים העובדים בקיבוץ מקבלים ממש"א דו"ח רישום של ימי עבודתם בכל חודש.
בדו"ח זה רשומים ימי הנוכחות בעבודה וגם ימי היעדרות.
החברים מתבקשים לבדוק את דוחות הרישום ואת הדוחות המתוקנים שכנת
שולחת בהמשך. לרישום הנכון יש משמעות גם לגבי יתרות החופשה של החברים.
לדוחות רישום העבודה נוסף מידע בחלק התחתון לגבי יתרות שליליות של ימי
חופשה נכון ליום 31.12.2011. רישום זה מופיע כמובן רק אצל אלה שהיו במועד
זה ביתרה שלילית. **שימו לב לרישום זה**, חברים המעוניינים להפחית את היתרה
השלילית מוזמנים לפנות למש"א כדי להתייעץ בדבר האפשרויות להפחתת היתרה
השלילית.

עבודה במשכן

אנו מחפשים חברה/ה לעבודה במשכן לאמנות כחלק מצוות הקיבוץ העובד
במקום. העבודה בעיקרה היא עבודה במשרד המשכן וכן השתלבות בעבודת הצוות
במטלות כלליות של עובדי המשכן (הכנת ופירוק תערוכות וכיו"ב).
המעוניינים מוזמנים לפנות למש"א לקבלת פרטים נוספים ויצירת קשר עם הנהלת
המשכן.

בהתאם

איתן מורג וכנת דקל

חדר נקי הוא class 1

פגשנו את פול פן מנהל שיווק ומכירות מחלקת
"פלבם קלאס" בפלבם, לשמוע מהו חדר נקי ומה

עושה "פלבם קלאס" כדי להפוך אותו לחדר נקי - class 1.

למי נחוץ חדר נקי?

חדרים נקיים הם חלק בלתי נפרד מתעשיות הייטק כמו אינטל, מפעלי תרופות כטבע וגם מפעל לייצור שעונים כרולקס. "פלבם קלאס" מייצר את הריהוט לחדרים אלו כמו, שולחנות, מגירות, משטחי עבודה ארוניות, עגלות ועוד. האוויר בחדרים הנקיים מסונן באמצעות פילטרים ונבדק באמצעות מכשור מיוחד. הריהוט שעליו עובדים חייב להיות חלק ומושלם ברמה כזו כך שלא יתפזר ממנו שום חלקיק לאוויר. לאור זאת אין בחדרים אלו שימוש בחומרים רגילים כעץ, נייר, או פלדה רגילה שיכולה להחליד. וכאן נכנס "פלבם קלאס" לתמונה עם ציוד הנירוסטה שלנו, ציוד ששיג רמת ניקיון של חלקיק אחד שהיא דרגת הניקיון הגבוהה ביותר.

לדוגמה, לקוח שלנו, אינטל, מייצר חלקים למחשב (מיקרוצ'יפס) על פרוסות סיליקון שהם לבו של המחשב, המעבד שלו. חלקיק מיקרוסקופי של אבק או לכלוך הנושר מריהוט שעליו נעשית העבודה יכול לפגום במיקרוצ'יפ ועקב כך במוצר עצמו. רמת ניקיון דומה נדרשת במפעל לייצור תרופות כטבע. כדי לעמוד בדרישות אלו עלינו לייצר ברמה הגבוהה ביותר - class 1.

class היא רמת הניקיון של אוויר החדר. היא נמדדת על סקלה שנעה בין חלקיק אחד בנפח של רגל מעוקב של אוויר ועד מאה אלף חלקיקים ברגל מעוקב. חלקיק האבק המשמש קנה מידה הוא בגודל של חצי מיקרון (0.5 מיקרון). כדי לסבר את האוזן, מספר פול, גם אוויר המכיל מאה אלף חלקיקי אבק נקי יותר מזה שבחדר ניתן.

אני עובד ב"פלבם קלאס" כבר עשר שנים ומהן שש שנים מנהל השיווק והמכירות. תפקידי לחפש לקוחות בכל העולם, לקבל הזמנות, לעמוד בלוח זמנים על פי דרישת הלקוח ולדאוג שהתשלום יגיע אף הוא בזמן (עד היום לא נתקלנו בלקוחות שלא שילמו).

כדי להשיג את הלקוחות האלו אנו נזקקים למערכת שיווק ופרסום נמרצת:

באינטרנט, על ידי פרסום באתר שלנו, בפרסומת בגוגל ולאחרונה יותר ויותר אנו עובדים עם סוכנים באירופה ובארה"ב. 90% מהתוצרת שלנו מיוצאת לאירופה ולארה"ב. לפני שנה מכרנו ציוד רב בפורטו-ריקו והשנה כבר קיבלנו הזמנה מקוסטה-ריקה. הזמנות אלו באות מחברות אמריקאיות שמקימות מפעלים בארצות אמריקה המרכזית כדי להוזיל את עלות הייצור היקרה בארה"ב עצמה. כיום נדרשים עסקים נוספים לחדרים נקיים כמו למשל מפעל שעונים כרולקס, השוק גדל והדרישה גדלה. רק לאחרונה קיבלנו הזמנה ממפעל תרופות ברמאללה והזמנה נוספת מאוניברסיטת בר אילן מהמחלקה לננו-טכנולוגיה.

בארץ קיימות עוד שתי חברות לחדרים נקיים ובעולם קיימות חברות נוספות. זהו שוק תחרותי מאד, אנו עומדים בתחרות הזאת בזכות המקצועיות ואיכות המוצרים שלנו כמו גם תרבות השיווק שלנו. לפני שנה, לדוגמה, שלחנו משלוח של אלף מוצרים לצרפת - על האריזה והניקוי הסופי אחראי ויקטור, אבא של יורי פומיניך, שממלא את תפקידו במקצועיות ובאחריות שלמה - המשלוח הגיע לתעודתו מבלי שיחסר בו ולו גם בורג אחד.

במחלקת "פלבס קלאס" עובדים 5-6 אנשים ובפרויקטים גדולים עד עשרה אנשים. פול הוא חבר משק יחידי במחלקה זו. המהנדס והרתכים הם עולים חדשים-ותיקים מברית המועצות, חלקם בעלי מקצוע מקודם וחלקם למדו כאן את העבודה. עקב הדיוק הרב הנדרש חלק רב מהעבודה הוא ידני, מקצוע שצעירים בארץ כיום כמעט ולא לומדים.

למרות הגשם השוטף שירד בזמן הביקור דילגנו בין השלוליות כדי להתרשם ממחלקות הייצור של ציוד החדרים הנקיים, החל מאולם הלייזר, לאולמות הכיפוף, ההרכבה והאריזה. המוצרים המוגמרים נשלחים לניקוי סופי (אלקטרו-כימי) במפעל "לימת" בגבעת חיים מאוחד ואחר כך נארזים למשלוח.

פול נשמע אופטימי לגבי העתיד: זהו שוק גדול המתרחב מדי שנה. אנו שומרים על מקומנו בזכות האיכות והמקצועיות של מוצרינו. עם זאת זהו שוק תחרותי מאד וכדי להתמודד בו עלינו לשמור על הרמה המקצועית ועל הסטנדרטים האיכותיים הגבוהים הנדרשים על ידי לקוחותינו.

סיפר פול פן

רשמה זיוה אופנהיימר

ועדת אצ"ן ע"כ"א

לקראת סוף נובמבר 2011 עם בחירת ועדת המזון החדשה, התחלנו בפעילות חפיפה והעברת מקל הפעילות לוועדת מזון הנכנסת. בהזדמנות זאת ברצוננו להודות לחברי ועדת המזון היוצאת על פועלם לקידום ושיפור ענף המזון.

הוועדה נתכנסה מספר פעמים על מנת לבחון את המשימות לקידום, שיפור, ומינוף ענף המזון תוך שיתוף פעולה עם יובל נצר מנהל ענף המזון.

הוועדה הנכנסת תמשיך לפעול באותה מתכונת של הוועדה היוצאת תוך דגש על ההיבט הציבורי. מעורבות הוועדה בענף המזון הינה: בפקוח, הנחיה שיפור וקידום ענף המזון, תוך שמירה וייצוג האינטרס הציבורי, החברתי והקולינרי.

הוועדה הנכנסת שמה לה כיעד עיקרי לשפר את איכות ובריאות המזון, לשנת 2012.

על מנת למקד ולאפשר לוועדה לקדם טיפול בנושאים העומדים על הפרק, הכנו דף משוב שיאפשר קבלת משוב עדכני מציבור הסועדים ולקדם טיפול בנושאים השונים.

דפי המשוב יחולקו לתאי הדואר האישיים, תיבת המשוב תוצב בלובי חדר האוכל (כניסה ראשית). שתפו אותנו בדעתכם.

אביבה ויצמן
ועדת מזון

תקציב מזון

מחירי המזון בתקופה האחרונה צלחו זה מכבר את התקציב המיועד לו. עלות מנה בשרית ללא תוספות ביום שישי עולה קרוב ל-11 ₪ ועלות ארוחת ערב שישי מלאה ממוצעת מגיעה גם ל-15 ₪ ומעלה (פי שתיים כמעט מהתקציב המיועד לארוחת ערב שישי או צהריים). ההחלטות בנושא ידועות לציבור, גובה התקציב אשר המשק "מחלק" לחברים ידוע גם, ידוע גם מה חלק התקציב שנשאר במטבח. לא מזמן התקבלו החלטות בנושא הקפיטריה המלאה והוצגו "מגשים" ממוצעים של מזון אשר הראו לנו כיצד ניתן להכניס "פיל לתוך פולקסווגן", כיצד ניתן לקבל את המזון שלנו בתוך מסגרת תקציבית נתונה וקבועה. ההחלטות דאז רחוקות מאוד מהמציאות השוטפת וקיים פער הולך וגדל בין ההחלטה לבין התקציב המיועד לכך בהיבט של החבר.

זה יהיה לא נכון להיכנס לניתוח של הסיבות כאן, בחלקן בוודאי יהיו בלתי מדויקות בעליל בגלל מחסור בנתונים ולחלקן קיימת מציאות עובדתית חיזונית (עלות שוק) אשר תומכת בעלייה של עלויות המזון. על נתון בסיסי אחד נסכים כולנו, תקציב המזון כבר מזמן אינו מתאים למציאות הקיימת.

לפני כשנתיים לקחתי על עצמי את הכנסת הקפיטריה המלאה לעבודה, במשך ארבעה חודשים ביצעתי עבודה של איסוף נתונים וניתוחם, אחת המסקנות שלי דאז לגבי תקציב המזון, נבעה מתוך חשיבה והכרה ערכית ואידאולוגית בחדר האוכל כמקום מרכזי בחיי הקיבוץ. אני עדיין מחזיק באותה הדעה. חשבתי אז כי אם נשאר בידי המטבח 50% מתקציב המזון שלנו המקום "ימשיך לחיות" ויספק את הצורך החברתי כמקום מפגש, אבל אם עלויות המזון מגרדות היום את הסף העליון של התקציב המיועד למזון (מדובר על ארוחת צהריים, כדוגמה) וחורגות מעבר לתקציב שנקבע אזי שאלת עלות המזון כפונקציה להתקיימות חדר האוכל כמקום חברתי מרכזי זניחה וחדר האוכל ימשיך לשמש כמקום מרכזי למפגשי חברים גם בעלויות מלאות של המזון, מכיוון (התרשמות שלי) שאין ירידה ברמת הצריכה של המזון על ידי החברים והביקוש לשירותי המטבח וחדר האוכל יציב. אני קורא למוסדות המטפלים בנושא זה להעביר את מלוא תקציב המזון לחבר ושחדר האוכל יקבע את עלויות המזון שלו כנגזרת מעלויות החומרים, עבודה, אנרגיה וכו'... מי שהמחיר מול הטעם, האיכות והתקציב מתאים לו שישלם את מלוא העלות ומי שלא, יהיה בידו תקציב מוגדל שיוכל לעשות בו כרצונו. במצב של היום החברים מסבסדים את המטבח בזה שהם חורגים מתקציב המזון האישי שלהם.

קצת קשה לי לכתוב את הדברים האלה מכיוון שהמשמעות שלהם היא הפרטה מלאה של נושא המזון, יכול להיות גם פתרון אחר, אם המוסדות יתעשתו ויעלו את התקציב ריאלית ביחס למצב השוק אזי ניתן יהיה להמשיך במתכונת הפועלת כיום.

בתיאבון

ששי מאור

בקשה מהמרכולית וכלבו זהר

בזמן האחרון נתקלנו במספר מקרים לא נעימים, שבהם החברים, ועובדים במשק, שוכחים לשלם עבור מוצרים שהיו בתיקיהם. למניעת מקרים עתידיים אנו מבקשים לא להיכנס, עם מיני שקיות ותיקים אקולוגיים למרכולית ולכלבו. ניתן לתלות אותם בחוץ על הקולבים.

תודה על שיתוף הפעולה

צוותי המרכולית והכלבו

סלילת הכביש העולה לשחר

לחברים שלום !

בשל עבודות תשתית באזור ג' נחסם הכביש העולה לשחר,

אנא השתמשו בכביש העוקף.

עם פתיחתו מחדש תבוא הודעה.

סליחה על אי-הנוחות ותודה על ההבנה.

משה נשיא

רכז בניין

טוצרים באדום!

חברים שמחזיקים רכבי משק לצורכי עבודת חוץ או לימודים ואינם זקוקים להם בזמנים מסוימים (חופשה, מחלה, חופשת סמסטר), מתבקשים להודיע על כך לסדרנית הרכב.

בינה

לפרופסור דליה כהן-כרמי
בת עין-חרוד

כלת פרס ישראל
בחקר המוסיקה
לשנת תשע"ב

שמחים, מברכם וגאים!

בית עין-חרוד א' אחוד

מה חזש בגז"ש

ראש חזש אדר תשע"ב

"משנכנס אדר מרבין בשמחה"

מקור שמו של חודש אדר, הוא אכדי, שם, אשר "עלה" מהגולה יחד עם עולי בבל בתקופת שיבת ציון בתחילת ימי בית שני. במשך הזמן אומצו שמות החודשים "וגורו". במקרא מוזכר החודש בשמו במגילת אסתר (ספר שנכתב לאחר תקופת שיבת ציון).

פירוש השם אדר- באכדית adaru "גורן" מכיוון, שבחודש זה החלו לתקן ולהכין את הגרנות לקראת הקציר של חודשי האביב.

בימים אלה מסכמים סופית את התחשיבים של שנת הגידולים 2011 שהייתה שנה מוצלחת לכל הדעות למרות, שהגשמים התחילו מאוחר (סוף דצמבר) אך משהופיעו, נתנו הם לנו מופע של פיזור מכובד בכמות המשקעים הרב-שנתית. במשך האביב והקיץ, שררו טמפרטורות מתונות.

מחירי התבואות (הגרעינים) בעולם: מדד FAO שכולל 55 סחורות מזון בהן: חיטה, תירס, אורז, שמן מגרעינים, מזון יבש וסוכר עלה במשך שמונה חודשים ברציפות. שלא כמו בגידולי הגרעינים, ענף הירקות לתעשייה שהיה נדבך מרכזי של הגד"ש בשנים הקודמות, הפך להיות שולי, מכיוון שהמפעלים לעיבוד ירקות לא העלו את המחירים של מוצרים אלו. לכן ירדנו משמעותית מגידול ירקות לתעשייה, וכתחליף נכנסנו לגידול ירקות כגון: גזר ופטרוזיליה שורש.

חיטה - גידלנו כ-3300 דונם (תחמיץ, גרעינים שחת וקש). היבולים היו טובים מאד. קיבלנו 600 ק"ג לדונם גרעינים בממוצע בסך שטחי השלחין והבעל. המחיר שנסגר עבור גרגרי החיטה לשנת 2011 עבור מלאי החירום של מדינת ישראל, עמד על \$405 לטון. את רוב הגרעינים שגודלו בשטחי השלחין ייעדנו עבור חברת "הזרע" לשם הפקת זרעים. הפדיון עבור גרעינים אלו היה 5% מעבר למחיר הליינקז'. הרווח לכלל תוצרי החיטה היה 1.75 מיליון ₪.

תלתן - גידלנו כ-650 דונם ביבול של 600 ק"ג לדונם במחיר ממוצע של 1100 ₪ לטון. בעקבות החורף המבורך והמחירים הטובים הגידול הסתיים ברווח של

200 אלש"ח. למצב זה אנחנו לא זוכים בכל שנה.

תבלינים - 140 דונם פטרוזיליה חלקה + 220 דונם כוסברה עבור מפעל ייבוש התבלינים בשדה אליהו. בפטרוזיליה היבול היה נמוך מעט מהרגיל. בכוסברה הסיפור היה שונה. אמנם לא הצלחנו לקצור את השדה בזמן הראוי לו בגלל שירדו גשמים לאורך זמן אבל כשהגיעו לקציר, היבול היה גבוה ובאיכות ירודה. דרשתי, שלא יורידו את המחיר עבור העלים, ונעניתי בחיוב. בנוסף, קצרנו את הגרעינים לאחר התייבשותם לחברת "תלס" בעבור 2.45 ₪ לק"ג. יצא שהגידול השיג רווח נאה של 680 ₪ לדונם.

פטרוזיליה שורש - גידול חדש בגד"ש שלנו וגם לא מוכר בארץ בהיקפים גדולים של 160 דונם כמו שגידלנו השנה (2011). צמח שורש הפטרוזיליה דומה מאד בצורתו החיצונית לאחיו הפטרוזיליה החלקה. גם הוא ממשפחת הסוככים אבל שונה מאד במבנה השורש שלו. הוא מצמיח אשרוש בדומה לגזר אבל בצבע לבן. בכדי לא לקחת סיכונים בגידול חדש שאנחנו לא יודעים /מכירים את ממשק הגידול ובטח לא את כיווני המסחר שלו, התחברנו עם חברה הולנדית בשם Top-fresh שצריכה את התוצרת בכדי להשלים רצף שיווקי לאורך השנה. החברה הייתה מוכנה לשלם לנו מחיר קבוע של 1000 ₪ לדונם עבור הגידול והטיפול בתוצרת, כולל המיון והשילוח הימי. (בשנת 2012 לא הגענו לעמק השווה מול החברה ההולנדית בנוגע למחיר ולכן איחרנו את מועד הזריעה. אנו מקווים להמשיך ולגדל את שורש הפטרוזיליה בשנה הבאה).

גזר - בעקבות המגמה של ירידת הכדאיות לגדל ירקות לתעשייה (תזכורת: השנה לא גידלנו אפונה ושעועית וירדנו בכ-70% בגידול עגבניות לתעשייה ובכמות דומה גם בגידול תירס מתוק לתעשייה). אנחנו מחפשים גידולים נוספים בכדי לגוון את סל הגידולים שלנו. ההסכם שנרקם עם חברת גלי משה מאבן יהודה הוא: שאנחנו נגדל עבורם 220 דונם גזר עד לאסיף שמצריך קומביין מיוחד. עלות שעת עבודה שלו מאד יקרה. בתמורה לכך, נפדה 1100 ₪ לדונם ללא תלות במחירי השוק באותו הזמן. ההובלה, השטיפה, המיון, האריזה, הקירור והשיווק יהיו באחריותם.

שום ובצל - מזה מספר שנים גידולים אלה מהווים גידולי עוגן בסל הגידולים שלנו. כל גוף כלכלי החפץ חיים חייב דבר ראשון לאתר את נקודות החוזקה שלו ואת נקודות החולשה. כמו שאני מכיר את עצמי ואת הנפשות הפועלות בגד"ש תחום

השיווק הוא החוליה החלשה אצלנו (לעניות דעתי, זו חולשה של עוד ענפי גד"ש בארץ להוציא יוצאי דופן). לכן אנחנו מחפשים שותפים בעלי יכולות מוכחות בתחום השיווק איתם כדאי לנו לשתף פעולה לטווח ארוך. בגידולים כמו השום והבצל יש לנו התקשרות ארוכת שנים עם חברת "מטר לברכה" הידועה כמשווקת השום הגדולה במדינה. כ-15% משוק השום בישראל גדל אצלנו בעין חרוד. התמורה בשנה שעברה עמדה על כ-500 אלש"ח.

תירס מתוק - בשנת 2011 גידלנו 340 דונם תירס עבור המפעלים. למרות המחירים הנמוכים שהזכרתי קודם, ידענו בשנים האחרונות להגיע לתוצאות מקצועיות טובות, ומכאן גם נגזר הרווח. לכן המשכנו לגדל תירס בכמויות קטנות. גם בשנה זו היבולים היו גבוהים כך שממוצע המזרעים חצה את 2.4 טון לדונם במחיר של 670 ₪ לטון.

עגבניות לתעשייה - השנה בגלל בעיית כדאיות כלכלית ירדנו משמעותית במספר הדונמים. לכן, גידלנו עגבניות רק עבור מפעל ליקורד שמעבד עגבניות עתירות ליקופן לתעשיית התרופות. עבור כל טון של גידול עגבניות T.R.L מקבלים תוספת של 82 ₪ לטון. לסיכום גידול זה, השנה הגענו לתוצאה טובה מאד של 12.3 טון לדונם. הרווח לדונם - 1600 ש"ח.

חוחובה - שיחים שזרעיהם מיועדים לתעשיית שמן-סיכה, כוהל ומוצרים קוסמטיים. כיום יש כ-400 דונם מטע, שמהווה חלק מענף הגד"ש. מרדכי לצטר מחזיק ביד רמה את הטיפול והגידול.

מגרעיני החוחובה מייצרים שמן לתעשיית הקוסמטיקה. החל מ-2011 שודרג חלק מהמטע, 220 דונם, למטע אורגני ללא שימוש בכימיקלים. שדרוג זה העלה את הביקוש ואת איכות החוחובה.

השיווק נעשה ע"י חברת "מ.סי.וואי" מפתח תקווה (M.C.Y). לאחר מספר שנות הפסד, ולא מעט מחשבות ורעיונות עקב אי-כדאיות כלכלית להמשיך את החזקת המטע במתכונתו הנוכחית, החלטנו לחפש משקיע שיהיה מוכן לשלם לנו מחיר פיקס עבור גרעיני החוחובה. אמנם לא יהיה לנו סיכוי גבוה להרוויח הרבה אבל במקביל גם אין סיכוי שנפסיד ונוכל להסתפק ברווח קטן. לשמחתנו, ממש ערב חתימת החוזה עם "מ.סי.וואי" נודע לנו על התפתחות מעניינת בעולם, המצביעה על כך שהולך להיות מחסור בשמן חוחובה עקב בעיות בגידול בארגנטינה, שהיא אחת מהמדינות

המובילות בגידול זה. כך יוצא לו לדרך הסכם משופר למספר שנים.

כותנה - עד השנה האחרונה כבר רצינו להספיד את גידול הכותנה, לקראת סוף 2010 עלו מאד מחירי הכותנה עקב מחסור בסיבי כותנה בעולם. המחירים הפכו להיות אפילו גבוהים ולא הגיוניים! הכול לפי משוואת ההיצע וביקוש. בעין חרוד איחוד מכרנו את יבולי כותנת 2011 כבר במהלך דצמבר 2010-ינואר 2011.

מכרנו במספר שלבים: מכירה ראשונה כ-300 דונם במחיר 1.83 דולר לליברה, ובמהלך המכירה השלישית של מועצת הכותנה מכרנו כמות נוספת של 300 דונם מהזן פימה ב-2.3 דולר לליברה, 140 דונם מהזן אקלה במחיר של 1.53 דולר לליברה, ומהזן אקלפי 100 דונם במחיר של 1.73 דולר לליברה.

המחירים הם חסרי תקדים! לפחות לגבי כותנת האקלה שהיא היחידה שנשחרת בבורסה. היום כבר רואים ירידות מחירים לכיוון ה-1.1 דולר לליברה. כמו כן הייתה לנו כותנה אורגנית כ-100 דונם ואותה מכרנו ב-2.2 דולר לליברה.

לשמחתנו מזג האוויר השנה בעיקר בקיץ שיחק לטובתנו מפני שבכל שנה אנו מגיעים למספר הלקטים דומה למטר ערוגה, אבל משקל ההלקט מושפע מאד מטמפרטורת הלילה. בשנה שעברה לא היו הרבה לילות שחצו את 26 המעלות, הגבול העליון, שהכותן לא מאבד ממשקלו.

השבוע סיימו את הניפוט והתוצאות מרהיבות ואפילו שוברות שיא עין חרודי! בחלקה ב' קיבלנו 213 ק"ג סיבים לדונם מהזן פימה.

בכותנה האורגנית שברנו שיאים הן מבחינת כמות הסיבים והן מבחינת המחיר הגבוה. הרווח שהתקבל נאה ביותר לכלל הזנים ושלבי המכירה, והשאייר בידינו 600 אלש"ח. שמחנו לסיים עונה בצורה כזו.

אבטיח מללי - זרענו בשנה שעברה כ-500 דונם, היבולים נתנו תוצאה יפה מאד של כ-90 ק"ג לדונם במחיר של 13.5 ₪ לק"ג.

אבטיח סידלס (ללא גרעינים) - 150 דונם. היבולים היו הרבה מעבר למצופה, חצו את ה-10 טון לדונם והאיכות גם כן לא אכזבה, והייתה טובה מאד. היו ביקושים רבים לאבטיח שגידלנו, אך אליה וקוץ בה, המחירים מתחילת זמן שיווק האבטיחים היו נמוכים מאד מאד, לכן בגידול זה הרווח לא היה גדול.

פפריקה - גידלנו 200 דונם למפעל התבלינים בתענך. השנה זרענו את כל השטח ולא כמו בשנים קודמות חלק זרענו וחלק שתלנו. היבול היה גבוה מאוד 650 ק"ג לדונם,

בזכות מזג האוויר הנוח והאולטימטיבי לגידול. המחיר שקיבלנו היה 7 ש"ח לק"ג.
כפי שניתן להבין מכתבה זו אפשר להשיג תוצאות מרשימות כאלה רק כשיש לצדן
צוות מגובש, מקצועי וחדור מוטיבציה המציב את הגד"ש בראש סדר העדיפויות.

בתפילה

ומי ייתן ונזכה לשחזר שנת יבולים ומחירים שכזאת גם בעתיד.
איתן אביבי

היה היה - סיפורים אפס

כְּשֶׁעוֹד הָיָה גֹן יָרְקוֹת בְּמִשְׁקֵנוּ
לְמִשָּׁךְ אֶת הַגֶּזֶר מְאֻדָּמָה יְבֹשָׁה
זוּ בְּאַמֶּת עֲבוּדָה קָשָׁה.
הָעֵלִים נִקְרָעִים וְנִשְׁאַרִים בְּיָד
וְהַגֶּזֶר עוֹמֵד בְּמִקוֹם שְׁעָמֵד.
לְדִלֵל תִּירָס, זֶה שׁוֹבֵר אֶת הַגֶּב
וְהַבְּרָחַשׁ נִכְנָס לְאַזְנֵים, לְאֵף.
לְקֵטֵף עֲגֻבְנִיּוֹת בַּבֶּקֶר, זֶה תַעֲנוּג
אֵךְ אַחֲרֵי שְׁעָה אֲתָה כְּבֵר הָרוּג.
אוֹלָם הָכִי גְרוּעַ... וּבְכֻלָּל –
זֶה לְהוֹצִיא מִתּוֹךְ הַבֶּעַ אֶת הַבְּצֵל.

מתוך יומן מס' 1023, יח באלול תשל"ח, 57 שנים לעין חרוד

פסוקים

אמנות נותנת אוויר לנפש

חברי עין חרוד מכירים את פפלוטי מהצריף שבו מתנהל כבר שמונה שנים החוג לאמנות בהדרכתה של מוניקה פרז.

מקור השם פפלוטי הוא, פפל - נייר, לוטי - שם אמה של מוניקה. "אמי", מספרת מוניקה, "הינה אמנית מוכרת בקולומביה וזהו שמה האמנותי, כך היא מוכרת שם. היא אמנית מגוונת, בזמנו גם פיסלה באבן, מציירת, ומפסלת בחמר ובעיסת נייר. אני לקחתי את השם בגלל הצליל ובגלל הקשר המיוחד עם אימא. וכך פפלוטי עשה עלייה לארץ".

הייתי ילדה היפראקטיבית ודיסלקטית. אז התקשו לזהות ולהתייחס לקשיים האלו אך אימא שלי כן הייתה ערה לדבר. כבר מגיל חמש הבינה שיש להתייחס אליי בדרך הוליסטית ושלחה אותי לתרפיה באמנות. ארבעה ימים בשבוע הלכתי אחרי בית הספר לאטליה של אמן אחר, קרמיקה, ציור, רישום בעיפרון ובגיר, והיתר עם אימא בסטודיו (אני ושתי אחיותיי). ככה גם גידלתי את ילדי עם פינת ציירה בבית. אימא שלי אמרה שהילדים שלה גדלו על מכחול ולא על בקבוק. ילדיי למדו בבתי ספר אנתרופוסופיים בקולומביה. בבתי ספר אלו למדו לימודים רגילים אך ברוח תורתו של וולדורף מייסד השיטה האנתרופוסופית, שיטה המוכרת על ידי מערכת החינוך של המדינה.

בקולומביה עבדתי חמש-עשרה שנים עם תרפיסטית בסדנאות של מודעות עצמית. בתחילה עסקתי בניהול הלוגיסטי ובהמשך כמנחה ומדריכה בסמינרים. בשלב מסוים חיברתי את התרפיה והאמנות ועבדתי עם אוכלוסיות במצוקה: נשים מוכות שחו אלימות פיזית ונפשית.

לישראל הגעתי בפעם הראשונה בגיל שבע-עשרה לאולפן עברית של הסוכנות בעין חרוד, המשכתי במכינה בחיפה ואחר כך חזרתי לעין חרוד כמתנדבת לשנה וחצי.

עשרים וארבע שנים אחר כך הגעתי בפעם השנייה. בתי עלתה שנתיים לפניי ונשלחה לאולפן לבית השיטה. הצעתי לה לבקר בעין חרוד לפגוש את המשפחה המאמצת שלי - אילנה וצביקי נור ואת חברתי הטובה שגית פלד ואת אסא. הפעם הגעתי כעולה חדשה. למדתי עברית באולפן בעין חרוד מאוחד במשך שנה ואחר כך הצטרפתי לאסא בעין חרוד איחוד. בשנים הראשונות עבדתי ב"מעייין חלב". השתלמתי בקורסים של משרד החקלאות וייצרתי גבינות ומוצרים ניגרים. עבדתי מכל הלב אבל האמנות קראה לי.

בקשתי התקבלה ולמדתי שלוש שנים בהרדוף במגמה של תרפיה באמנות ברוח התורה האנתרופוסופית. כעת אני עובדת על פרויקט הגמר, פרויקט הבוחן את הקשר בין רגשות ובין צבעים וביטוי האמנותי. בסמינר אנתרופוסופי שבו למדתי תרפיה באמנות למדתי גם טיפול בביוגרפיה, התבוננות בסיפור החיים של האדם ובאמצעותו הבנה טובה יותר של נפש האדם ואפשרות לעזור. תחום נוסף היה לימודי תעודה במכללת בית ברל לטיפול בהתמכרויות, תחום שבו אני עובדת בבית הסוהר חרמון שהוא בית סוהר בעל מגמה טיפולית. פעם בשבוע אני נפגשת עם קבוצה המונה כארבעים וחמישה אסירים במחלקה הקרויה "אשפוזית", אנשים אלו סובלים מהתמכרות לסמים ולאכזוהול ואיתם אני עוסקת בפעילות אמנותית. הפעילות כוללת בעיקר אמנות שימושית: הכנת לוחות שנה, מתנות לילדים וכו'. האסירים אוהבים מאד את החוג. הם מכבדים את עבודתי ומקבלים אותה בלב שלם. למרות שהם נחשבים לאוכלוסייה קשה איני נתקלת בשום בעיות משמעת מצדם.

שני חוגים נוספים המתנהלים בכיתות במתחם החינוכי של בית הסוהר (אשפוזית נמצאת בתוך אגף הכלואים) הם חוג לרישום וחוג לפיסול בעיסת נייר. בכל חוג משתתפים כחמישה-עשר אסירים וחוגים אלו מתקיימים כבר חמש שנים. נוסף לכך אנו עוסקים בפעילות אמנותית הקשורה לבית הסוהר כמו ציורי קיר במקלט או הכנת הבמה לטקס החלפת מפקדים. מהנהלת המקום אני זוכה לתמיכה ועידוד והערכה רבה לעבודתי.

פפלוטי העין חרודי קיים כבר שמונה שנים. התחלתי (בהתנדבות) בפעילות בכיתות דה"ו ובעבודה פרטנית עם ילדים, גם בפינת היצירה שלי בבית. חברות המשק שהכירו את עבודתי פנו אליי להשתתף בפעילות זו וכך נפתח חוג לציור ופיסול בעיסת נייר בצריף "התמונה" לשעבר. בחוג זה השתתפו כשישים בנות מעין חרוד ומחוצה לה.

בתקופת הלימודים הדרכתני שלוש קבוצות ובשנה האחרונה עקב העומס קבוצה אחת. לקראת סיום לימודי בהרדוף החלטתי להפוך את פפלוטי ליזמות, מקום שבו אוכל ליישם את מה שלמדתי ולהיעזר בניסיון הרב הקודם שלי בקולומביה ובארץ.

לשמחתי נעניתי בחיוב. נעזרתי במוסדות המשק ובמט"י בבניית תוכנית עסקית ובליוי עסקי. פפלוטי החדש הוקם בבניין הישן של המכוורת (מול משרד הגד"ש) תחת השם "מרכז לחוגים ותרפיה באמנות". המרכז כולל: סדנה לילדים, סדנה למבוגרים, משרד קטן ופינת הסבה למנוחה וחברה. בתוכנית לפתוח גם גלריה-בוטיק לתצוגה ומכירה מעבודותיי.

במרכז יתקיים חוג "יצירתיות חופשית" שיעסוק בציור, פיסול בעיסת נייר ועוד. נעסוק בטכניקות אמנותיות מגוונות, חוג ציור למתחילים, רישום בפחם, עיפרון והדפס עץ וחוג לציור בצבעים, מים גואש ושמן. בהמשך מתוכנן גם חוג בטיק וייתכן גם טכניקות נוספות. כיום יש כבר קבוצה של מבוגרים ושתי קבוצות ילדים (בתשלום). בחוגי הילדים יתקיימו גם פעילויות חברתיות נוסף ליצירתיות. במרכז תעבוד גם ענוה נור. ענוה היא בעלת תואר שני בתרפיה באמנות והיא תעבוד במרכז כמטפלת פרטנית.

אני נהנית לראות את שמחת האנשים הנהנים מהיצירתיות בחוגים. ההנאה שלהם היא השמחה שלי. אני עצמי ממשיכה ללמוד ולהשתלם במגמות אמנותיות ובמיוחד בציור ובפיסול.

אני מודה לעין חרוד שאפשרה את הקמת ה"מרכז לחוגים ותרפיה באמנות", ומקווה שהתקוות והתוכניות שליוו את הקמתו יתגשמו ונזכה למקום של יצירה והנאה למבוגרים וילדים.

סיפרה מוניקה

רשמה זיוה אופנהיימר

מזל טוב

לשהק ולעמית דגן

לנישואיכם

לעידית ולאיציק צפדיה

לחנה ולגבי דגן

לציפי ולחיים מצליח

כן ירבו שמחות

לכל המשפחות

מזל טוב

לפזית וניז פורת

להדס פורת

להלצת הזת-הנכדה

ענה

ברכות לבזיות

לכל המשפחות

מזל טוב

לנצה סמילנסקי

לצביה לסקי

לנישואי

נדב עז"ל מיטל

שפע ברכות

לכל המשפחות

יומן תרבות

טיול המשפחות לנחל עמוד התחתון יצא לדרך במזג אוויר נעים וחמים, המסלול עד לירידה אל הנחל היה קליל ועבר בין שדות מוריקים ופורחים, בארי הולצמן סיפר והסביר על פרויקט המוביל הארצי. המסלול בנחל היה בוצי וחלקלק מיום קודם גשום, מצב אשר הקשה על ההתנהלות וההליכה בערוץ הייתה איטית וזהירה, בהחלט קושי לא קטן למספר חברים. בעצירות אשר עשינו למנוחה ניתן היה להתרשם מהנוף הירוק ומצוקי הנחל הגבוהים אשר נישאו מעל ראשינו. תודה לאייל גרדי ולמיכה דרום על ההדרכות והליווי, תודה לבארי הולצמן על ההסברים, תודה לצחי ברוידא על התה בחניית הביניים. האירוע הדחוי לנטיעות של ט"ו בשבט נדחה פעם נוספת ושוב בגלל תנאי מזג אוויר סוערים.

את הקיר המרכזי בחדר האוכל לקראת ט"ו בשבט הפיקו ועיצבו קרולינה איצקוביץ ומוניקה פרז, תודה רבה על המאמץ הרב אשר הושקע בהכנות, בתלייה ובעיצוב.

הטיול לנגב הפורח נדחה בגלל תנאי מזג אוויר סוער ויתקיים **בשבת-25 בפברואר**, הרשמה מעל גבי לוח המודעות בלובי חדר האוכל.

ביום שישי 2 במרס נצא לסיפור מטייל עם אבירם ברקאי וספרו "על הבלימה", פרטים והרשמה על גבי לוח המודעות.

ההכנות לפורים בעיצומן, את החג מרכזת ביד רמה יעל הנסן. החג יתקיים **ביום שישי 9 במרס** ויתחיל בשעה 21:00 מוקדמת מהרגיל על מנת לתת מענה לגיל המבוגר אשר מעוניין לרקוד לצלילים "רגועים" יותר. עלות כניסה לאירוע 30 ₪. כמו בכל שנה, חברים ובני משק הנמצאים בהסדר לא מחויבים, הרישום יתבצע בכניסה ותקציב המארח יחויב. ביום זה לא תוגשנה ארוחות הבוקר והצהריים יש להיערך בהתאם. חלוקת אוכל לארוחת ערב שישי בנוהל הזמנים הקיים.

ששי מאור

צדקונים, אזירים וכדומה

מקומכם זלן ירוק

(זן האקוואלי)

זשזז, 25.2.2012

זשזז 11:00

זזזז:

☆ זשזז סיפור

☆ זשייז זיזוז קז

☆ אזירים זיזירה

זזזז זזזז זזזז