סגנון

אפריל 2019

לא בת 16

רונית יודקביץ' מוכיחה שגיל הוא רק מספר וחושפת את סודות הטיפוח שלה

הטראומה מפריז

מה גרם לדוגמנית הבינלאומית נועם פרוסט לשנוא את עיר האורות ואיך הכל השתנה

משחק ביתי

הזוג הראשון של הכדורגל בשיחה זוגית אינטימית על מעריצות, קנאה, גידול שני זוגות תאומים, העצמה נשית וכוכבות. מירן ומאור בוזגלו נחשפים

מעריב

מבצע פינות אוכל עם אספקה לחג

ירושלים | ר"ג/ב"ב | באר שבע | ראשל"צ | בילו סנטר | סגולה פ"ת | חיפה | נתניה | אשקלון | כרמיאל | אילת | OUTLET בית חרות

ביתילי
בית לעיצוב

betili.com

מחלקת פרויקטים ואדריכלים:
ליטל חזן lital@betili.co.il
שירות לקוחות: 03-9536536

תוקף 19.4, כפוף לתקנון, טל"ח.

20
מעבדות לחירות
עובדת הבנק שהפכה לצלמת הקבועה של ציפי רפאלי

צילום: פזית עוז

44
חופשה מהנה עם הילדים
היש דבר כזה ואיפה?

48
איפה טיטי אוכלת ב־NYC?
סודות הסלבס – המקומות שהן לא מפספסות בחו"ל

צילום: רונן פרידה

52
פטריוטית
רוית אסף מפרגנת לאומנים כחול־לבן

מדורים

14 – ראיון מעצבת
16 – עשי זאת בעצמך
24 – מתכונים
54 – מובילים ברשת

מעריב סגנון אפריל 2019

יו"ר הדירקטוריון: רונית חסין הוכמן / **מנכ"ל מעריב:** מוטי בר זיו
עורכת ראשית: מיטל שרעבי
עורכת משנה ועורכת לשון: שירלי וייל־אברמוביץ
עורכת גרפית: גילה שם טוב
סמנכ"לית סחר: אורית פטורי
מנהל הפצה: דרור רונן
מנהל מסחרי: ארנון ברוך arnonb@maariv.co.il
הפקת מודעות: אורנית גולדשטיין

צילום: פזית עוז BARE
הפקה וסטיילינג: גאלה רחמילביץ' GALA'STYLE
בשער:
מאור – חולצה: Free Move בית טפר | מכנסיים: תמנון | נעליים: אוסף פרטי
מירן – חולצה ומכנסיים: Stradivarius | קימונו: TALIA | נעליים: GOYA בית טפר

ESTĒE LAUDER

esteelauder.co.il

מירן – בגד גוף: Stradivarius
גוזייה: תמנון
חצאית: Pull & Bear
טבעות: מיכל נגרין

מאור – חולצה פרחונית: Pull & Bear

זוהר בדשא

מירן ומאור בוזגלו לא נחים לרגע. בין הכדורגל לגידול שני זוגות תאומים הם מצאו את הזמן לככב כפרזנטורים לקניון הדר ולהצטלם לעונה השלישית של "הבוזגלוס" ♦ בראיון אינטימי הם מספרים בגילוי לב על המשפחה, על החשיפה בטלוויזיה, על הקריירות התובעניות וגם מגלים את הסוד לזוגיות מוצלחת

צילום: פזית עוז BARE
הפקה וסטיילינג: גאלה רחמילביץ' GALA'STYLE
איפור: מורן שאשא
שיער: לידור חדידה

"ללידה הראשונה לא הגעתי. גרנו אז בבלגיה והיא ילדה בארץ. הייתי באמצע משחק, ובמחצית היא שלחה לי תמונות של התאומים. נתנו לי שתי אופציות: לבוא ללידה או לבוא לברית, והעדפתי לברית. הלידה הייתה מתוכננת בקיסרי ולא הייתי בטוח שגם אם אגיע לתאריך, היא לא תלד לפני".

כך נהפך מאור בוזגלו (31) לאב, במקום הטבעי שלו, הדשא במגרש. וזאת הייתה רק הצצה לחיים המורכבים של מירן (30), שכבר תשע שנים נושאת בתואר "אשתו של כוכב כדורגל".

איך היה לעבור את זה לבד?

מירן: "לא קל, אבל רק במצבים כאלה את מגלה את הכוחות שלך".

היא גדלה בחולון עם עוד שלושה אחים ועובדת כקוסמטיקאית. את נמני, שם משפחתה לפני הנישואים, היא חולקת עם דודה, אבי, שחקן מחונן בפני עצמו. כתרים רבים נקשרו לה ולמאור - "הזוג הראשון של הכדורגל", "הזוג המלכותי של הכדורגל" ו"הפאוור־קאפל של הכדורגל הישראלי" הם רק חלק מהרשימה.

"כשהיינו בני 19 הכרנו", מספרת מירן, וכן, עיניה מצטעפות. "ישבתי עם אמא שלי בבית קפה בתל אביב, הוא ניגש אלי וביקש את הטלפון שלי. הוא היה אז בתחילת דרכו ולא הכרתי אותו. התחתנו אחרי שנתיים, וכשהייתי בת 24 נולדו התאומים הגדולים".

איך נראה היום שלכם?

"אני עובדת בבית, אז יותר קל לי. בבוקר אנחנו קמים, מאור עוזר עם הילדים ולוקח אותם לגן ולבית ספר. כשהם חוזרים אני איתם, דואגת לבית, למקלחות, לארוחות ערב, לכביסות", מירן מונה את רשימת המטלות הבלתי נגמרת.

מאור: "היא עושה הכל ואני קצת".

מירן: "אמרתי תמיד למאור - העזרה שלך בבוקר, לקחת את הילדים לבית ספר, מבחינתי זה הכל".

אתם מוצאים לפעמים זמן לעצמכם, לטפח את הזוגיות?

מירן: "בדרך כלל בשמונה אנחנו כבר במיטה. אנחנו זקנים בגוף של צעירים, זו האינטנסיביות של החיים".

מאור: "אנחנו אוהבים ללכת למסעדות, לפחות פעם בשבוע בלי הילדים, ואם אין משחקים - הבילוי שלנו בשבת הוא זמן איכות משפחתי".

מאור נחשב מאז ומעולם לילד פלא בכל הקשור לכדורגל. הוא החל לשחק במחלקת הנוער של מכבי תל אביב, ומשם הקריירה שלו נסקה רק מעלה־מעלה, בארץ ומחוצה לה. כיום הוא משחק בעמדת הקשר ההתקפי בבית"ר ירושלים ונוסע לבירה מדי יום לאימונים.

הקריירה של מאור מפותחת ומוצלחת מאוד, מה בנוגע לשלך?

מירן: "מאור דחף אותי להיות

קוסמטיקאית, בהתחלה בכלל למדתי אדריכלות ועיצוב פנים".

אלו שני תחומים רחוקים מאוד זה מזה.

מירן: "כשהשתחררתי מהצבא תכננתי ללמוד מינהל עסקים, אבל לא מצאתי את עצמי וחשבתי שאוהב עיצוב פנים אך לא התחברתי. הייתי עושה גבות לכל החברות שלי ולכל הבנות במשפחה ואז חברה הציעה שאלמד איפור קבוע, ומאור דחף. הגבות והאיפור הקבוע הכי משכו אותי. כבר שש שנים אני בזה, ויש לי לקוחות מכל הארץ. זה שווה הכל - לקוחות מרוצות אחרי השינויים".

מאור: "רציתי כל כך שהיא תצא מהבית, שלא תרגיש שהיא מפספסת משהו. שיהיה לה משהו שימלא את החסר, שימלא אותה, שיהיו לה אינטראקציות עם אנשים. ולא טעיתי, היא אחת הטובות בארץ".

צעירים חסרי מנוח

אנחנו נפגשים בבית רחב הידיים שלהם בראשון לציון. הוא מעוצב בטוב טעם, מזמין ומשרה אווירה ביתית נעימה למרות גודלו. אלו שעות הערב, והילדים הגדולים עוד לא נרדמו. הם נכנסים ויוצאים מהסלון, שואלים שאלות. מירן ומאור מגלים סבלנות יוצאת דופן ונראה שגידול הילדים בא להם בקלות, אף שעל הנייר התנאים קשוחים. לזוג שני זוגות תאומים - מיילו וריי, בן ובת, בני 6.5 ולאיו ושיין, גם הם בן ובת, בני שנה וחצי. הבית, למי שתוהה, מסודר למשעי.

איך מגדלים שני זוגות תאומים?

מירן צוחקת וממהרת לענות. "קודם כל, ברוך השם. קשה לי מאוד, אין לי מנוחה, אבל אני נהנית מכל רגע ואני משוגעת עליהם".

ילדת בגיל 24, לא הרגשת שזה מוקדם מדי?

מירן: "לא הרגשתי שהפסדתי משהו. מאז שהייתי קטנה ידעתי שאתחתן בגיל צעיר ושיהיו לי ילדים כשאהיה צעירה ולשם כיוונתי".

איך היו החיים כשגרתם בחו"ל?

מירן: "גרנו בבלגיה שנתיים. החיים שם היו מדהימים, אין שום דבר לעשות חוץ מלהיות עם המשפחה, לטייל. כל יום מאור היה איתנו כשחזר מהאימונים. בארץ זה שונה כמובן, יש יותר התחייבויות, יותר אנשים שרוצים לראות אותנו".

מאור: "שם אתה מרגיש את כל החום והאהבה של המשפחתיות. פה אתה צריך לחלק את עצמך לכמה אנשים, שם היינו רק אנחנו".

לא היה קשה לכם הריחוק מהמשפחה? הרי אתם מגובשים מאוד.

מאור: "הם הגיעו הרבה לבקר, אבל היינו צריכים את האוורור ואת הרענון. היינו צריכים משהו חדש, הרפתקני".

ועכשיו אתם משתפים פעולה - נבחרתם להוביל קמפיין של קניון.

מאור: "נבחרנו לפרזנטורים של קניון הדר בירושלים, שזה קניון שמייצג משפחתיות. אנחנו דואגים לסנן הרבה הצעות".

מירן: "אנחנו יכולים לעשות רק משהו שאנחנו מתחברים אליו, שמתאים לנו. משהו שנפרסם בכיף. היו לנו הרבה הצעות והציעו הרבה כסף, אבל סירבנו בנימוס".

מאור: "לא תמצאי אותנו עושים פרסומת למשהו שאנחנו לא מתחברים אליו. חיפשנו הרבה זמן לעשות קמפיין משותף, וזה בא לנו בול".

מירן: "היום גם היה צילום האחרון של העונה השלישית של 'הבוזגלוס'. קורים מלא דברים: החזרה של מאור, החזרה של אלמוג, הקמפיין הזוגי, היחסים, הרבה שיחה, רגש, דרמות".

את מדגמנת?

מירן: "בצעירותי הייתי עושה הרבה קמפיינים. הנישואים והילדים עצרו אותי וזה גם לא משהו שרציתי, זה היה תחביב".

מאור: "אני מכיר את העולם הזה ופחות רציתי שהיא תתעסק בו. זה לא עולם בשבילה".

מירן: "העולם הזה לא מתאים לאופי שלי. את צריכה להיות מישהי שלא דופקת חשבון, שיש לה מרפקים, וזו לא אני, אני טיפוס שונה".

מאור: "למרות שהיום יש לך מרפקים".

מירן: "היום יש לי הכל: מרפקים, ברכיים".

איך את מסתדרת עם המעריצות שלו?

מאור מחייך ומסתכל על מירן, "היום אני צריך להסתדר עם המעריצים שלה. פעם היא הייתה יותר קנאית מהיום, היום היא כבר התרגלה. פעם זה היה חדש לה".

מירן: "אין לי זמן לקנא. למדתי לקבל ולהבין שחלק מהמקצוע שלו זה גם המעריצות. למדתי לקבל את זה".

עולם הכדורגל לא היה זר לך עוד לפני שפגשת את מאור. דוד שלך הוא אבי נמני.

מאור: "הכי מצחיק זה שהיינו משחקים בתור ילדים. גילינו אחר כך שאח שלה ואחים שלי היו יחד במכבי תל אביב, ואנחנו

מירן – חצאית ונעליים: Stradivarius
חולצה: Pull & Bear

מאור – חולצה, בגד ים ונעליים:
Free Move בית טפר
ז'קט: חליפות P.J בית טפר

היינו משחקים יחד בחוץ, כשהיינו בני 8-9. רק אחר כך, כשגיליתי מי המשפחה שלה, היו לי פלשבקים".

"הזדמנות של פעם בחיים"

מאור הוא נצר למשפחת כדורגל - בנו של כדורגלן העבר יעקב בוזגלו, ששלושת בניו האחרים, אחיו של מאור - אסי, אוהד ואלמוג - כולם כדורגלני עבר והווה. את הדינמיקה של המשפחה הספורטיבית והיצרית תוכלו לראות על המסך, בסדרת הדוקו־ריאליטי "הבוזגלוס", המשודרת ב־yes ועוקבת אחר קורותיה ומסקרת אותן. ביום שנפגשנו הסתיימו בדיוק, כאמור, צילומי העונה השלישית.

מאור: "זה התחיל כרעיון לסדרת רשת ואיכשהו זה הגיע למשא ומתן ונכנסה חברת ההפקות, שהביאה את yes, וזה התגלגל לסדרת טלוויזיה. במקרה שלנו היינו מאוד נגד העניין, תמיד היינו קנאים לפרטיות שלנו, רצינו לשמור על הקן המשפחתי פרטי, אבל בגלל שכל המשפחה רצתה, השתכנענו. מבחינת המעמד שלנו, יחסית לאחרים לא היינו צריכים את ההד, את החשיפה ואת התקשורת כי כבר היה לנו את זה, אבל ראינו כמה זה היה חשוב למשפחה וכמה הם רצו ולא יכולנו לאכזב אותם. זו הזדמנות של פעם בחיים".

מירן: "לי היה יותר קשה, אני קשה יותר ממאור מבחינת הפרטיות. בתחילת הצילומים הרגישו את הקושי - לא נפתחנו, היינו בעייתיים, עד שהתרגלנו למצלמות ולמדנו לאהוב אותן".

מאור: "זה נהיה חלק בלתי נפרד מאיתנו".

ואיך היה אחר כך, לצפות בעצמכם מכבים על המסך?

מירן: "ראינו את הפרקים בדיוק כמו הצופים, באותו זמן".

מאור: "מירן הייתה רואה את אותו פרק כמה פעמים ביום. חמש פעמים. אני הייתי רואה חצי, אפילו לא מסיים לראות את הפרק".

מירן: "יש דברים שיותר אהבנו ודברים שפחות, ולקחנו את זה בחשבון, אבל בסוף, את התוצאה הסופית אני מאוד אוהבת והתגובות מהקהל שוות הכל".

מה בעצם יצא לכם מזה?

מאור: "התוכנית פתחה לנו דלתות

מדגמנים משפחתיות

הזוג מירן ומאור בוזגלו נבחרו לשמש כפרזנטורים של קניון הדר בירושלים ויקבלו עבור קמפיין קיץ 2019 כ־350,000 שקלים. השניים יככבו בקמפיין רחב שיכלול שלטי חוצות, מודעות ופעילות רחבה ברשתות החברתיות. לדברי אייל סקוזה, מנכ"ל קניון הדר בירושלים, "הבחירה במירן ומאור בוזגלו היא חלק מהאסטרטגיה של קניון הדר. מאור בוזגלו אהוד ואהוב על תושבי העיר וכמובן שחקן בולט על מגרשי הכדורגל, מירן אשתו היא דוגמנית מצליחה, המייצגת את החוזקה הנשית, לפיכך מירן גם תוביל את קמפיין מניעת האלימות וההעצמה הנשית שאנחנו מובילים. מבקרות ומבקרי הקניון יזדהו בנקל עם הזוג המקסים אשר מייצג את המשפחתיות הישראלית וכן את ההצלחה והאופנתיות - ערכים שמתחברים למותג שלנו. אנו מאמינים שהחיבור עמם יהיה נכון".

צילום: רונן פרידה

למקומות שלא היינו יכולים להגיע אליהם. עכשיו אנשים מבוגרים מכירים אותנו, ניגשים אלינו ברחוב, זה מחזק אותך. מבחינת הכרה זה פתח עוד צדדים".

מירן: "אף אחד לא באמת ידע מי זה מאור. החזות שלו מטעה - קעקועים, הרבה תספורות - חושבים שהוא שחצן, אבל הוא ההפך הגמור, יש לו רק טוב להציע. אחי אומר שמעולם לא שמע אותו מדבר לשון הרע. עד שלא ראו את התוכנית, לא ידעו מיהו. הייתה לו תדמית בעייתית על לא עוול בכפו".

מאור: "ידעתי שזה אבוד להילחם בתדמית, אבל הסדרה שינתה הכל"

למה הייתה למאור תדמית כזאת?

מירן: "הוא שיחק בקבוצות ועזב ואבא שלו דומיננטי מאוד ואומר הכל בתקשורת".

מאור: "לא יודעים מה קורה מאחורי הקלעים, רואים רק את המוצר המוגמר".

אפשר להגיד שהסדרה עשתה לכם רק טוב.

מירן: "היא גם קירבה את המשפחה. כמה שהמשפחה הייתה מאוחדת, היא קירבה עוד יותר. אבל יש גם חסרונות, אתה חשוף מאוד ודברים מתפרשים בצורה מוגזמת ולא נכונה".

מאור: "באיזשהו שלב בחיים זה היה משהו שגילה אותנו, במיוחד בתקופה שעברתי שתי פציעות קשות שאחת מהן נמשכה, אני חושב שזה גם עזר לי בהתמודדות".

עכשיו הכל בסדר? אתה בריא?

מאור: "ברוך השם".

מירן: "התקופה של הפציעה הייתה קשה מאוד, וברוך השם היא מאחורינו".

הייתם משתתפים בתוכנית אחרת? ריאליטי אולי?

מאור: "אין לנו זמן. אני קודם כל כדורגלן"

מירן: "אני לא נמשכת לדברים כאלה".

מה תעשה ביום שאחרי?

מאור: "לא חשבתי על זה יותר מדי, אבל זה משהו שעובר בראש. להתעסק עם ילדים - משהו שקשור לילדים ולספורט, אבל לא לאמן".

אבא שלך מנהל את הקריירה שלך. זה זולג גם לחיים הפרטיים?

לשאלה הזאת מאור משיב בחוסר חשק מופגן. "אבא מנהל את קריירת האימון שלי. זה רק משהו מקצועי, הוא לא מעורב בחיים האישיים". הוא מבהיר.

מה הופך את הזוגיות שלכם למוצלחת?

"הכבוד הוא הדבר הכי שמאפיין אותנו, למרות שלפעמים אני יכול לזרוק עלייך צלחת", מקניט מאור את מירן וצוחק.

מירן: "אנחנו די משלימים אחד את השנייה. יש בינינו הרבה הבנה. כשהוא מתעצבן, אני יודעת שאני צריכה להוריד הילוך. הוויתורים אחד לשנייה - רק זה מחזק זוגיות".

SAMSUNG

5 שנות אחריות*
על קולקציית מכונות הכביסה
ב-179 ₪

6 ק"ג
החל מ-
1,590 ₪

7 ק"ג
החל מ-
1,890 ₪

8 ק"ג
החל מ-
2,190 ₪

9 ק"ג
החל מ-
2,490 ₪

להשיג ברשתות החשמל, חנויות החשמל המובחרות ובאתרי הסחר המורשים בלבד.
*כפוף לתקנון. שנה אחריות מלאה +4 שנות אחריות מוגבלת בתוספת 179₪. בתוקף עד 30.4.19 או עד גמר המלאי. כמות מינימלית 500 יח'. התמונות להמחשה בלבד. ט.ל.ח. **www.samline.co.il**

קנייה בטוחה Samline

אין גיל להצלחה

רונית יודקביץ' (53), אומנית, יוצרת, שחקנית, דוגמנית ומעצבת פנים, פרזנטורית של מעצבת האופנה אליאן סטולרו ושל מותג "קולגן פלוס", משתפת אותנו ביומה העמוס

07:00

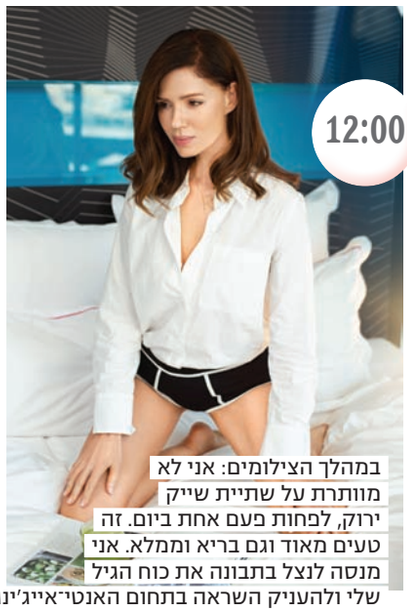
פותחת את הבוקר בהליכה ארוכה בים, בכל מזג האוויר, נושמת עמוק ומתמלאת באנרגיות חיוביות

09:00

מתראיינת בתוכנית בוקר של פאולה ולאון רוזנברג. משמח אותי לספר על דברים שאני מאמינה בהם

10:00

בסט הצילומים במלון במרכז תל אביב. כיף שלדוגמנות אין תוקף או גיל



12:00

במהלך הצילומים: אני לא מוותרת על שתיית שייק ירוק, לפחות פעם אחת ביום. זה טעים מאוד וגם בריא וממלא. אני מנסה לנצל בתבונה את כוח הגיל שלי ולהעניק השראה בתחום האנטי־אייג'ינג

14:00

צילומים מספר 2 להיום: תמונה משותפת עם נשים חזקות, שמביאות את סיפורן המרתק לאור הזרקורים. השראה כבר אמרתי?

18:00

עם בני רוי, שהוא השראה עבורי ומקור לכוח אינסופי

21:00

ממשיכה לעבוד גם בלילה. עולה למסלול תצוגת אופנה לכבוד 70 שנה לאופנה ישראלית, לבושה בשמלת כלניות מדהימה בעיצובה של אליאן סטולרו האחת והיחידה

צילומים: מרינה מוסקוביץ | יח"צ

LALINE
THE PERFECT GIFT
מגוון מתנות לחג
החל מ-
49.90 ₪
www.Laline.co.il
בתוקף עד ה-30.04.19 או עד גמר המלאי, המוקדם מביניהם | ללא כפל מבצעים והנחות| מינימום פריטים במלאי 20,000 | התמונה להמחשה בלבד

לא מתנצלת על הסטייל

כשכירה בהייטק היא חלמה שיום יבוא והיא תוכל ליהנות משופינג בלי להתנצל. כבר כשש שנים היא המעצבת של רשת האופנה הגדולה קמדן אנד שוז, שאותה ייסדה, ומוכיחה שאופנה יכולה להיות נגישה לכולן במחירים נוחים ונמוכים, למרות הייצור בארץ. מיטל שני, האישה ששוברת את כל המוסכמות של עולם האופנה, מדברת

מיטל שני (39), נשואה ואמא לשלושה, מייסדת ומעצבת קמדן אנד שוז, קמה בוקר אחד והחליטה שנמאס לה שהיא מרוויחה משכורת הייטקסיטית טובה ועם זאת היא לא יכולה להרשות לעצמה להיות הפאשניסטה שהיא רוצה. לאחר שעבדה במשמרות ערב בבוטיק שניהלה עם בעלה, היא ראתה שהיא לא היחידה - והבינה שהיא חייבת לעשות מעשה. "החזקנו בגדי מעצבים, כל פריט עלה מאות רבות של שקלים, וראיתי נשים שרוצות לקנות אבל היה להן קשה. אז הן קנו שמלה אחת או זוג נעליים בחודש, ולפעמים גם הייתי מורידה להן למחיר עלות כי ראיתי את הקושי. הבנתי שאני חייבת ליצור מציאות להן ולי, לנשים שאוהבות לקנות ולהתלבש", היא חושפת.

"מבחינתי, לפני ייצור של כל דגם, ולא משנה באיזה מחלקה הוא, אני בודקת שהוא עונה על שלושה קריטריונים: שהוא טרנדי, שאני יכולה להשיג את האיכות הכי טובה, הן בבדים, הן בעור והן בחומרים הטבעוניים, והקריטריון האחרון הוא כמובן המחיר - שאני יכולה לייצר ולמכור את זה במחיר שאני רוצה. זה לא תמיד פשוט ולפעמים הדגמים נגנזים, אבל אלו שלושה קריטריונים שאני לא מוותרת עליהם". רשת קמדן אנד שוז מתחזקת כיום 18 סניפים ברחבי הארץ לצד חנות אונליין. "הסוד הוא בהבנה שלכולן מגיע ליהנות מאופנה ולאפשר value for money הכי נגיש לרוב העם. נכון שיש מי שקונות בכיכר, אבל רוב העם לא יכול להרשות לעצמו ואין סיבה לא לאפשר לו. רוב העם ממעמד סוציו־אקונומי בינוני וגם להם מגיע להתלבש ולהתחדש כל הזמן. כשאת נכנסת לקמדן את יכולה לצאת עם שקית שלמה במחיר שפוי ונוח, בלי להתפשר על טרנדיות ואיכות".

את מרבית הבגדים ואת כל מחלקת הנעליים היא מקפידה לייצר בישראל. "זו שרשרת מזון חשובה וחייבים להשאיר כמה שיותר בארץ. עם זאת, ג'ינסים ותיקים אני מייצרת בסין פשוט כי בארץ אי אפשר לייצר ברמת האיכויות והמחירים. לצערי, אני רואה הרבה חברות ישראליות שמפספסות את החשיבות של ייצור בארץ ומתן אפשרויות פרנסה מקומיות".

לשאלה איך היא מצליחה, בניגוד לרוב תעשיית האופנה כיום, לטעון שהיא מייצרת את הרוב בארץ ועדיין לתת מחירים תחרותיים לרשתות הכי גדולות, היא מספקת הסבר: "אני לא הולכת למקומות הזוהרים, לקניונים הכי יקרים. מראש בחרתי לפתוח את החנויות שלנו בקניונים שהם קצת פחות נוצצים, אבל מאפשרים לי לשמור על מחיר טוב ללקוחה, מקומות שיידעו להתאים את עצמם לדרישות שלי. בניגוד למה שנהוג בתעשייה, אין לי פרזנטורית ואני לא אפרסם בטלוויזיה אלא מפה לאוזן - כי בסוף מדובר בעלויות אסטרונומיות שהלקוחה צריכה לשלם. אנחנו גוף עסקי רזה, אין לנו משרדים יוקרתיים ולוגיסטיקה שמנה ואנחנו מעמיסים על עצמנו כל מה שאפשר. המודל שלנו הוא שאנחנו נרוויח פחות אבל נמכור הרבה יותר. עדיף לי למכור 10,000 יחידות ברווח יותר נמוך מאשר שתי יחידות בחודש ברווח גבוה. גם היצרנים שלי הבינו את זה. למשל, בקיץ האחרון הושבתי את כל מי שמייצר לי נעליים והודעתי להם שאנחנו צריכים לייצר מגפיים איכותיים וטובים שנוכל למכור בחורף ב־99 שקל. כל הקיץ נעלתי מגפיים כדי לבחון את האיכות והנוחות ובסוף הצלחנו לעשות את זה. מי שרוצה להרוויח ולהיות חלק מהענף הקשוח הזה, צריך להבין שאולי נרוויח פחות פר פריט, אבל נמכור בכמות גדולה ונתפרנס ממה שאנחנו אוהבים. אני יכולה להגיד לך בלב שלם שהמחיר שלנו לא גורם לנו להתפשר על האיכות - במכנסיים ובג'ינסים שלנו גם דיזל לא היו מתביישים.

היה חשוב לי גם לייצר אופנה בלי הגדרות. גם לנשים עם אגן רחב או בטן וגם לנשים שמידת רגליהן מונעת מהן לרכוש נעליים טרנדיות במחיר הגיוני. אין סיבה שאישה שמידת נעליה היא 43 תשלם 700 שקל על זוג נעליים, בדיוק כמו שאין סיבה שאישה עם מכנסיים במידה 34 או 46 תתפשר על גזרה מושלמת שמתאימה לה", מסכמת שני.

צילום: אושרי תורתי

simply-wood.co.il

חפשו אותנו ב-waze

תל אביב
הרצל 57
03-6824977

דן דיזיין סנטר
פתוח במוצ"ש
03-6187361

ראשל"צ
א.ת. מערבי, פתוח במוצ"ש
03-7368818

נתניה
מתחם SOHO, פתוח במוצ"ש
09-9737699

חיפה
צ'ק פוסט, פתוח במוצ"ש
04-8408586

פארק תעשיות עמק חפר
חנות מפעל ועודפים
04-6227732

הולכות על בטוח

מפנטזות על סניקרס של גוצ'י, אך התקציב שלכן מחזיר אתכן למציאות? ♦ כך תיצרו סניקרס בעיצוב אישי שיגרמו לכולן לקנא

1

לוקחים סניקרס ישנות או קונים סניקרס זולות לבנות. אנחנו בחרנו בסניקרס מאורבניקה, שעלו רק 29.90 שקלים.

2

טושים על בסיס שמן

3

דבק

5

אפליקציות (פאצ'ים)

4

שרוכים בצבע אדום

מוצאים מקום מתאים לאפליקציה ומדביקים. מחכים עד שהדבק מתייבש והאפליקציה יציבה

6

8

מחליפים את השרוכים, והנה לכם נעליים בעיצוב אישי

תתחדשי

7

מציירים ציורים קלילים על הנעל לפי טעמכם האישי

SAMSUNG

קולקציית הטלוויזיות המתקדמות, לחוויית צפייה מדהימה,
עכשיו במחירים מיוחדים!

NU8000

₪9,990 | 75″ ₪5,990 | 65″ ₪3,990 | 55″

UHD-4K+ • HDR Elite+ • Smart Things • 2,500 PQI

NU7100

₪7,990 | 75″ ₪4,290 | 65″ ₪2,790 | 55″

UHD-4K+ • HDR10+ • Smart Things • 1,300 PQI

להשיג ברשתות השיווק, בחנויות המובחרות ובאתרי הסחר המורשים בלבד.
המחירים בתוקף עד 30.04.19. כמות מינימלית 500 יחידות. המחירים הינם המחירים המומלצים על ידי היבואן, המחיר הסופי ייקבע על ידי המשווקים. התמונות להמחשה בלבד. ט.ל.ח. **www.samline.co.il**

קנייה בטוחה* מקבוצת Samline

SAMSUNG 13 YEARS GLOBAL No.1 TV

לרגל האביב:
הקולקציות שכדאי להכיר

משקפיים שלא יעשו לכן חור בכיס ♦ סניקרס בהשראת העיר הלבנה ♦ וגם יריד "שופוני", שחוזר עם שיתופי פעולה מדליקים

יריד "שופוני"

ריד הנעליים "שופוני" חוזר בפעם ה־21 ויארח את מיטב מעצבי הנעליים והתיקים המקומיים. במסגרת היריד יינתנו 20% הנחה על קולקציות אביב־קיץ 2019 ועד 70% הנחה על דגמים מעונות קודמות. היריד, שהפך בשנים האחרונות למסורת של ממש, יקיים שיתוף פעולה ייחודי עם המעצבת ירדן אברהם, העומדת מאחורי היוזמה #MyShoeS, שבמסגרתה קהל הלקוחות יוכל ליהנות מאדפטציה חדשה לנעליים ישנות/פרומות/משעממות שהוא מחזיק ברשותו. בין המשתתפים: אדי כלאב, אחת אחת, KATZ AND BIRDS, KUMI, SHANI BAR, HERBERT, ANNA NOON, POLA V ועוד.

לפרטים נוספים: www.shoofuni.co.il
טווח מחירים: 100־1,500 שקל
מחסן 2, נמל יפו. 4-6 באפריל

האנשים החופשיים

אם את מאוהבות המראה ההיפי והבדים הנשפכים, ודאי כבר שמעת שהרשת האמריקאית Free People עלתה לארץ ופתחה חנות בקניון רמת אביב. המותג, שמציג בימים אלה קולקציית אביב־קיץ, הוקם בתחילת שנות ה־70 ומאז ועד היום הוא מתמיד באותו קו: לוק בוהו־שיק עם המון בדים רכים ומשוחררים, תחרות ורקמות, אפליקציות וצבעוניות טרנדית. ברשת אפשר למצוא הכל, החל בהלבשה תחתונה ובבגדים וכלה באקססוריז. בולטות בקולקציה מה שהם מגדירים "שמלות היום־יום", שמגיעות לרוב בגזרה משוחררת ובהדפסים פרחוניים. לצדן תמצאו שמלות ערב במהדורות מצומצמות עם הרבה רקמות ולוק מתוחכם. לא כדאי להחמיץ העונה את קולקציית הג'ינסים, המתהדרת בגזרות גבוהות. בקולקציה תמצאו גם שלל טופים, חצאיות, שורטים ועוד, שהמכנה המשותף שלהם הוא צבעוניות פסטלית וגוני אדמה טבעיים.

טווח מחירים: 39־1,200 שקל
Free People, **קניון רמת אביב**

Bensimon X Shoofra

איך תדעו שהאביב הגיע? פשוט חכו לשיתוף הפעולה של נעלי הסניקרס Bensimon עם המעצב התורן. הפעם הגיע תורה של רשת הנעליים שופרא, שמצליחה לספר בצורה מושלמת את הסיפור של בנסימון. שיתוף הפעולה מספק לנו נעליים בלוק אורבני, שלמעשה כבר עכשיו תוכלו למצוא . במבחר שלושה דגמים של סניקרס לבנות עם שרוכים, שעליהן איורים בהשראת תל אביב, בהם Cycling עם איור של אופני רטרו; Beach עם איור של דקלים, כסאות נוח ושמשיות; ו־Building עם בניין העירייה, מגדל שלום והמזרקה של אגם.

מחיר: 280 שקל
להשיג באתר: www.aka-online.co.il **ובחנויות האופנה**

צילום: חיים שווצנברג | דרור בן נפטלי | יח"צ

IZIPIZI PARIS

אם בא לכן על משקפיים שלא ירוקנו את חשבון הבנק, כדאי שתכירו את IZIPIZI - מותג משקפי שמש וראייה צרפתי שמציע עיצובים טרנדיים בשלל גוונים. את IZIPIZI הקימו בשנת 2010 שלושה חברי ילדות שהבינו שהוריהם המתבגרים זקוקים למשקפי ראייה נוחים ונגישים. מאז ההקמה ועד היום הם הוציאו כבר מאות זוגות משקפיים שמסגרותיהם עשויות פוליקרבונט והמראה שלהם משתנה לפי העונה והטרנדים השונים.

למעשה תוכלו למצוא תחת המטרייה של המותג משקפי קריאה ושמש, משקפי מסך, שנועדו להפחית את הנזקים הנגרמים מפליטת קרינת האור הכחול, ומשקפי סקי, שהם לא פחות מלהיט.

בדומה למותגים צרפתיים אחרים, גם IZIPIZI שיקי מבלי להיות מתחכם. המסגרות של המשקפיים קלאסיות ומתאימות לכל גיל. מה שמבדיל אותו ממותגים אחרים, הוא הצבעוניות הסופר עדכנית.

טווח מחירים: 145-395 שקל

להשיג באתר: www.sette.co.il

שעת השין

רגע לפני פסח אנחנו רגילות לחפש מתנות למארחים, אך מה עם הצד השני שלנו? הרי גם לו מגיע פינוק לחג. אם את רוצה ללכת על בטוח והתקציב שלך מאפשר לך, התאהבנו בשעון של טודור, חברת הבת של רולקס. השעון עשוי פלדה בשילוב זהב צהוב והוא בעל עמידות צלילה לעומק של 200 מטר. שילוב של ספורטיביות ואלגנטיות, ממש כמו שהגברים הישראלים אוהבים.

מחיר לדגם: TUDOR BLACK BAY S&G **21,990 שקל**

להשיג ברולקס שואו, אבן גבירול 36, תל אביב

ובחנויות שעוני היוקרה

יקב רמת הגולן

• ארץ היין •

האיזור, האיכות, האנשים

הוא היקב הראשון שהוקם ברמת הגולן ב-1983, להקמתו חברו 8 קיבוצים ומושבים שיצרו מהפכה בענף היין בארץ, מהפכה של איכות. השאיפה של היקב הייתה - ועודנה - לייצר יינות איכות לצרכני היין בישראל ובעולם, בארבע סדרות עם מגוון של זנים וסגנונות:
הר חרמון, גולן, גמלא וירדן. היינות נעשים מהכרמים באזור ומתוך הכרות עמוקה עם הסביבה בה גדלים הענבים.

ליקב כ-6,300 דונם על פני 25 כרמי יין מניבים, בהם נטועים 19 זנים שונים של ענבי יין (על פני 456 חלקות ותת-חלקות). בשנת 2008 הוחלט להקים חלקת ריבוי חדשה בניהול ישיר של היקב בשיתוף עם Entav-Inra – מכון המחקר הגדול והוותיק בעולם לגפן יין. יקב רמת הגולן לוקח חלק במחקרים ובשיתופי פעולה ברחבי העולם ומחויב לעבוד על פי פרוטוקולים קפדניים. הענבים הטובים ביותר עוברים דרך מכונת המיון האופטי, מהבודדות בעולם, אשר בוררת לפי קריטריונים שנקבעו מראש ומשאירה רק את הענבים המובחרים ביותר. הוורסטיליות של האזור נדירה בעולם היין, כך ניתן ליצור מגוון עצום של טעמים והפוטנציאל של רמת הגולן כאזור גידול יין מעולה רק הולכת ומתחזקת.

התמחות: איכות זנית וחיבור אזורי לדברי ויקטור שונפלד, היינן הראשי: "ליין יש תחושה של מקום. אפשר לחוש את האזור ממנו הגיע בטעם, בריח ובצבע. ביין אצורים תרבות המקום, השפה, הריחות והאנשים".
כל חלקה מחלקות היקב ממופה, מקוטלגת ונמצאת במעקב מתמיד. מהידע שנאסף לאורך השנים ניתן ללמוד על אפיוני החלקה, יכולותיה, מהלך התפתחותה ובריאותה. אחד הגורמים החשובים המשפיעים על איכות הענבים הוא מזג האוויר. מכלול הנתונים מאפשר קבלת תמונה מלאה של מידע ותמונת מצב זאת מסייעת בקבלת החלטות לגבי השקיה ומועדי בציר עבור כל חלקה וחלקה בנפרד.

יינות מכרם ייחידני: יינות אלו מבטאים את האופי ואת האישיות של חלקה מסוימת מכרם מסוים, שהיינן הצליח לאפיין מתוכו יין שונה וייחודי. היין מופק רק בבציר בהם האיכות מצדיקה את ייצורו, שהן שנים שבהן הטרואר של החלקה בא לידי ביטוי בצורה מובהקת. ההחלטה לבקבק יינות מכרם יחידני התקבלה לאחר שנים של מעקב ולימוד הייחוד והפוטנציאל של כל כרם.

ההמלצה שלנו לחג: יינות ירדן מכרם יחידני, יינות פרמיום שמאפיינים את רמת הגולן על סערות השלג בחורף, ימי הקיץ החמים והלילות הקרים, את אנשי הכרמים ואת צוות היינים שיוצרים יין אזורי, מקומי ואיכותי.

ירדן קברנה סובניון כרם בראון 2015: מיוצר מענבים שגדלו בכרם בראון, בצפון רמת הגולן, בגובה של 1040 מטר מעל פני הים, לכרם מבנה טופוגרפי מעניין. הוא ניטע ב 2009 ומהווה אחד מכרמי הדגל של היקב. זהו יין קברנה כרם יחידני השלישי מכרם בראון שיצא במהדורה מוגבלת של 37 חביות בלבד.

ארומה וטעמים:

דובדבן שחור ואוכמניות, יחד עם מאפיינים של שוקולד מריר, מינרלים ואדמה, כשברקע עץ אלון צרפתי. טעם מרוכז, גוף מלא וסיומת ארוכה.
היין טוב לשתייה כבר עתה, אך יהיה במיטבו לאחר מספר שנות התיישנות וימשיך להשתפר ולשמור על סגולותיו במשך כעשור ואף יותר מהבציר.
15% אלכוהול. 5.7 חומצה (ג/ל) 3.66 PH. **עלות:** כ-235 שקלים.

אותה הגברת בשינוי אדרת

שלוש נשים שעשו וחוו שינוי גדול בחייהן מספרות על הדרך שעברו, על החלומות שהגשימו ועל ההחלטות שלקחו במו ידיהן ועיצבו את גורלן ועולמן ♦ סיפוריהן מעוררי השראה ומבטאים העצמה נשית במובן הכי פשוט ואמיתי

"להוציא את היצירתיות שלי"

"טלפון אחד שינה את הכל. אבי שחי בארה"ב התקשר לספר לי שהתוצאות של הבדיקות שלו לא טובות ויש לו גידול סרטני בראש. הוא עלה על הטיסה הראשונה לישראל, ואני ביקשתי מהבנק שנה של חופשה ללא תשלום, כי זו הייתה שנתו האחרונה", מספרת פזית עוז בגילוי לב.

עוז (39) נשואה+1, החלה את הקריירה שלה בגיל 23 כעוזרת אישית של פיגורות בכירות בבנק והתקדמה עד לתחום משאבי האנוש והשירות בחטיבת הפיננסים. "אבא שלי עזב לארה"ב כשהייתי בת 10 ותמיד אמר לי 'יום אחד אני אחזור לישראל', 'יום אחד אני אגור לידך', 'יום אחד' היה המשפט הקבוע שלו. כשקיבלנו את הבשורה הבנו שאין יותר הזדמנות ליום אחד. יש רק כאן ועכשיו וזה הזמן לעשות.

"במהלך השנה הזאת שסעדתי אותו וטיפלתי בו, הרגשתי שאם אני לא רוצה להשתגע, אני חייבת גם משהו טוב, משהו שלא קשור בבתי חולים, בבדיקות ובעצב. חיפשתי משהו יצירתי שקשור לתיעוד, אף שמעולם לא היה לי קשר לעולם הצילום, ובמקרה התגלגלתי לקורס צילום והתאהבתי. הרגשתי שאחרי שנים בעולם הבנקאות, הצילום מאפשר לי להוציא את היצירתיות שלי. בדיוק שנה לאחר שאבא שלי נפטר, החלטתי שאני מאריכה את החופשה מהבנק וממשיכה לפתח את נושא הצילום. למדתי עוד שנתיים, כמעט כל סוג צילום, ולמדתי גם טיפול NLP ו־IEMT ופסיכומטפוריקה והתחלתי לחשוב מה אני רוצה לעשות עם עצמי. טיפול זה תחום שכל הזמן עניין אותי. יום אחד הייתה לי הארה והחלטתי לשלב את עולם הטיפול והצילום יחד, אבל בצורה שלא נעשתה עד כה. לקחתי את עולם הפוטותרפיה הקלאסי והפכתי אותו; במקום שתצלמי את עצמך במצבים רגשיים ואז נשב לדבר על התמונות ועל מה שחווית, בואי נטפל בך תוך כדי שאני מצלמת אותך, נדבר על הדברים הקשים, השמחים, על החלומות, הפחדים ועל איפה את רוצה להיות ואיך לממש את זה, תוך כדי שאני מתעדת אותך ומראה לך את עצמך בכל מיני סיטואציות ומצבים רגשיים שונים. התמונות של הסשן הן רק הבונוס מבחינתי".

היום היא אומנם מובילה את תחום הפוטותרפיה הנשית בארץ, אבל הבחירה בצעד האמיץ לעצור הכל ולהפוך משכירה בבנק לעצמאית - היא לא דבר של מה בכך. "הבנק הוא המשפחה שלי והם ליווי אותי לאורך כל הדרך וגיבו אותי. הם הסכימו לתת לי חופשה של שלוש שנים ללא תשלום, בלי לוותר על הזכויות שלי כעובדת בנק, כדי שאוכל לעבור את התהליך שעברתי. גם העובדה שהיה לי גיבוי ותמיכה מבעלי אפשרה לי להפסיק להגיד 'יום אחד' ולהסתכל על הכאן ועכשיו, לקום ולהגשים. המוות של אבי היה הרגע שבו הבנתי את זה".

היא פתחה את סטודיו BARE (חשופה) ומאז הספיקה להפוך לאחת מצלמות

ציפי רפאלי
צילום: פזית עוז

פזית עוז
צילום: עומר הכהן

הנשים הבולטות בישראל במגוון תחומים. התמונות שצילמה לציפי רפאלי מככבות בחשבונות האינסטגרם שלה ושל בר רפאלי, ובסטודיו שלה היא מצלמת לא רק נשים שבוחרות להביט על עצמן בעיניים אחרות: לצד פרויקטים גדולים ותערוכות היא גם מצלמת לא מעט אנשים מוכרים כאסף אבידן, שלישיית מה קשור, רותם כהן, שירלי גליק, רונית יודקביץ', הראל מויאל וטיטי איינאו. וגם את תמונת השער ואת הצילומים בכתבה על מירן ומאור בוגזלו בגיליון זה.

"האחריות על ההנאה שלך היא שלך"

על המקצוע שבחרה לעצמה אפרת אליעזר־טולדנו לא תשמעו את השכנות מדברות, כי הן לא יודעות עליו. אליעזר־טולדנו, בת 24 מירושלים, עוסקת באחד הנושאים הרגישים ביותר בחברה החרדית והדתית: מיניות ויחסי אישות. לצד הרצאות בנושא במרכז שהקימה, היא מנהלת בביתה חנות אביזרי עונג הקרויה "רסיסי לילה" ומסבירה לנשים ולזוגות מהמגזרים הדתי־לאומי והחרדי על חשיבותה של תקשורת זוגית והנאה. היא אף השיקה לאחרונה אתר אינטרנט.

אפרת אליעזר־טולדנו
צילום: יוני קלברמן

"מגיל צעיר מאוד אני פמיניסטית. כבר בכיתה ה' התווכחתי עם אבא שלי על משפטים שוביניסטיים בתורה. תמיד הייתי שונה בדעותי. תמיד היה לי קו מחשבה קצת אחר", היא מספרת בכנות. "מה שעיצב את הגישה הבריאה שלי בנוגע לחיי אישות בנישואים היה קשור להדרכת הכלות שאמא שלי העבירה לי לפני החתונה שלי. חשוב להבין, אצלנו בחברה לא נהוג לדבר על נושאים כאלה. כל החיים מדגישים בפנינו את האיסורים ואת הצניעות, ואז, ארבעה ימים לפני החתונה, בשיעור האחרון בהדרכת כלה, פתאום מספרים לנו על יחסי

TABOR
WINERY

בחזרה לאדמה

על היקב: יקב תבור ממוקם למרגלות הר תבור. במיקום מצויין של אדמה פורייה ומזג אוויר מושלם, להקמת היקב חברו בשנת 1999 ארבע משפחות של כורמים מכפר תבור, במטרה ליצור יין איכותי, מהנה ונגיש לאוהבי יין.

יין איכותי מבוסס על הכרם ועל האנשים שעושים אותו, ובתבור צוות מנוסה שכולל את אורן סלע המנכ"ל ומייסד היקב, בן למשפחת כורמים מכפר תבור, אריה נשר היינן הראשי מיום היווסדו של היקב, מומחה יין מוערך ומנוסה שמוביל את היקב בייצור מבחר יינות איכות בסדרות שונות. לצד סלע ונשר, אור נדבך - בוגר אוניברסיטת דיוויס בארצות הברית. על הכרמים וגידול הגפנים אחראית מיכל אקרמן, האגרונומית הראשית ומי ושהביאה את בשורת הכרם האקולוגי ואת אהבת התנשמות שמתבטאת בו.
התמחות: כרם אקולוגי – מתוך רצון להשיב את האיזון לטבע, צמח הכרם האקולוגי של יקב תבור, פרי שיתוף פעולה ייחודי עם החברה להגנת הטבע. במסגרת הכרם האקולוגי הוחזרו לכרם הצמחייה הטבעית, נבנו מקמות מסתור לבעלי החיים ונפרצו צירי תנועה אשר יאפשרו לחיים לשוב לכרם. המטרה היא להחזיר לכרם את האיזון האקולוגי הטבעי אשר היה קיים באזור לפני נטיעת הכרמים, על מנת ליצור סביבה טובה לגידול הענבים מהם יופק יין טוב. השבת האיזון הטבעי בין האדמה, הצומח והחי מפחיתה את הצורך בחומרי הדברה, אדמה בריאה יותר וסביבה בריאה יותר. התוצאה היא ענבים משובחים עד כדי כך שהמהלך אליו יצא יקב תבור בשנת 2012, אומץ בחום בכל שטחי הכרמים של היקב, וכיום כל כרמי היקב הם כרמים אקולוגיים. בשורת הכרם האקולוגי הגיעה אף רחוק יותר, כשמכל העולם מגיעים היום ליקב תבור כדי ללמוד עוד על הנושא וליישם אותו גם בארצות ומקומות שונים ומרוחקים.
לאחרונה עבר היקב מיתוג מחדש וכלוגו נקבעה התנשמת שמסמלת את הכרם האקולוגי. מיכל אקרמן: "כשהתנשמות חזרו לקנן בכרם ידענו שהצלחנו להשיב את מעגל החיים הטבעי לאזור והאיזון האקולוגי הושב".
היקב מייצר היום יינות ב-5 סדרות מובילות:
סדרת TIPSY המציגה 2 יינות (בלנד אדום ובלנד לבן) יינות קלים ונוחים לשתייה.
סדרת הר יינות זניים נעימים לשתייה, למחפשים יין שניתן ליהנות ממנו ולא רק לדבר עליו
סדרת אדמה מביאה לידי ביטוי את כל הטוב שצומח בכרמים בשילוב עם הניסיון והתשוקה של אנשי היקב.
אדמה פרימיום - סדרה מצומצמת של 2 יינות בלנד ייחודיים מחלקות כרם מובחרות. יינות שמעניקים חווית טעם ייחודית.
SINGLE VINEYARD סדרה המיוצרת בכמויות מצומצמות ורק בשנות בציר טובות. מבטאת את הזן דרך הכרם בו גדל.
יין הדגל של היקב נקרא מלכיה והוא מגיע מחלקת כרם מיוחדת של קברנה סוביניון על הר מלכיה בגליל העליון.

ההמלצה לחג:
קברנה סובניון, סדרת אדמה היין הופק מממספר כרמים בגליל העליון. הענבים מכל חלקה עוברים תסיסה על קליפותיהם בנפרד. לאחר תקופת ההתיישנות בחביות עץ אלון, נעשה הבלנד הסופי. ליין אופי מובהק של קברנה סובניון גלילי.
ארומה וטעמים: פרי שחור ומרוכז עם רמז של עשבי תיבול ים תיכוניים, במעטפת של טעמים קלויים ותבלינים. ליין נוכחות עוצמתית ומרקם עשיר.
אלכוהול - 14.3%
המחיר: 59 שקלים

אישות. זה שוק. מה ששמעת כל החיים שאסור לך, הופך פתאום למותר ולחובה. זה מכניס המון לחץ, חששות ופחדים לעניין", היא חושפת. "לכל זרם הגישה שלו, אבל החוויה שלי בתור ילדה ואחר כך כנערה וכאישה היא שכל מה שקשור למיניות צריך להסתיר והוא אסור וגורם לגברים למחשבות. השיח לאורך השנים מלא במבוכה כי אלו נושאים שגורמים להרבה בושה וללחץ וכך זה מועבר הלאה במערכת החינוך.

"החינוך שאני גדלתי עליו הוא לסמוך על הגבר שיוביל אותך, ואני מאמינה שכאישה, האחריות על ההנאה שלך היא שלך ולכן המטרה שלי היא להעניק לאישה את הכוח והידע, שלא תחכה שמישהו יבוא להציל אותה. הכל כמובן בדרך ארץ נקייה וצנועה, מתוך הבנה שנשים ומיניות הן דבר חשוב ודומיננטי במערכת היחסים שבינו לבינה. למזלי, אמא שלי הייתה המדריכה שלי לפני החתונה והיא ידעה להקליל את כל הנושא. בזכותה לא הייתי מפוחדת ולחוצה".

אל החנות מגיעות נשים בטווח רב של גילים - מצעירות בנות 20 שזה עתה נישאו ועד נשים בוגרות בנות 65 שמגלות היום שהדברים יכולים להיות אחרת. הן באות לבד או עם בני זוגן כדי ללמוד, להכיר ולגלות עולם חדש.

אף שאליעזר־טולדנו היא בוגרת לימודי תואר ראשון בתקשורת ושיווק והשלימה תואר שני בעריכת דין, היא החליטה לצעוד בכיוון אחר לחלוטין. "החלטתי שאני רוצה לפתוח עסק עצמאי שקשור להעצמה דווקא בתחום המיניות. כמעט אין לנושא הזה מענה בציבור הדתי והחרדי. התחלתי לשאת הרצאות בנושאי מיניות, פתחתי את חנות אביזרי העונג והקמתי את קבוצת הפייסבוק 'תעוררי את האהבה', שהיא מקום שבו נשים חרדיות יכולות להתייעץ בנושאים אישיים בבטחה ובצניעות". את ההחלטה לפתוח לצד החנות הסודית גם אתר אינטרנט היא קיבלה לאחר שגילתה כי חרף הדיסקרטיות, שכן כאמור אפילו השכנים לא יודעים במה היא עוסקת, יש עדיין המון זוגות בחברה החרדית שמתביישים להגיע ומעדיפים להזמין אונליין. "החלטתי להקים אתר נקי וצנוע שמונגש לציבור הדתי והחרדי, מספק את כל ההסברים ומתאים לחברה שלנו. אני יודעת שיש מי שיחשבו שזה מוגזם ולא צנוע, אבל יחסי אישות בין בני זוג הם גורם כבד משקל והשפעה על הבית. אין ולא צריכה להיות פה בושה או מבוכה".

"התשוקה ניצחה"

בגיל 58, אחרי 35 שנים שבהן עבדה בבנק, החליטה דלית גודיס שהיא רוצה להגשים חלום ילדות ולהיות מעצבת אופנה. היא יצאה לפנסיה מוקדמת, למדה את המקצוע והקימה מותג אופנה הנושא את שמה ומתהדר בכך שבגדיו לא נדרשים לגיהוץ. "אני לא אוהבת לגהץ, בלשון המעטה, וכשקודמתי להנהלה בבנק מצאתי את עצמי בבעיה. כל הבגדים הייצוגיים הם מחויטים ומצריכים גיהוץ או שאלו חולצות גבריות מכופתרות שלא הולמות את מבנה הגוף שלי. מצאתי את עצמי חוזרת לגיל 7, אז עיצבתי בגדים ואמא שלי תפרה אותם, רק שהפעם תפרתי לעצמי. לאט־לאט התחילו להגיע יותר ויותר בקשות מהסביבה ומצאתי את עצמי תופרת אופנה לנשים כמוני, שצריכות להתלבש אבל לא מוצאות את עצמן בעולם האופנה.

"כשהחלטתי לצאת לפנסיה מוקדמת ולהפוך למעצבת אופנה, אנשים הרימו גבה. שמעתי מכל כיוון הערות כמו 'מה את צריכה את זה?', 'זה הזמן שלך לטוס ולבלות' ו'לכי להיות עם הנכדים שלך'", היא מספרת בכנות, "התחלתי לעבוד בבנק אחרי הצבא וסיימתי כיועצת השקעות ומנהלת מחלקת בנקאות פרטית. אומנם במשך השנים עשיתי תואר ולמדתי כל מיני קורסים במסגרת העבודה, אבל בשנה האחרונה שלי בבנק הרגשתי תקועה והתחלתי ללכת לכל מיני קורסים - גישור, נומרולוגיה, אימון עסקי. הרגשתי שזה כבר לא המקום שלי, וכשהגיעה העת וניתנה לי הזדמנות לצאת לפנסיה מוקדמת - לקחתי אותה בשתי ידיים. נרשמתי ללימודי תפירה וראיתי שיש לי לא מעט רעיונות שאני לא יודעת ליישם אז נרשמתי גם ללימודי עיצוב אופנה. זה עוד היה בתקופה שעבדתי, אז הייתי חוזרת הביתה בחצות והיו לי פרויקטים להגיש למחרת בלימודים. זו הייתה תקופה אינטנסיבית, אבל התשוקה ניצחה את הכל, גם את העייפות".

דלית גודיס, משמאל
צילום: נעמי ים סוף

גודיס נשואה לטוביה, אמא לשתי בנות וסבתא לארבעה נכדים. היא הקימה את המותג שלה במאי בשנה שעברה ופתחה סטודיו בפתח תקוה. "היה לי ברור שאני עושה את זה אחרת. בתנאים שלי. לפעמים טוביה ואני צוחקים ואומרים 'מה היינו צריכים את זה?', בייחוד כשאנחנו סוחבים את הקולקציה מהמתפרה, אבל מבחינתי החיים התחילו עכשיו והתשוקה שלי לאופנה גדולה מאוד. ההרגשה היא שזה נכון עבורי. פתחתי סטודיו בלב לבו של אזור תעשייה, שיש בו הרבה משרדים ועסקים, כי רציתי להיות קרובה לנשים שהכי צריכות אותי. אני יודעת מה זה להצטרך להתלבש כל יום למשרד, להיראות ייצוגית ומכובדת, אבל תוך כדי גם לנהל משפחה ולתחזק בית. אין לנו זמן לעמוד עכשיו לגהץ או להתפשר על המראה שלנו. היה לי ברור שאני בוחרת מיקום שהוא לא שגרתי מבחינת אחרים, אבל הוא נכון. אישה יכולה לצאת להפסקת צהריים ולהגיע לסטודיו ולמצוא בגד שיעבוד בשבילה, בלי שהיא תצטרך לעבוד בשבילו. אנשים לא חושבים על זה, אבל אנחנו הנשים, כל רגע ביום חשוב לנו, ואנחנו עושות בכל שנייה לפחות ארבעה דברים בבת אחת, לכן זה אולי נשמע דבר קטן לעמוד ולגהץ או לכפתר, אבל כשאת אחראית על כל כך הרבה דברים ואנשים, אין לך זמן לטרדות הקטנות האלה ואת צריכה בגדים שיקלו עלייך ועדיין תיראי בהם נהדר. והפחד? ברור שיש חששות ותהיות אבל התשוקה באמת גדולה מהכל. אני מרגישה בת 20 בתחילת דרכה ויודעת שהיום אני במקום הנכון בשבילי".

קונים דלתות ומקבלים
טלוויזיה 50" 4K
במתנה!

קונים דלת כניסה מעוצבת ו-5 דלתות פנים
ומקבלים טלוויזיה חכמה 50" באיכות
צפייה 4K של Haier® במתנה!

M&C | אקו"צ

רב-בריח™

1-800-800-100 | rav-bariach.co.il

המבצע בתוקף מיום 25/3/19 – 30/4/19 בכפוף לתקנון.
אין כפל מבצעים. ט.ל.ח.

אוכלים ללא רגשות אשמה

קרם כוסברה, קשיו וליים

רוצים לסיים את ארוחת פסח בלי לפתוח את כל הכפתורים? צאו לצעידה בשעות אחר הצהריים שלפני הארוחה והקפידו על מה שנכנס לכם לצלחת ♦ וגם: מתכונים קלים שישכיחו מלבכם את מצוות אכילת המצות

צילום: אפיק גבאי | דן פרץ | סטיילינג - נורית קריב | לוגו - גילת אורקין

פסח בפתח, וכל עם ישראל בטירוף. מתכונים לחג אתם יכולים למצוא בכל מקום, אבל אנחנו רוצים לדבר על הבחירות הנכונות בליל הסדר. או במילים אחרות - איך לסיים את הארוחה בלי לפתוח את כל הכפתורים. אבל אל דאגה, אם תמשיכו לקרוא עד הסוף, תקבלו גם מתכונים נפלאים לשולחן החג.

נתחיל בטיפ נהדר: צאו לצעידה נמרצת בשעות אחר הצהריים שלפני הארוחה והקפידו לא להגיע מורעבים לשולחן החג. המיתוס הנפוץ הוא שכדאי לצאת להליכה אחרי הארוחה כדי "להוריד" את האוכל, אבל ההפך הוא הנכון. מערכת העיכול עסוקה בלעכל את מגוון המזונות שצרכנו, כך שאם נפעיל מערכות פיזיולוגיות אחרות בגוף בעת המאמץ - העיכול ייפגע.

ועכשיו לאוכל, איך שורדים את ארוחת החג בלי להתפוצץ? אנחנו לא רוצים לחסוך מכם את ההנאה ולמנוע מכם לטעום מכל מה שאתם רוצים, הרי בארוחה חגיגית כזו אין מקום לסגפנות יתר. המפתח נמצא בסדר האכילה ובמה נבחר להכניס קודם לצלחת ולפה. במילים אחרות: "נהנתנות מתונה".

בשלב המנות הראשונות מתחילים בסלטים, במרק ובמנות הירקות ונמנעים מאכילה מוגזמת של מצות, קניידלך ותפוחי אדמה. זכרו, אתם רוצים להשאיר מקום לשאר המטעמים. בשלב המנות העיקריות נוהגים באופן זהה: הדבר הראשון שייכנס לצלחת הם החלבונים מן החי (בקר, טלה, עוף, דגים) או הצומח (קטניות, טופו) וירקות. במקום שנשאר הוסיפו פחמימות במשורה.

טעות נפוצה בגזרת הקינוחים היא לנסות להימנע ורק לטעום קצת מכל אחד, אבל בסוף אוכלים המון בלי לשים לב. קחו לכם צלחת קטנה, שימו מעט מכל קינוח שנראה לכם והרשו לעצמכם לאכול אותם בכיף לצד הקפה או התה.

זכרו שאף אחד לא מעלה במשקל רק מארוחת חג אחת. מובן שמומלץ להקפיד על אורח חיים בריא ועל דפוסי אכילה בריאים לאורך כל השנה, אבל מדי פעם, וחג הוא בדיוק ההגדרה ל"מדי פעם", אפשר לטעום מהכל. כל עוד אוכלים במידה ונהנים, אפשר לעבור את הסדר בכיף ולהרגיש מצוין.

ולסיום, כמו שהבטחנו - המתכונים. בארוחה שלנו יכבו ממרח טבעוני של כוסברה, קשיו וליים, שמשתלב נהדר עם מצה; סלט גזרים צבעוני פריך; ופילה ברמונדי ישראלי עם רוטב עגבניות שרי, זעפרן וערק, שאפשר להכין כשהאורחים יושבים בשולחן. גם בשר יש: קדירת בקר ביין אדום וסילאן, שאת השאריות שלה אפשר להקפיא ולהפשיר כשרוצים פסטה ברוטב בקר.

כל המתכונים מתאימים להכנה מראש, כך שאפשר להימנע מלחץ בזמן הארוחה. מבחינתנו, זה הדבר הכי חשוב כשמארחים או כשיוצאים לנסיעה ארוכה עם סירים בבגאז' - להישאר רגועים ולא לעבוד קשה. חג חירות שמח.

נכין קדירה ביתית עם ריח משכר. מוציאים סיר כבד, מכניסים בשר איכותי, יין אדום והרבה מאוד ירקות ונותנים לתנור ולזמן לעבוד בשבילנו. לא תאמינו כמה זה קל וטעים וכמובן גם מזין.

קדירת בקר וגזרים ביין אדום וסילאן

8-10 מנות

מצרכים

לירקות:

3 בצלים חתוכים גס

5 גזרים פרוסים

10 שיני שום קלופות

4 גבעולי סלרי קצוצים גס

2 כפות שמן זית

לקדירה:

1.5 קילו בשר בקר (שריר/אונטריב/צוואר) חתוך לקוביות בגודל 3X3

2 כפות קמח

4 עצמות מח עצם

2 כפות שמן זית

בקבוק יין אדום

4 כפות סילאן

צרור טימין טרי

חופן גדול של פטרוזיליה + צרור עלי סלרי קצוצים גס

2 כפיות מלח וכפית פלפל שחור גרוס

להגשה:

חופן גדול של פטרוזיליה קצוצה גס

אופן ההכנה:

מחממים תנור לטמפרטורה מקסימלית במצב טורבו.

מערבבים את כל חומרי הירקות, מעבירים לתבנית תנור וצולים כ־20 דקות, עד השחמה קלה.

קדירת בקר וגזרים ביין אדום וסילאן

TEPERBERG

FAMILY WINERY SINCE 1870

משפחה מודרנית

על היקב: יקב טפרברג הוקם ומנוהל בידי משפחת טפרברג, זה חמישה דורות. היקב הוקם ב- 1870 על ידי אברהם טפרברג, שכמו יהודים רבים באותה העת, נמלט מאימת הגיוס לצבא הצאר, והגיע מאודסה לאוסטרייה. שם, באוסטרייה, התוודע בפעם הראשונה לגפנים ולמד את רזי היינות. כשעלה לארץ הקים אברהם בעיר העתיקה בירושלים את היקב שהיה ליקב המשפחתי הראשון בארץ ישראל בעת החדשה.

יקב טפרברג נמצא עד היום בבעלות המשפחה, חמישה דורות של עשיית יין בארץ ישראל. בשנת 2006 עבר היקב למשכנו החדש באחד מאזורי היין העתיקים בעולם, מול קיבוץ צרעה - בלב הכרמים שלמרגלות הרי יהודה. היקב החדיש מייצר למעלה משמונה מיליון בקבוקים לשנה, שנמכרים בישראל וברחבי העולם. ליקב טפרברג יינות שמביאים את בשורת היין הטוב לכל בית בישראל – מסדרת הדגל המובחרת ועד ליינות שולחניים יומיומיים. העשייה ביקב נשענת על שני ערכים המשלימים זה את זה: משפחתיות וחדשנות. בשנים האחרונות עובר היקב מהפכת איכות שאותה מנהיג מוטי טפרברג, בן הדור החמישי למשפחת טפרברג. מהפכת האיכות כוללת, בין השאר, נטיעת כרמים באזורי איכות, התקנה והטמעת טכנולוגיות לייצור של יין איכותי, גיוס כוח אדם מקצועי ושדרוג מערכות ההפצה והמידע. מהפכת ההתחדשות והאיכות ביקב באה לידי ביטוי גם בפריצה לשווקים בינלאומיים והשקת יינות איכות לכל ערוצי השיווק בישראל.

גולת הכותרת של העשייה העכשווית ביקב, היא חיבור בין היין הטוב למשפחה הישראלית: יינות טפרברג כגורם מאחד, מלכד ומחזק את ערכי המשפחה, כיאה ליקב המשפחתי הוותיק בישראל. מוטי טפרברג, מנכ"ל היקב: " הסדרות החדשות מבטאות הלכה למעשה את ההיסטוריה ומייצגות את משפחת טפרברג ואת מורשתה. כל זאת לצד חידושים בזנים מרתקים ושינויים באיכות היין".

ההמלצה שלנו לחג: סדרת legacy - סדרת הפרימיום החדשה, המבוססת על חדשנות טכנולוגית, כרמים מובחרים וכמובן – הטאץ' המשפחתי המיוחד. הבקבוק שמייצג היטב את הסדרה ומתאים לשולחן הסדר הוא קברנה פרנק מבציר 2016 שיתאים במיוחד לצד מאכלי בשר או לחילופין, גבינות איכות עם אחוזי שומן גבוהים.

היין עשוי מ-100% ענבי קברנה פרנק שמקורם בשני כרמים ייחודיים - כרם במרום הרי אפרים וכרם במרומי הרי יהודה. שני הכרמים נטועים בגובה רב, ותנאי אקלים ההרריים מכתיבים עוצמת צימוח מתונה והבדלים משמעותיים בין טמפרטורות יום ממוצעת לטמפרטורת לילה קרירה. כול אלה תורמים ליצירת ענבים באיכות ייחודית ובריכוז גבוה של טעמים וארומות.

רשמי טעימה: צבע היין אדום ומלא. הארומה מתאפיינת בפירות אדומים בשלים, אך משלבת נגיעות של ירקרקות רעננה וניחוח עדין של עץ אלון. היין עגול ובעל מבנה גוף בינוני עם טעמים ארוכים ומתובלים.

הקברנה פרנק 2016 מסדרת לגאסי, הוא מצוין לשתיה כבר עתה, אך יוסיף להתבגר היטב בבקבוק גם בשנים הבאות. ביין 14.9% אלכוהול.

המחיר: כ-200 שקלים.

פילה דג לבן עם ערק, עגבניות שרי, צלפים ואורגנו

סלט גזרים צבעוני

מתחילים להכין את הקדירה: מקמחים את קוביות הבשר, מחממים סיר כבד, מוסיפים שמן זית ומוסיפים את הבשר והעצמות. מטגנים כ־10 דקות על להבה גבוהה, עד שהבשר משחים מכל הצדדים.
מוסיפים את היין והסילאן ומביאים לרתיחה. מבשלים ללא מכסה כ־10 דקות כדי שחלק מהאלכוהול ביין יתנדף.
מוסיפים את הירקות מהתנור ואת יתר החומרים. מוסיפים מים עד לגובה הנתחים ומביאים לרתיחה.
מכסים את הסיר, מעבירים לתנור ומנמיכים את הטמפרטורה ל־160 מעלות.
צולים בתנור 3 שעות לפחות (אפשר גם 4־6). הבשר צריך להיות רך מאוד.
מפזרים פטרוזיליה ומגישים.
אפשר להכין מראש ולחמם לפני ההגשה.

פילה דג לבן עם ערק, עגבניות שרי, צלפים ואורגנו

מצרכים:
10 יחידות פילה דג לבן (פרידה, לוקוס, לברק) ללא עור - לבקש ממוכר הדגים
לרוטב:
3 כפות שמן זית
2 כפות חמאה (אפשר להחליף בעוד 2 כפות שמן זית)
8 שיני שום פרוסות דק
עלים מ־5 ענפי אורגנו טריים
500 גרם עגבניות שרי בצבעים - חצויות
קורט נדיב זעפרן מושרה ב־2 כפות מים רותחים (לא חובה)
5 כפות ערק
3 כפות צלפים
1.5 כפיות שטוחות מלח
כפית פלפל שחור גרוס
שליש כוס מים
אופן ההכנה:
מחממים תנור לטמפרטורה מקסימלית במצב גריל עליון ומשאירים את הדלת פתוחה מעט.
מחממים מחבת רחבה ומוסיפים חמאה ושמן זית. כאשר החמאה מבעבעת מגבירים להבה ומוסיפים שום, עגבניות שרי ואורגנו. מקפיצים במשך דקה.
מוסיפים את הזעפרן עם מי ההשריה, ערק, צלפים, מלח ופלפל ומביאים לרתיחה במשך דקה. מוסיפים את המים ומרתיחים במשך דקה. מעבירים את תכולת המחבת לתבנית תנור מתאימה.
עד כאן אפשר להכין מראש.
מתבלים את הדגים במלח ובפלפל משני הצדדים ומניחים על הרוטב.
לפני הארוחה מכניסים את התבנית לתנור בקרבה לסלילי הגריל וצולים במשך 5־6 דקות.
מוציאים ומגישים מיד.

סלט גזרים צבעוני

מצרכים:
1 קילו גזרים צבעוניים (אפשר גם גזר כתום בלבד)
כוס עלי כוסברה
חצי כוס בוטנים קלויים קצוצים
לרוטב:
רבע כוס שמן קנולה
5 סנטימטר שורש ג'ינג'ר קלוף
4 שיני שום
1 פלפל צ'ילי אדום חריף
3 כפות רוטב סויה
3 כפות רוטב דגים (נאם פלא)
2 כפות סוכר חום
צרור קטן כוסברה
מיץ וקליפה מגוררת מ־2 ליים (אפשר להחליף בלימון)
אופן ההכנה:
קולפים את הגזרים וחותכים אותם למקלות דקים (אפשר במעבד מזון).
טוחנים בבלנדר את כל חומרי הרוטב.
מערבבים את חומרי הסלט עם הרוטב ומגישים.
אפשר להכין את חומרי הסלט והרוטב מראש ולערבב לפני ההגשה.

קרם כוסברה, קשיו וליים

מצרכים:
כוס חלב שקדים/מי אגוז קוקוס
כוס אגוזי קשיו לא קלויים
כפית מלח
חצי כפית פלפל שחור
מיץ וקליפה מגוררת מ־2 ליים (אפשר להחליף בלימון)
צרור גדול כוסברה
כף דבש
אופן ההכנה:
טוחנים בבלנדר את חלב השקדים/מי הקוקוס והקשיו למחית חלקה.
מוסיפים את שאר החומרים וטוחנים למרקם חלק.
אפשר להכין מראש ולשמור במקרר.

היופי שלך בידיו

בזמן שכולן מדברות על טיפולים אסתטיים למראה צעיר יותר, חשוב לזכור שהסוד הוא בשילוב בין טכנולוגיה לידע ויכולת של רופא אמיתי.
המרכז של ד"ר עמי אייל, כירורג מומחה, מציע את הכלים המתקדמים ביותר עם טיפול אישי ברמה הגבוהה ביותר |

משחר ההיסטוריה האנושית השקיעו גברים ונשים מאמצים ניכרים בטיפוח היופי ואסתטיקה שלהם. גברים טיפחו את פניהם ואת שריריהם. נשים נהגו להתאפר בפחם וצבעים טבעיים. הנחישות לשפר את המראה ברורה וטבעית - העור והמראה שלנו הם התכשיט היקר ביותר שלנו. אלפי שנים חלפו מאז אותם ימים רחוקים והטכנולוגיה האסטטית ביצעה זינוק דרמטי, במקביל לנסיקה בדרישה לאמצעים מתקדמים בשיפור המראה של גברים ונשים כאחד.

לצד כירורגיה פלסטית, השיטות המוכרות ביותר הן זריקות בוטוקס לטיפול בקמטים והזרקות של חומרי מילוי, כלומר חומצות הילארוניות. אבל חשוב וכדאי לדעת שמדובר רק בחלק קטן מהכלים מהאפשרויות שיש בידי הרפואה האסטטית המתקדמת כיום. לצידם יש מגוון של מכשירים טכנולוגיים חדשניים כמו לייזר, מכשירים על קוליים וטיפולי אור שפותחו להעלמת כתמים, קמטים, צלקות וסימני מתיחה, שיפור והצערת מרקם העור ואף הרמה ומתיחת העור ללא ניתוח.

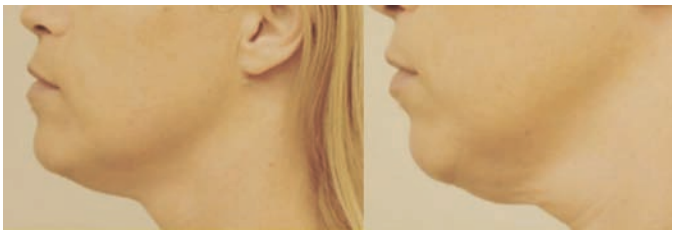
ד"ר עמי איל, אשר מתמחה באסתטיקה רפואית וטיפולי עור מתקדמים, הינו רופא מומחה בכירורגיה ויזם בתחומי רפואה וטכנולוגיות רפואיות. ד"ר איל, אשר שירת כטייס בחיל האוויר, הינו בוגר בית הספר לרפואה באוניברסיטת תל אביב ומומחה בכירורגיה כללית בבית החולים איכילוב. במרכז הרפואי שפתח בבית הרופאים ברמת החיל, מטפל ד"ר איל אישית במטופלים שלו ולא מפקיד אותם בידי קולגות, שותפים או עובדים אחרים. במרכז של ד"ר איל תמצאו את כל הפתרונות לטיפולי אסתטיקה רפואית, מזריקות הבוטוקס המוכרות ועד המילה האחרונה ברפואת לייזר, אולטראסאונד גלי קול ואור. באיזה טיפולים עיקריים מדובר בעצם?

1. באמצעות מכשור הפוטולייזר M22 מציע המרכז של ד"ר איל טיפול פוטו-פרקשנל ופוטו-ריג'ובינייסן, אשר מאושרים כמובן על ידי ה-FDA והוכחו כמספקות תוצאות מעולות. מדובר בטכנולוגיה מושלמת לחידוש העור, המאפשרת תוצאות יוצאות דופן בטיפול במגוון בעיות של הזדקנות העור, כגון כתמי גיל ושמש, נגעי כלי דם, מרקם וגוון עור לא אחידים.
טכנולוגיית חידוש העור הייחודית
הזו כוללת שני פתרונות, IPL (הבזקי אור עוצמתיים) וקילוף עור ResueFXTM ללא פציעה, דבר המאפשר לטפל הן בגוון העור והן במרקם העור באותו מפגש.

2. מכשיר ה Ulthera המכונה "היהלום של ההרמה והמתיחה הלא פולשנית".
Ultherapy הינו הטיפול הבלתי-פולשני היחיד המאושר על-ידי ה- FDA האמריקאי, להרמה ומתיחת העור באזור הפנים, הגבות, הצוואר, העור הנפול של הסנטר וכן טשטוש הקמטים באזור המחשוף.

הטכנולוגיה פורצת הדרך של Ultherapy מבוססת על אנרגיית גלי אולטרסאונד ממוקדים לעומק המדויק בעור שבו מטפלים בדרך כלל מנתחים פלסטיים במהלך הניתוחים האסתטיים, וזאת,לראשונה ללא חתך או פגיעה כלשהי בשטח פני העור. אנרגיה זו מעוררת את התגובה הטבעית של הגוף לייצר קולגן חדש ובריא ומחזקת את הקולגן המוחלש. זוהי חלופה אידיאלית לניתוח או טיפול משלים שמאריך את תוצאות המתיחה שבוצעה בניתוח.

ד"ר עמי איל
רמת החייל, רח' הברזל 11, תל אביב
טל': 1-700-700-258
www.amieyal.co.il



בגדי הים המחטבים

לכל אישה, בכל מידה

עד מידה 54

JACK KUBA

Lingerie

WWW.JACK-KUBA.CO.IL @JACKKUBA JACKKUBA

JACK KUBA

Lingerie

להיראות מידה פחות

ב **60** שניות

פתרנו את הקושיה

חג פסח בפתח, ואתן ממש לא רוצות להגיע אל המארחים בידיים ריקות. הצעות למתנות שוות שגם אנחנו היינו שמחות לקבל

צלחת סדר, חדד כסף טהור, החל מ־790 שקל

בקבוק, IDdesign, 339 שקל

טבעת, הבורסה לתכשיטים, 590 שקל

דיקנטר, ארקוסטיל קיטצ'ן, 119 שקל

מראה, Adika, 65 שקל

עציצון, גולף & קו, 239 שקל

כרית, H&M HOME, 99.90 שקל

קומקום חשמלי, דהלונגי, 499 שקל

סכו"ם, שקל בית מותגים, 1,895 שקל

פלייסמנט, הביטאט, 44 שקל

קנקן עם מכסה, Zara Home, 179.90 שקל

סט בבושקות, GIFTED, 129 שקל

כרית, תומיק, 240־260 שקל

צילום: ויקטור שרגר | דורון סהר | הנס מוריץ | מנחם עוז | שקל בית מותגים | ערן סלם | יח"צ

DēLonghi

גדולים בפרטים הקטנים

אופן ההכנה:

בוחרים רחב - לפי הצורך

בוחרים צבע טרנדי

לפי הטעם

ומקבלים מתנה!

(מגישים חם)

מתכון מנצח לחג!

קונים תנור DēLonghi

90/100 ס"מ ומקבלים

מגהץ קיטור Tefal מתנה!

דגם GV5230

בשווי 599₪

מחיר מומלץ לצרכן

©מחלקת שיווק ניופאן | 03.03.19

להשיג בחנויות ברחבי הארץ ובסניפי ניופאן Outlet. ניופאן: 1-700-700-727 | newpan.co.il

המבצע בתוקף לרוכשים מיום 27.03.19 ועד ליום 30.04.19 או עד גמר המלאי, לפי המוקדם מביניהם. מלאי מינימלי למבצע 600 יח' כולל. לא ניתן להזדכות בגין ההטבה ו/או להחליפה באחרת. הובלת ההטבה כרוכה ב-49 ₪, ניתן לאיסוף עצמי ללא עלות. אין כפל מבצעים והנחות מכל סוג שהוא. המבצע לא חל על עודפים ותצוגות. למימוש ההטבה יש להיכנס לאתר NEWPAN.CO.IL, בכפוף לתקנון באתר תוך 5 ימים.

ניופאן

שמות גדולים.אחריות גדולה.

סמל השירות והאחריות של ניופאן

סודות המטבח

יותר מארבע כוסות

פסח הוא חג היין הישראלי, אבל ריבוי המפגשים המשפחתיים, הטיולים והאירועים האחרים גורמים לנו להזדקק לפעמים למשהו חזק יותר או להפך, נגיש יותר♦ כמה רעיונות אלכוהוליים כשרים לפסח

לפי הסטטיסטיקה, רובנו מתנזרים מחמץ בפסח. גם מי שלא מקפיד בעצמו, נמנע מלהביא לאירועי החג - מליל הסדר עם המשפחה ועד לפיקניק עם החבר'ה - משקאות שאינם כשרים לפסח, ולו רק כדי לא להעמיד במצב לא נעים את הדוד הקפדן או את החבר שהתחזק קצת. למרבה המזל, חלק מיצרני האלכוהול בעולם שמו לב בשנים האחרונות לפלח שומרי הכשרות והתחילו לייצר מותגים מוכרים בגרסאות כשרות לפסח.

מי שהדרינק שלו הוא ויסקי או בירה ומקפיד להימנע מחמץ בפסח, יצטרך להמתין עד לצאת החג השני, אבל מי שיכול להסתדר עם מוצרים אלכוהוליים אחרים, ימצא, מלבד יין כשר לפסח, גם לא מעט בקבוקים מרתקים ואיכותיים שאת כולם אפשר לשתות בחג. חלקם נושאים חותמת מפורשת של "כשר לפסח", אחרים אולי לא יספקו את הדתיים, אבל מאחר שהם אינם מכילים דגנים (ואפילו לא קטניות), הם משמשים כפתרון לא רע לציבור המסורתי.

נתחיל ממה שמוכר ומותר - משקאות המיוצרים מענבים, כמו רוב סוגי הערק, הברנדי (ובכלל זה הקוניאק) או ממקורות שאינם דגניים כמו טקילה או רום אינם אמורים להכיל חמץ (אם כי חלקם כמובן אינם נושאים חותמת של כשרות לפסח). הנה כמה מוצרים ומותגים שכדאי לשים אליהם לב, והם ישדרגו את פסח למי שבליל הסדר זקוקים למשהו חזק קצת יותר מיין.

וודקה

סטוליצ'ניה, או בשמה המקוצר "סטולי", עם התווית האדומה, היא כמו רוב הוודקות - מזוקקת מדגנים. אבל זו עם התווית הירוקה דווקא כשרה לאוכלי קטניות. הוודקה, שפותחה עבור הרגישים לגלוטן, עשויה ברובה מתירס בתוספת של כוסמת. היא עוברת זיקוק משולש על פס ייצור חופשי מגלוטן ומסוננת ארבע פעמים בחול. יש לה ארומה של פלפל שחור וניחוח של עצי מחט. המרקם שלה חלק, טעמיה ניטרליים והסיומת עדינה. תנו לה לשכב כמה שעות במקפיא לפני שתלגמו ממנה - ויש לכם צ'ייסר שילווה נהדר מנות מהמטבח היהודי המזרח־אירופי כמו גפילטע־פיש וכבד קצוץ.

יש עוד כמה מותגי וודקה שאינם מכילים דגנים, מלוקסוסובה הפולנית שמיוצרת מתפוחי אדמה ועד לוודקה בשם סירוק המזוקקת מענבים. ההולנדים החליטו לקחת את זה צעד אחד רחוק יותר וייצרו מותג שעונה לשם המפורש "פסאובר" (פסח). הוודקה הזאת מיוצרת בידי אותו יצרן שמייצר את המותג ואן־גוך ממולסה - תוצר לוואי של סוכר (שממנו מקובל לייצר רום). למרות מתיקותו של חומר הגלם, היא אינה מתוקה. הוודקה מזוקקת שלוש פעמים, וכמה טעימות ממנה מעלות שהיא תחליף סביר לוודקה "רגילה" לתקופת הפסח.

קוניאק

כמעט כל קוניאק יהיה, תיאורטית, כשר לפסח, שכן זהו תזקיק ענבים שאינו מתיישן בחביות שהכילו פעם ויסקי (המופק מדגן). עם זאת, בדיוק מאותה סיבה, מי שמקפיד על כשרות יראה בהם יין נסך. יש כמה מותגי קוניאק שטרחו והכשירו לפחות חלק מקווי הייצור שלהם כדי להיות כשרים.

מאחר שזהו למעשה "יין שרוף" ("ברנט־ווין", משמעו בהולנדית יין "שרוף", כלומר מזוקק, והוא המקור לשם ברנדי או לראשי התיבות העבריים י"ש), הרי שכשרותו, כמו כל יין אחר, היא גם כשרות לפסח (אין יין כשר שאינו כשר לפסח).

קורווזיה, בית הקוניאק המפורסם, ייצר גרסה כשרה דווקא מהדרגה הגבוהה ביותר שלו, ה־XO. מי שמחפש פתרון נגיש יותר כלכלית, ישמח לגלות שמי שמספק פתרונות בכל דרגות המחיר הוא המותג הנהדר גודה. משפחת גודה מייצרת קוניאק מצוין כבר משלהי המאה ה־18, והיא הפכה את הייצור שלה לכשר בעקבות קשרים הדוקים עם סוחרי אלכוהול יהודים לפני כמאה שנים. אני מודה שטעמי הפשוט חיבב עלי דווקא את גרסת ה־VS, אבל הכשרות מלווה את כל הרמות - ומחיר כניסה של פחות מ־200 שקלים הופך את הקוניאק הזה לתמורה מצוינת לכסף.

יקבי כרמל, מותג היין שמייצר תירוש, יינות שולחניים וסדרות יוקרה, החל לייבא ארצה את מותג הקוניאק דופווי, שמכונה בישראל גם "דופוי". זהו מותג קוניאק נפלא, שבו אפשר להבחין היטב בטעמי הפרי, והוא נעים מאוד לשתייה כבר מדרגת הכניסה בקטגוריית VS ועד לרמת ה־XO.

בוחא בוקובזה

בוחא או בוכא - תבחרו אתם את האיות החביב עליכם - הוא משקה יהודי מסורתי, המיוצר כבר קרוב ל־200 שנה בידי משפחת בוקובזה התוניסאית. זהו תזקיק תאנים מתובל שמייצרת היום המשפחה בצרפת. את הבוחא שותים נקייה. אפשר למהול אותה במעט קרח ואפשר אפילו להקפיא. היא נהדרת כאפריטיף ותלווה מאכלי דגים חריפים. את התאנים מרגישים כבר בריח, והטעם הוא פירותי עם סיומת שמדגישה דווקא את עובדת היותו של המשקה הזה בחוזק של 40%.

סיידרים ובריזרים

מי שמחפש פתרון קליל ומהנה לא רק לערב החג אלא גם לטיולים של חול המועד או לאירועים מחייבים פחות, יכול למצוא אותו בסיידרים אלכוהוליים: ההיצע מתחיל במותגים מובילים כמו סטרונגבאו - הסיידר הנמכר בעולם בטעמי

תפוח, תפוח עם דבש ופירות יער, סומרסבי או מאגנרס האירי (נמזג גם מהחבית. אינו נושא חותמת של כשרות לפסח, אבל אינו מכיל דגנים) שבגרסת הבקבוק שלו נמצא גם טעם אגס. שחקן חדש בשוק הסיידרים המיובאים הוא קופרברג השוודי - בקשת טעמים עדינים רחבה. גם הוא אינו נושא חותמת של כשרות לפסח, אבל מסורתיים שאינם דתיים ימצאו בו פתרון הולם.

מתוצרת ישראל אפשר לנסות מוצרים של מבשלת באסטרס מהרי ירושלים (מייצרת גם בירה) או מוצר חביב כמו "סייד אפקט", המיוצר בקיבוץ אלרום שברמת הגולן.

וישנם כמובן הבריזרים - בחו"ל המשקאות הללו שייכים לקטגוריית ה־RTD (READY TO DRINK), שבה אפשר למצוא משקאות ארוכים כג'ין עם טוניק או רום עם קולה וקוקטיילים של ממש כמו בלאדי מרי. בישראל הם נמכרים בעיקר לקראת הקיץ - והם מתוקים, מוגזים ואלכוהוליים במידה, כמו בירה, נתונים שהופכים אותם אידיאליים ללגימה מחוץ לבית.

צילום: איל קרן | בוחא בוקובזה | Bottledemo | יח"צ | אינגאימג'

סלואו פוד עדן שרוני

בואו לאכול איטי

תנועת הסלואו פוד, שהמוטו שלה הוא "טוב, נקי והוגן", דוגלת בכך שנכיר את המזון שאנו צורכים, נדע את מקורותיו, מי מגדל אותו ובאיזה אופן. הבחירה במזון שמשרת את הגוף שלנו ושומר עליו היא חלק מסדר יום אידאולוגי והיא תגובת־נגד לאורח החיים המודרני ולתרבות הצריכה

עולם הקולינריה, כמו תחומים אחרים, מושפע מטרנדים. תנועות שונות, ולעתים משונות, מקבלות את הבמה, עד שהן מוחלפות במגמה הבאה. אך קשה לומר זאת על תנועת הסלואו פוד העולמית, שגם בארץ מצליחה להביא לשינוי בהרגלי האכילה שלנו.

מה שהחל בהתקבצות של כמה עיתונאים במורד המדרגות הספרדיות ברומא מול הסניף של מקדונלדס, והפך עם השנים לתנועה בינלאומית עם דריסת רגל אפילו במדינות שעליהן לא שמענו מעולם. תנועה שחברים בה מאות אלפי רשומים ואשר מפיקה אירועים עצומים המאגדים יצרני מזון, שפים, אקטיביסטים, אקדמאים ועוד, שלכולם שאיפה אחת - להפוך את המזון המיוצר בעולם ל"טוב, נקי והוגן" ככל האפשר. כלומר לעשות משהו טוב ששומר על האיכות, הטעם והבריאות, לייצר מזון שיהיה ידידותי כמה שאפשר לסביבה ולגוף שלנו והוגן מבחינת תשלום ותנאי העסקה ליצרנים ומבחינת המחיר לצרכנים. תחת הסמה "טוב, נקי והוגן" נכללים המון נושאים ומיזמים שמתמקדים בשימור מסורות, בהגנה על הסביבה, בביטחון תזונתי ועוד. ככה החלה תנועת הסלואו פוד.

נפגשנו עם נדב מלין, ראש תנועת סלואו פוד בישראל, שיר הלפרן, יזמת ובעלים של שוק האיכרים ושוק הנמל בנמל תל אביב, שי שבח מחוות קיימא בארותיים ואביבית ג'וטי ברקוביץ מהמרכז הישראלי לליקוט מקצועי "הטעם שבטבע", לשיחה על אוכל, תרבות, אדמה ומסורת.

איך התחברתם לתנועה?

"ישנם רגעים בחיים שנצרבים עמוק בתודעה, כמו סצנות טובות בסרט", עונה מלין בחיוך. "לפני 20 ומשהו שנה הגעתי אחרי הלימודים לעזור לאמא שלי למכור בדוכן של 'שוק סלואו פוד' בגינה של בית ספר אדם בירושלים. בדוכן, בין העוגות והמאפים שאמא שלי הכינה ומכרה, הסתתר לו איזשהו מסמך שמסביר בעצם מהי תנועת סלואו פוד, ומה שהיה כתוב שם נחקק אצלי בזיכרון. אני די בטוח שזהו המניפסט שנחתם בשנת 1989 ומסביר את עיקרי התנועה.

תנועת סלואו פוד גדלה פלאים מאז אותו מסמך קצר המסביר מהו הצורך שלנו באוכל איטי, וכיום יש ברשותה הוצאה לאור משלה המפרסמת ספרים, מדריכים, חוברות ודפי מידע שמעבירים באופן עשיר ומגוון את כל הרעיונות".

מה הפעילות שלה בארץ?

מלין: "את האידיאולוגיה של התנועה שוטחים ברחבי העולם פעילים מקומיים ששואפים להביא את השינויים הללו במדינותיהם, ולכל מדינה האתגרים שלה. במדינות אירופה למשל קיים יותר הצורך בשימור המסורת, במדינות אמריקה הצפונית ישנו האתגר להשיג אוכל מזין ובריא ובמדינות עניות יותר הרעב והחובה לביטחון תזונתי הם בראש העניינים. ישנן מדינות שבהן הרעיונות של סלואו פוד מצאו קהל מאמץ יותר לעומת מדינות שבהן התנועה לא מצאה אף אחיזה.

ובישראל כמו בישראל, האידאולוגיה של סלואו פוד נתקלה בכל המורכבות היומיומית של החיים כאן. האתגרים שניצבים כאן בפני רעיונות התנועה הם רבים וסבוכים. כשחזרתי לארץ אחרי כמה שנים באירופה, מהן שלוש שנים באוניברסיטה למדעי הגסטרונומיה (אחד הפרויקטים המוצלחים מאוד של התנועה), נתבקשתי על ידי מייסד ונשיא התנועה קרלו פטריני להקים סניף בירושלים. מילותיו היו ש'לא יכול להיות שבעיר יפה כל כך כמו ירושלים לא יהיה סניף של סלואו פוד'".

המשימה הראשונה שלי בתור ראש סלואו פוד ירושלים הייתה לראות איך אני מיישם את האידיאולוגיה הזאת במטבח של העסק המשפחתי שלנו - קייטרינג 'לואיזה'. התחלתי לחפש יצרנים קטנים בסביבה שאוכל לרכוש מהם מזון מקומי ואיכותי והכרתי אנשים מדהימים. קנייה ישירה ממי שעושה את האוכל שלך מבטיחה איכות וטריות, אבל יש לכך גם ערך מוסף - הקשר האישי עם האנשים האלה. בשלב הבא רציתי להביא את הדבר הנפלא הזה אל הקהל הרחב - שתהיה להם הזדמנות להכיר את האנשים מאחורי התוויות. לפני חמש שנים התחלנו עם כמה יצרנים, די ג'יי, תנור פיצות וגריל. פרסמנו בפייסבוק, בווטסאפ ומפה לאוזן, וכך התחלנו עם יריד אומני האוכל. ההשראה הייתה מקום בברוקלין שיש בו אוכל טוב, אווירה טובה, אנשים ואנרגיה חזקה.

קיימנו עוד שלל פעילויות כמו מפגשים של האנשים שמייצרים את המזון, סיורי ליקוט, הדיסקו־שוק (ארוחה שכולה מורכבת ממזון שעמד להיזרק למען

צילום: תומר פולטין | קירה קלצקי | אור קפלן

העלאת המודעות לבזבוז מזון). כל אלו כדי להראות בדרכים שונות איך אפשר, גם בחיים המודרניים, לרכוש ולאכול מזון שנעשה בצורה טובה, באהבה ובתשוקה".

איך גישת הסלואו פוד - "טוב, נקי והוגן" - מתבטאת בעבודה שלך?

הלפרין: "שוק האיכרים נוסד ב־2008 כחלק מרשת שוקי האיכרים של סלואו פוד - שוקי האדמה. את העקרונות של שוקי האיכרים אנחנו מיישמים עד היום: תוצרת מקומית של חקלאים ויצרנים קטנים, ייצור מסורתי ולא מתועש, דגש על זנים שעונתם קצרה במיוחד כמו תותי עץ שחורים או זנים עתיקים כמו תפוזי שמוטי. עוד דגש חשוב הוא יצרנים ששולטים בתהליך הייצור מתחילתו ועד סופו, למשל יצרן שמן זית שגם מגדל את הזיתים. גם ריבוי הזנים בשוק הוא ערך, למשל גידול כ־20 זנים של עגבניות או פלפלים בעונתם כדי לשמר את המגוון הביולוגי. וכמובן גם החיבור הבלתי אמצעי לחקלאים וליצרנים עצמם, בקנייה ללא תיווך. ערך סלואו פודי שבא לידי ביטוי בשוק זו הקהילה שנוצרה בו. היחסים שהתהוו בין החקלאים ללקוחות ב־11 שנה חורגים מגבולות יחסי לקוח־מוכר. אלו יחסים מחייבים, עם היכרות אישית ומשפחתית שמבוססת על אמון ושותפות".

ג'וטי־ברקוביץ': "בעבודה שלי אני מנסה להסביר לאנשים שליקוט הוא הרבה מעבר ללצאת לטבע ולאסוף צמחים. בעידן שבו אפשר ללכת לסופר, לקנות חמש שקיות פלסטיק ולחמם מהן ארוחות, הטעמים הטבעיים של האוכל נשכחים. הליקוט מחבר אותנו חזרה לטבע ולטבע של האוכל. חשוב לי להראות לאנשים ש'העשבים השוטים' שגדלים להם ליד הבית הם בעצם אוכל. בסיורים שלי אני מקפידה להשתמש רק בתוצרת אורגנית. נוסף לכך אני מבקשת מהמשתתפים לא להביא כלים חד־פעמיים כדי לשמור על הסביבה".

שבח: "בעבודה שלי קל מאוד לבטא את ערכי סלואו פוד. אנחנו מגדלים בחווה את הירקות בשקיפות מלאה מול השותפים החברתיים (הלקוחות) שלנו, שיכולים תמיד לדעת מה גדל בשדה ואיך מגדלים אותו. אנחנו מכירים באופן אישי את כל השרשרת, מהמשתלה ועד השפים במסעדות והבשלנים הביתיים שאליהם מגיעים הירקות שלנו.

מה היית ממליצה לאנשים לעשות כדי לאמץ את הגישה הזאת בבית?

הלפרין: "מניסיוני, ההמלצה הכי טובה, זו שהכי קל ליישם ושגם יש לה את האפקט הכי חשוב היא לקנות מקומי. הידיעה מהיכן האוכל שלנו מגיע מתחילה בקנייה של ירקות ופירות מקומיים שאנחנו יודעים שגדלו פה בארץ. יש המון דרכים לעשות את זה, אבל תצטרכו לצאת מאורות הפלורסנט של הסופר. קנייה במשלוח מחוות חקלאיות מקומיות עד הבית או בשווקים מקומיים - המאמץ הקטן הזה יגרום לכם לתמוך בכלכלה המקומית שלנו, בחקלאים קטנים, ולצרוך תוצרת עונתית שאתם יודעים בדיוק איפה ואיך גודלה כי יש את מי לשאול. בזבוז המזון יקטן וגם יהיה לכם הרבה הרבה יותר טעים, אני מבטיחה".

שבח: "אני משתדלת לדעת מהיכן מגיעים כל חומרי הגלם לבישול שלי ומשתדלת שיהיו לא תעשייתיים ומיצרנים שאני מכירה, שפועלים בסביבת המגורים שלי. לא תמיד מצליחים, ויש גם מוצרים שלחלוטין לא עונים להגדרה, אבל השאיפה שיענו יוצרת איזון שלדעתי הגיוני גם לאורח החיים בעת הנוכחית. אפשר לחפש את הדרך לבשל יותר בבית ולהכין לבד את מה שמתאפשר כמו חמאת בוטנים, שהיא קלה להכנה ומחזיקה לאורך זמן. לעומת זאת, על הכנה של קטשופ ביתי עם חיי מדף קצרים אעדיף לוותר".

המקומי ואני

אל מול כל אלו שמנחה אותם האידיאולוגיה של סלואו פוד ואוכל מקומי תמיד יהיו מי שיטענו שזו נחלתם של בעלי הממון בלבד. ואכן, לא כולם יכולים להרשות לעצמם לרכוש מזון בעלויות גבוהות יותר, אבל יש מנעד גדול בכל מה שקשור לכך והרבה פעמים זה עניין של סדר עדיפויות, כך טוען תמיד נשיא התנועה פטריני. ובתוך סדר העדיפויות הזה אפשר להחליט להוציא את מרב הכסף על גאדג'טים, בגדים וחומרים נוספים, שיתבלו בסופו של דבר, או להחליט לרכוש מזון איכותי יותר, שזו הרכישה היחידה שהופכת להיות חלק מהגוף שלנו באופן ממשי. כאן התפקיד של אנשי הסלואו פוד הוא לשנות את מצב התודעה הזה היכן שאפשר ולגרום לאנשים להבין שאוכל זו לא סחורה ככל הסחורות, אלא התרבות שלנו, המסורת והמקורות שמהם הגענו ובעיקר החומר הקיומי שממנו אנחנו חיים.

ההצלחה של התנועה ברחבי העולם היא לעתים הדרגתית וממושכת ולפעמים נקודתית. למשל פרויקט אלף גינות ירק באפריקה, שבמשך שנים גייס כסף ופעילים להקמת גינות ירק במדינות שסבלו מהקולוניאליזם והפכו לשטחים המייצרים סחורות למדינות עולם ראשון. התהליך היה ארוך ומורכב ותכליתו הייתה להבטיח ירקות טריים לתושבים המקומיים. מיזמים אחרים, כמו שימור מסורות עיבוד מזון, סייעו למוצר מסורתי שהיה בדרך לאבדון, ובעזרת מיתוג של סלואו פוד הפכו מוצרים שונים למבוקשים שוב. הפעילויות הבולטות בישראל הן שוק אומני האוכל ושוק האיכרים בנמל ותכליתן היא קירוב הצרכנים אל האנשים שמייצרים להם את האוכל המקומי. בעתיד תתמקד תנועת סלואו פוד בישראל בתחומים של חקלאות אורבנית וצמצום בזבוז מזון.

עד לעת הזאת, החברות בתנועה וההשתייכות לסניף אזורי מסוים הם שגייסו את ההמונים להיות חלק מסלואו פוד. אבל בימים אלו התנועה עוברת שינוי מקיף, והגיוס של האנשים הוא לטובת פרויקטים או קהילות מסוימות כגון "המרכז להנהגת הבריאות" בראשות אורי מאיר צ'יזיק, שמלמד ומקיים שלל פעילויות בכל הקשור לצריכת מזון מקומי ובריא, "המרכז המקצועי לליקוט" בראשות ג'וטי־ברקוביץ', המשלבת בסיורי הליקוט שלה את האידיאולוגיה של סלואו פוד, וכן לפעילויות שונות כמו שוק אומני האוכל ודיסקו־שוק, שאותן מרכז שף נדב מלין, ושוק האיכרים של נמל תל אביב.

מלין: "במבט אל העתיד אני צופה שהפעילות של סלואו פוד בארץ תתרחב ותיגע ביותר אנשים. הגענו בחזרה לעת שבה אנשים רוצים להיות קשורים לאוכל שלהם, להבין אותו ולדעת מאין הוא בא. אנשים מבינים שאוכל הוא משהו בעל משמעויות עמוקות ולא מקבץ של טרנדים מתחלפים. נוסף לכך, לאוניברסיטה הקטנה של סלואו פוד הגיעו לא מעט חבר'ה ישראלים והם חוזרים אט־אט ארצה, מביאים איתם את רעיונות הסלואו פוד ומחפשים היכן לממש אותם".

אתר סלואו פוד הבינלאומי: www.slowfood.com
המרכז להנהגת הבריאות: localeaders.com
המרכז המקצועי לליקוט: likut.co.il
שוק האיכרים, נמל תל אביב: shukhanamal.co.il

ניחוחות האביב

פסח בא ואיתו גם הניחוחות
של הבשמים החדשים על המדף

NOMADE של בית האופנה קלואה. ניחוח משכר שנשאר לאורך זמן, 429 שקל ל־50 מ"ל

FLOWER EAU DE VIE מבית קנזו. ניחוח פרחוני מורכב ומעוג עם טוויסט הדרים וג'ינגר, 329 שקל ל־50 מ"ל

CHANCE EAU TENDRE של שאנל. ניחוח פרחוני ופירותי שמתאים מאוד לימים חמים, 520 שקל ל־50 מ"ל

Pure Musc מבית נרסיסו רודריגז. ניחוח אביבי וקליל של מושק ופרחים לבנים. 458 שקל ל־50 מ"ל

VIP Rosé Extra 212. ניחוח בהשראת המסיבות הפרועות של ניו יורק. משלב ליקר דובדבנים ומנדרינה ושקדים. 329 שקל ל־80 מ"ל

MON PARIS PARFUM FLORAL מבית איב סאן לורן. שילוב מושלם של פרחוניות ופירותיות. 279 שקל ל־50 מ"ל

Sparkling Blush מבית מייקל קורס – בושם פרחוני עם טוויסט אוריינטלי לנשים שלא מפחדות מניחוח דומיננטי, 299 שקל ל–50 מ"ל

CLASSIQUE CABARET, ז'אן פול גוטייה. ניחוח נשי מתקתק עם עוקץ של ג'ינג'ר, 399 שקל ל־100 מ"ל

CALVIN KLEIN WOMEN EDT. ניחוח צעיר ורענן שמתאים לחובבות הניחוח ההדרי. 319 שקל ל־100 מ"ל

HERBAE מבית ל'אוקסיטן. ניחוח עשבי המגיע מהשדות בפרובאנס. 299 שקל ל־50 מ"ל

ICON FRENCH LACE מבית ג'ייד. ניחוח מפתיע עם טוויסט הדרי שמתאים ליום־יום. 149.90 שקל ל־50 מ"ל

Florence Amber מבית רוברטו קוואלי. ניחוח פרחוני ודומיננטי שיקסום לחובבות הבשמים המתוקים. 329 שקל ל־100 מ"ל

L'INTERDIT COUTURE מבית ג'יבנשי. הניחוח המוכר במהדורה מוגבלת של או דה פרפיום עם חתימתו של הובר דה ג'יבנשי. 399 שקל ל־50 מ"ל

First Instinct Sheer Woman מבית אברקרומבי. ניחוח רענן וייחודי המתאים לצעירות. משלב בין מאסק לפרחי תפוז. 159 שקל ל־50 מ"ל

The only one 2 של דולצ'ה וגבאנה. ניחוח סופר־סקסי, המשלב תווים של ורד אדום פודרתי, פרח הפיתוי. 380 שקל ל־50 מ"ל

צילום: יח"צ

הכי שווה!

יקב תבור הוא הזוכה הגדול בתחרות
Best Value 2019 עם 9 מדליות

אזהרה: מכיל אלכוהול, מומלץ להימנע משתייה מופרזת

יופי של שאלה

בליל הסדר אנחנו מסתפקים בארבע קושיות, אולם בכל מה שקשור ביופי, בטיפוח ובאסתטיקה כדאי לשאול יותר ♦ אנחנו שאלנו – והמומחים ענו

כמה פעמים ביום מומלץ לנקות את עור הפנים ובאילו תכשירים?

דפנה קינקס, מנהלת הדרכה של קבוצת אסתי לאודר: "יש להפריד בין ניקוי העור לבין הסרת איפור. הסרת איפור היא פעולה שעושים בדרך כלל בסוף היום. ניקוי פנים הוא תהליך של הסרת שאריות איפור, שומן שמצטבר בעור באופן טבעי וזיהום סביבתי. מומלץ לנקות את העור פעמיים ביום: בבוקר, כשקמים, כדי לרענן את עור הפנים מהלילה, ובערב, לפני השינה, כדי להכין את עור הפנים להתחדשות אופטימלית של תאי עור. ניקוי פנים כולל סבון מותאם לסוג העור, מי הסרה וקרם לחות. כדאי להתחיל בניקוי העור כבר בגיל 12 כדי למנוע הופעה של פצעים ולצמצם היתכנות של הופעת אקנה".

מדוע חשוב לערוך אבחון עור אצל קוסמטיקאית לפני שבוחרים תכשירי טיפוח?

ליאת הלפרט פליסר, סמנכ"לית הדרכה, דרמלוג'יקה: "כיוון שהעור שלנו הוא בין האיברים שנותנים לנו תמונת מצב אמיתית על המתרחש בגוף, ומאחר שגורמים רבים כל כך משפיעים על עור הפנים, לחץ למשל, חשוב לאבחן ולבדוק אותו באופן קבוע, ממש כמו בדיקות תקופתיות של שאר חלקי הגוף. האבחנה תאפשר את ההתאמה הטובה ביותר של סוג התכשירים שישמשו אותך בשגרת הטיפוח, בהתאם למצב של העור. אבחון העור נעשה בידי קוסמטיקאית - אשת המקצוע האמונה על בריאות העור. ההתאמה הנכונה עבור הצרכים האמיתיים של העור באותו רגע תגרום לו להיות בריא, מאוזן ויפה יותר".

מהם תכשירי החובה שיסייעו לנו בשמירה על עור פנים בריא?

קרן ברטוב, קוסמטיקאית: "מקדם הגנה 50SPF לכל אישה וגבר ובכל גיל. זה הבסיס לשמירה על עור בריא ולמניעת נזקי השמש, שכידוע נחשבת לגורם מספר אחת להזדקנות העור, לגידולים טרום־סרטניים ולפיגמנטציה. סבון הוא הבסיס לטיפוח הפנים ולעור נקי, ומעליו אפשר להניח חומרים פעילים. לחות עם ויטמינים ומינרלים שומרת על רמת הלחות בעור והחומצה הלקטית - המסירה תאים מתים, מצמצמת קמטים ומבהירה פיגמנטציה - מסייעת להשיג עור בריא וזוהר ומונעת נזקים, אולם חשוב להתאימה לסוג העור אצל קוסמטיקאית. מובן שישנם תכשירים נוספים שיסייעו לך במשימה, אבל אלו הם בגדר חובה".

❶ קרם לחות בהתאמה אישית Clinique iD. 199 שקל (עד סוף אפריל)
❷ פלטינום פרה סרום La Prairie Platinum Rare Cellular Life-Lotion. 1,950 שקל
❸ קרם לחות Intensive Moisture Balance, דרמלוג'יקה. 276 שקל
❹ קרם לחות VELVET CREAM, סיסלי. 812 שקל
❺ סרום AGE PERFECT CELL RENEW, לוריאל פריז. 99 שקל
❻ קרם לילה ומסכה SLOW AGE, וישי. 189 שקל

מה ההבדל בין קרם לחות, קרם הזנה וקרם אנטי־אייג'ינג?

סיון סיני, מדריכה ראשית, סיסלי פריז: "תפקידו של קרם הלחות הבסיסי הוא לעזור לשכבה העליונה בעור לשמור על תכולת המים שלה ולחזק את מחסום בריחת הלחות. כשתאי האפידרמיס מלאים במים, העור נראה מתוח יותר, קורן וחיוני. קרם ההזנה יהיה במרקם עשיר יותר ויכיל גם חומרים פעילים כמו תמציות צמחים השומרות על רמת הלחות, מחדשות ובונות את התאים וכן ויטמינים ומינרלים המשפרים את התהליכים הטבעיים של העור במטרה לסייע לו להגיע לרמה האידאלית שלו. הקרמים מסדרות האנטי־אייג'ינג עשירים גם בנוגדי חימצון ובפילטרים נגד זיהום האוויר. הם מכילים חלבונים, חומצות אמינו וחומצה היאלורונית, המעודדים את הפעילות הטבעית של העור ופועלים נגד קמטים, קמטוטים, אובדן מוצקות ופיגמנטציה".

האם יש הבדל בין תכשירי קוסמטיקה מקצועית לתכשירים שאפשר לרכוש בפארם?

חוה זינגבוים, מייסדת ומנכ"לית תאגיד קוסמטיקה: "ישנם הבדלים רבים בין חברות קוסמטיקה מקצועית לבין אלו המשווקות בפארם, בדיוטי פרי או אונליין. ההתוויה והמטרה הטיפולית, למשל, היא אחרת. תכשירי הקוסמטיקה המקצועית כוללים את מרב ריכוז החומר הפעיל המאושר לפי משרד הבריאות, כדי להגיע לתוצאה טיפולית יעילה. לעומת זאת, קוסמטיקת מדף מתמקדת בטיפוח בלבד. תכשירי קוסמטיקה מקצועית משפרים מצבי עור כגון אקנה וכתמי עור באופן ניכר, ואלה תחומים שלהם הקוסמטיקה הקלאסית לא מתיימרת לתת מענה. קוסמטיקה מקצועית משווקת ברוב המקרים בידי קוסמטיקאית מדופלמת שעברה לימודים והכשרות, יודעת לאבחן את העור ובקיאה בתחום החומרים הפעילים".

כיצד עור שמנוני יכול להתייבש ולמה זה קורה? האם זה אומר שסוג העור השתנה?

פולה בליק, מומחית לרפואה טבעית משולבת: "עור שמן מתבטא בהפרשת שומן מוגברת דרך נקבוביות העור. כשהנקבובית נחסמת על ידי השומן, אפשר להרגיש את השומן שמופרש מבלוטות החלב על פני העור. בדרך כלל הסובלים מעור שומני משתמשים בתכשירים חזקים במטרה לייבש את העור, מה שגורם לשכבה החיצונית להתייבש בעוד החלק הפנימי נשאר שומני. התוצאה המתקבלת היא עור יבש מאוד. גם תרופות ושינויים במזג האוויר גורמים לעור השומני להתייבש. סוג העור לא משתנה בעקבות הטיפול, אבל מצבו משתפר".

אפשר למצוא חומצה היאלורונית בתכשירים רבים. מדוע יש לצרוך אותה הן כרכיב בתוך תכשירי טיפוח והן באמצעות חומר מילוי?

ד"ר להבית אקרמן, מומחית ברפואת עור: "בהזרקה של חומצה היאלורונית, מזריקים כמות ג'ל קטנה לקמט, החומר מתקבע בעור והקמט מתמלא ומעניק מראה חלק. בקרמים המכילים חומצה היאלורונית, המטרה העיקרית היא הענקת לחות לעור, אבל הוא לא חודר אליו. כשהחומצה ההיאלורונית לא חודרת לתוך העור ו'ממלאת' אותו, הקמטים לא מתיישרים כמו בהזרקה תת־עורית".

מאיזה גיל מומלץ להתחיל להזריק חומרי מילוי?

ד"ר סיון מרסר, מומחית לרפואת עור, אסתטיקה ולייזר: "אני מאמינה שטיפולי הזרקות של חומרי מילוי מומלץ להתחיל אך ורק כשצריך. בעיני הגיוני ורצוי לטפל בקמטים רק כשהם מופיעים. כשקווים מתחילים להישאר לאחר שמחייכים או זועפים וגם כשהשרירים בפנים רפויים. הרבה מהקמטים שלנו מגיעים בשל הנטייה הגנטית או התורשתית שלנו, ולכן הגיל פה לא תמיד משפיע. אבל, כרופאה, אני לא בעד הזרקות בגיל צעיר כדי למנוע את הבאות".

עשר שנים לאחר הגדלת החזה חשוב להחליף את השתלים. איזה חידוש קיים בתחום?

ד"ר אברי רווה, מומחה לכירורגיה פלסטית: "נשים שעוברות ניתוח הגדלת חזה מעוניינות בתחליף טבעי לשתלים, כדי שלא יצטרכו לתחזק אותם בכל תקופה מסוימת. כיום מוצעות הזרקת שומן עצמי בניתוח החלפת השתלים. באותו הניתוח מבוצעים הוצאת שתלים, שטיפת כיס השתל ובדיקתו, שאיבת שומן מאזורים שאיננו רוצים בו והזרקה לחזה במקום השתלים. היתרון ברור, אך החיסרון בשיטה הוא שאי אפשר להגדיל ליותר מ־200 סמ"ק לערך בניתוח שנערך בהרדמה כללית".

"הביטחון העצמי שלך הוא היופי האמיתי"

ישבנו לשיחה עם אדוארדו פריירה, ראש מחלקת איפור והדרכה של המותג בובי בראון, על הנושאים החשובים באמת כמו איפור בעידן האינסטגרם, איך לא להיות קורבנות של טרנדים ואיך גורמים לעור להיראות מדהים גם ללא פילטרים

"נשים עושות שתי טעויות עיקריות כשהן מתאפרות", אומר אדוארדו פריירה, ראש מחלקת איפור והדרכה בבובי בראון אירופה, אפריקה והמזרח התיכון. "הטעות הראשונה היא להסתכל על הפנים שלך ולהתמקד במה שאת לא אוהבת. לומר: 'יש לי עיניים קטנות', לראות רק את זה, בעוד השפתיים שלך יפות כל כך. או שנשים אומרות לי: 'אתה רואה, יש לי קמט פה', ואני עונה: 'את היחידה שרואה את הקמט הזה'. נשים נוטות להתמקד במה שלא בסדר, במקום לנסות למצוא את מה שיפה בהן. הטעות השנייה היא שהן חושבות שכשיתאפרו הן ייראו אחרת. מייק־אפ הוא לא פוטושופ. כשאת מתאפרת, המטרה היא שתיראי כמו עצמך. את צריכה להיות בטוחה במה שיש לך. אם הייתי אישה, לא הייתי שמח שהיו אומרים לי:'אני אוהב את המייק־אפ שלך'. המחמאה צריכה להיות: 'איזה יפה נראה העור שלך'. הביטחון העצמי שלך הוא היופי האמיתי".

מותג האיפור בובי בראון קרוי על שם המייסדת שלו, יהודייה אמריקאית שנכנסה לראשונה לתחום היופי ב־1991. היום מציע המותג יותר מ־900 מוצרי איפור וטיפוח. פריירה (55) נולד בוונצואלה וגדל בפורטוגל. כיום הוא גר בליסבון, אבל את רוב זמנו מבלה בטיסות למטרות עבודה. אנחנו נפגשים בעת ביקורו בארץ. במהלך השיחה הוא מביט לצדדים ומסביר שאת ההשראות שלו הוא מקבל מהרחוב, משדות תעופה, ממטוסים, מאנשים. "אני מסתכל המון על אנשים", הוא מספר, "מסתכל גם במגזינים, באינסטגרם, ביוטיוב. לפעמים אני רואה גם מראות שהם לא בדיוק הסטייל שלי, אבל אנשים אוהבים את זה. ואז אני חושב איך אני יכול לעשות זאת שיקי ופשוט, כדי שתיראי יפה ובטוחה בעצמך".

עד כמה אתה נצמד לטרנדים?

"כשעוסקים באופנה וביופי, חייבים להיות מודעים לטרנדים. אבל החוכמה היא למצוא בטרנד את מה שמתאים לך ושהוא לא ישתלט על האישיות שלך. כמו באופנה, כך גם באיפור - לא צריכים להיות קורבנות של טרנדים".

טרנדים הם עניין מתעתע. למשל בעונת האביב הנוכחית פופולרי מראה הסופר־מאט ומצד שני מראה הסופר־שייינג. "כולם רוצים להיראות טוב, ומבחינתי הטרנד הגדול הוא ביטחון. להיות את, להיות ייחודית, זה חלק מהטרנד", מסביר פריירה.

טרנד נוסף, שלא לומר משאת לבה של כל אישה, הוא עור פנים נטול פגמים. "זה בולט במיוחד בעידן האינסטגרם", הוא מבהיר. "המטרה היא שהעור שלך ייראה מדהים גם ללא פילטרים. לא לכולן יש עור מושלם, אבל אפשר ליצור כזה".

איך עושים זאת?

"זה כמובן מתחיל מטיפוח העור. אל תחשבי רק על המייק־אפ. רבות חושבות שאם ישימו מייק־אפ, זה יספיק, אבל זה לא כך. ואילו לגבי המייק־אפים, המרקמים שלהם צריכים להיטמע בעור ולהיות

עמידים מאוד".

איך בוחרים את הגוון המתאים של המייק־אפ?

"בחירת הגוון הנכון היא אכן לא פשוטה לנשים רבות. הטעות השכיחה היא למרוח את הצבע על היד שלך ולנסות להתאים בצורה כזאת. הצבע של היד הוא לא הצבע של עור הפנים. המייק־אפ הנכון הוא זה שאת לא רואה, הוא צריך להיות בול הצבע של עורך. יש לנו 44 גוונים של מייק־אפים, המחולקים לכמה משפחות של רמות כהות - מבהיר לכהה - ובתוך המשפחות האלה יש גוונים חמים, ניטרליים וקרים. ברגע שמוצאים את המשפחה, מתחילים לחפש את הגוון בתוכה. המייק־אפ צריך להיות בלתי נראה. נסי למצוא כמה גוונים שנראים לך הכי דומים לעור הפנים שלך. זה שנעלם, שאינך רואה, הוא הנכון".

בדגש על העיניים

פריירה הוא חלק מעולם הקוסמטיקה כבר 20 שנה, והוא מאפר בכל העולם כבר כ־14 שנה. לדבריו, בעבר היה הבדל גדול בין נשים שונות באופן ההתאפרות, אבל היום זה כבר לא ככה, שכן היום הכל גלובלי והאיפור תלוי בייחודיות, באינדיווידואליות ובביטחון של כל אחת ואחת.

האם קיים הבדל בין איפור של נשים אירופיות לישראליות?

"כולן מחפשות אחר העור המושלם. בישראל יש כמובן ניואנסים של מזג אוויר, ולכן חשובה העמידות של המייק־אפ. נשים ישראליות אוהבות גם להדגיש את העיניים שלהן, לעומת הרוסיות שלרוב מבליטות מאוד את השפתיים והגבות, ואילו העיניים אצלן טבעיות יותר. אבל אלו ניואנסים קטנים. בסופו של דבר, מבחינת מראות האיפור ברחבי העולם, הם די זהים היום".

לשיטתו של פריירה, אין להקל ראש באיפור הגבות. "כשאני מאפר, הדבר הראשון שאני עושה הוא ליצור עור מושלם, והצעד הבא הוא תמיד גבות", הוא מגלה. "גבות בשבילי הן כמו שיער שעושה מסגרת לפנים. איפור גבות מעצב לך את העיניים, את המראה. אם יש לך מייק־אפ מושלם אבל את לא מדגישה את הגבות, משהו חסר. איפור גבה מרים את הפנים שלך, עושה ליפטינג".

באיזה גוון כדאי לאפר את הגבה?

"הגוון צריך להיות זהה לשיער הטבעי שלך, לא הצבוע. מרלין מונרו, מדונה, הן לא בלונדיוניות טבעיות והגבות שלהן כהות. היוצא מהכלל הוא בלונדינית שצבעה לצבע כהה יותר. היא תצטרך להכהות מעט את הגבה".

פריירה גם מדגיש את החשיבות ביצירת מראה מאוזן. "כשיש לך עיניים מודגשות מדי ושפתיים מודגשות מדי - זה יותר מדי", הוא מסביר. "שימי מייק־אפ, תדגישי גבות, ואז תחליטי איפה האיפור יהיה דומיננטי. אם העיניים דומיננטיות, השפתיים רגועות יותר, לא באדום זועק".

רבות מאיתנו הן קרייריסטיות, שמתחילות את היום מוקדם ומסיימות אותו בשעות הערב המאוחרות. לא פעם, בסוף היום, דווקא לפני פגישה חשובה, האיפור כבר מתחיל להיראות עייף, בערך כמונו. "בתיק שלך חייבים להיות כמה מוצרים שיסייעו לך בדיוק במקרים האלה", חורץ פריירה. "הייתי ממליץ על קונסילר ומייק־אפ סטיק, שאיתו את יכולה לעשות טאץ'־אפים. הוא לא דורש אפילו פודרה. כדאי שגם יהיו איתך מסקרה ושפתון שמתאים לשפתיים וגם כברק ללחיים. אל תשכחי קופסית קטנה שיש בה קרם לחות. שימי קצת קרם לחות על האיפור שלך, תקני מעט את האיפור באמצעות הקונסילר והסטיק ואת מסודרת".

צילום: יח"צ

עיצוב יניב משיח

ערב הפתיחה

ליל הסדר דורש מאיתנו הפגנת יצירתיות בכל הקשור לאירוח. שולחנות נפתחים, מיטות נשלפות והרחבות נסתרות ♦ חברות העיצוב מציעות אלטרנטיבות שיהפכו את שהות האורחים בערב החג למהנה, קלה ובעיקר – מלאת סטייל

כשמדברים על אירוח בליל הסדר, רבים מתמקדים בהכנת התפריט העשיר שבו נפנק את האורחים. על השולחן יככבו מנות ממתכונים סודיים של סבתא, תבשילים מנצחים של אמא וערימה של סלטים שהכינה הדודה כדי שחלילה לא יחסר. אף אחד לא עוצר רגע לחשוב איפה יישבו כולם. ברגע האחרון מאלתרים שולחן פלסטיק מתנדנד וכיסאות מתקפלים שנוחות היא לא הצד החזק שלהם. אם האורחים מתכננים לישון, אתם בכלל בבעיה.

אולם סוגיות כמו איפה יישבו כולם ואיך יהיה מקום לכל השולחנות הארוכים, לכיסאות שהתווספו ולמיטות שפתחנו לאורחים מקבלות מענה בקלות. בשנים האחרונות צצו בתערוכות העיצוב השונות במילאנו ובפריז פתרונות אירוח פונקציונליים ומעוצבים החוסכים מקום ובעיקר הרבה כאב ראש. הטרנד העיצובי הזה משתלט על חנויות ורשתות העיצוב, משכלל את פתרונות האירוח ומציע פריטים מעוצבים מלאי שיק וסטייל שעומדים כרהיטים פונקציונליים בזכות עצמם, אבל מחביאים בתוכם את הפריט המורחב - זה שמאפשר לארח מספר רב של אורחים. המגמה העולמית הזאת משתייכת לקטגוריית העיצוב "Smart Living", שזכתה לשם "מקסימום מינימליזם". היא נועדה לתת מענה לסגנון המגורים המודרני בתוך שטח מחיה מצומצם אך יקר. "את הרהיטים הפונקציונליים הגו בעצם מתוך צורך. לעתים זהו ממש פטנט, והמחשבה שחולפת בראשנו היא 'איך לא חשבו על זה קודם' כי אלו פריטים שלעתים משנים חיים", אומר גדעון בק, מנכ"ל Milano Smart Living. בק לא מגזים - דילמות כמו איפה יישבו האחיינים שהגיעו לבקר או באיזה שולחן נסתייע כדי לאפשר לאורחים נוספים להיות מסובים בליל הסדר הן לא פשוטות. הפתרונות העיצוביים דווקא כן. "האירוח בחג לא חייב להיות עמוס ומלחיץ. הפריטים המתקפלים הם ורסטיליים ומודולריים, והם מגלמים כמה שימושים ברהיט שמתארך, מתהפך, מסתובב ומצטמצם לפי דרישה", מסביר בק.

כיסאות נערמים Panton ל-VITRA בהביטאט | צילום: יח"צ

♦ ♦ ♦

בתפריט החג יגלו האורחים שולחנות נשלפים, ספות שנפתחות למיטות גדולות וכיסאות מעוצבים שנערמים בקלילות

ספה נפתחת למיטה. Innovation בדיזיין סנטר | יח"צ

מערכת הכוללת ספה מעוצבת ומיטה מתקפלת אורתופדית ב־Milano Smart Living | צילום: אנריקו קולזאני

שולחן נפתח Domo ברשת IDdesign | צילום: שירן כרמל

ומאפשרים לנו לארח בסטייל. גם מערכת קיר שתיפתח למיטה זוגית נוחה, הדום שמוצב בסלון וייפתח למיטה אורתופדית לסבתא שנשארה לישון ושולחן צדדי שייהפך לפינת אוכל ארוכה, רחבה ויציבה לערב החג. עוד מוצעים קונסולה למבואת הכניסה, שתיעלם כשתיהפך לשולחן אוכל פונקציונלי מרווח ואלגנטי, שולחן סלוני שיפתיע את כל סובביו כשיתרומם לגובה שולחן אוכל ואז יתארך וייפתח לפינת אוכל לסועדים רבים וגם משטחים הנטמעים בגוף האי במטבח או ברהיטים מובנים בחללים הציבוריים ונשלפים על פי הצורך. "הבית המודרני מנסה להתמודד עם ריבוי פונקציות בחלל שרק הולך ומצטמצם, והשאיפה היא למקסם ולנצל

יחידת קיר נפתחת למיטות קומותיים ב־Milano Smart Living | צילום: יח"צ

את האלמנטים עד כמה שאפשר", אומר לירן פורמן, מנהל השיווק בדומיסיל. "מותגי פרזול מובילים מציעים מנגנונים קטנים, מתוחכמים וחזקים שפותחו בייחוד עבור דרישה זו. המנגנונים החדישים מאפשרים ליצור מערך מודולרי נשלף על פי צורך מבעד לארונות. מדפים, ספסלים, משטחי שולחן ואפילו משטחי עבודה נוספים למטבח נגלים על פי דרישה, ובעת חזרתם פנימה הם מותירים את החלל נקי, אווירי ומסודר". רבים מהפוקדים את חנויות ומתחמי העיצוב בוחרים ברהיטים פונקציונליים. רוב הקונים יעדיפו מצד אחד שולחן אוכל קטן שלא תופס מקום רב מדי ביומיום, אך מצד אחר שאפשר יהיה להגדילו בשעת הצורך. "ידוע שהישראלים חובבים שולחנות אוכל גדולי ממדים כי הם אוהבים לארח את המשפחה המורחבת לערב החג או חברים בהזדמנויות שונות", אומרת אורה הר־לב, הקניינית הראשית ב־IDdesign. "עם זאת, על השולחן להיות פרקטי, נוח ומרווח מספיק כדי לשרת כמות משתנה של סועדים. בשל גודלו ונוכחותו, עליו להיות מעוצב ולהחמיא לסידור ולאווירה הכללית של החלל". לדבריה, גם בחלל קטן אפשר תמיד למצוא אפשרויות ורעיונות יצירתיים ופונקציונליים לניצול מקסימלי של הגודל בעזרת רהיטים מודולריים ופרקטיים ופטנטים מדליקים וחדשים בתחום העיצוב. נוחות, פונקציונליות וחיסכון במקום הם פרמטרים חשובים בבואנו לרכוש פריט שמשמש כפתרון לאירוח מושלם. עם זאת, מוצרים מודולריים ומעוצבים כאלו מחויבים לתכנון ארגונומי ולתקני בטיחות מחמירים ביותר. לצד המראה, העיצוב והגודל, חשוב מאוד לבדוק שאכן ניתנו להם האישורים המתאימים.

בחנו היטב את מנגנוני הפתיחה באותם שולחנות, שידות, ספריות וספות וודאו שהם נוחים לשימוש מצד אחד ובטיחותיים מאוד מצד אחר. נראה שלפחות את פתרונות האירוח מצאתם, עכשיו כל שנשאר לכם הוא לעבוד על בישולי החג.

מיטל שרעבי

ילדים זה שמחה
גם בחו"ל

במקום לתלוש שערות, לעשות שוב טעות של מתחילים ולתת לילדים להטריף אתכם בחופשה הנפלאה שתכננתם כי אין להם מה לעשות, מצאנו עבורכם שישה יעדים ששווה לבקר בהם עם שלל פעילויות לכל המשפחה

צפון איטליה

עוד לא התאוששנו מכך ששרדנו את שיגעונות פורים והחלפת אין ספור התחפושות לילדים וכבר קיבלנו חופשה נוספת - הפעם ארוכה במיוחד - שאותה, כמו רוב הישראלים, נעדיף לבלות מעבר לים.

השנה חל חג הפסח באמצע אפריל, מה שאומר שחופשות הבטן־גב אטרקטיביות פחות, שכן ביעדים הקרובים כמו יוון וקפריסין עדיין לא החלה עונת התיירות.

כשאנחנו מתכננים חופשה משפחתית, כדאי למצוא יעד שבו יש תמהיל מגוון שיצליח לקלוע לטעמם של המשתתפים. שיהיה נגיש, בעיקר אם מטיילים עם ילדים קטנים, שיהיו בו מספיק אטרקציות ואפילו שופינג. מובן שמרכיב מרכזי, שאותו חובה להביא בחשבון, הוא המלון, שעליו יכולה החופשה לקום וליפול.

לפניכם שישה יעדים מומלצים למשפחות שעדיין מתלבטות באיזו ארץ לנעוץ את הסיכה.

מונטנגרו

מונטנגרו שוכנת לחופי הים האדריאטי. מדינה קטנה שבה תמצאו טבע פראי ונופים מהממים. זו מדינה צעירה יחסית שנפרדה מהרפובליקה היוגוסלבית. מונטנגרו מציעה נהרות, אגמים, יערות, קניונים וחופים יפהפיים. היא מתאימה למגוון שונה של מטיילים - לאלו המתמקדים בקו החוף האדריאטי ובכפרים שלאורכו ולחובבי הטבע שמתרכזים בהרים ובשמורות הטבע. דרך נפלאה להכיר את המדינה היא לשכור רכב ולסייר בה.

שתי הערים המרכזיות על קו החוף הן קוטור ובודווה. האטרקציות של קוטור הן פיורד בצורת פטרייה ועיר עתיקה מוקפת חומה. בבודווה תמצאו 17 חופי רחצה ואתרי נופש.

אטרקציות לילדים: פארקי מים, מסלולי קרטינג, לונה פארק, גן חיות, פארק הרפתקאות ופארק דינוזאורים.

מרחק מהארץ: 2.5 שעות טיסה.

מחירים: החל מ־499 דולר לטיסה ומלון 4 כוכבים בתאריכים 25/4–28/4 עם חברת ישראייר

צפון איטליה

כן, שוב. איטליה ממשיכה להיות רלוונטית כתמיד, ובעיקר אזור האגמים בצפון המדינה, שם שוכן גם אגם גארדה. את האגם הפופולרי מקיף כביש ה־Via Gardesana, שלאורכו אתרים רבים. האזור אהוב על משפחות, בעיקר בשל הנגישות והאפשרות לצאת לטיולי כוכב. מאחר שזהו יעד עמוס בתיירים תמצאו בו אפשרויות לינה ברמות שונות, כך שהוא נגיש גם למשפחות בעלות תקציב לא גבוה. כל שצריך הוא לשכור רכב ואפשר לצאת לדרך בין עיירות נופש, במסלולי הרי הדולומיטים ובשמורות טבע קסומות.

אטרקציות לילדים: פארק השעשועים הגדול גרדלנד, שמורת מפלי מולינה, נטורה ויוה פארק, פארק סיגורטה, מוזיאון רכב וספורט ימי.

מרחק מהארץ: כ־4 שעות טיסה.

מחירים: 840 דולר לאדם לחבילה של טיסה ומלון 4 כוכבים בתאריכים 21/4–27/4 עם חברת השטיח המעופף

ליסבון

אם התלהבתם מברצלונה או ממדריד, אתם צפויים להתאהב גם בשכנתה פורטוגל. המדינה אומנם מוכרת לרובנו בזכות הפורט המשובח שלה, אך היא גם מציעה חבל ארץ יפהפה ועיר בירה צבעונית - ליסבון. העיר התוססת מציעה חוויה תרבותית מלאה לצעירים

מונטנגרו

ליסבון

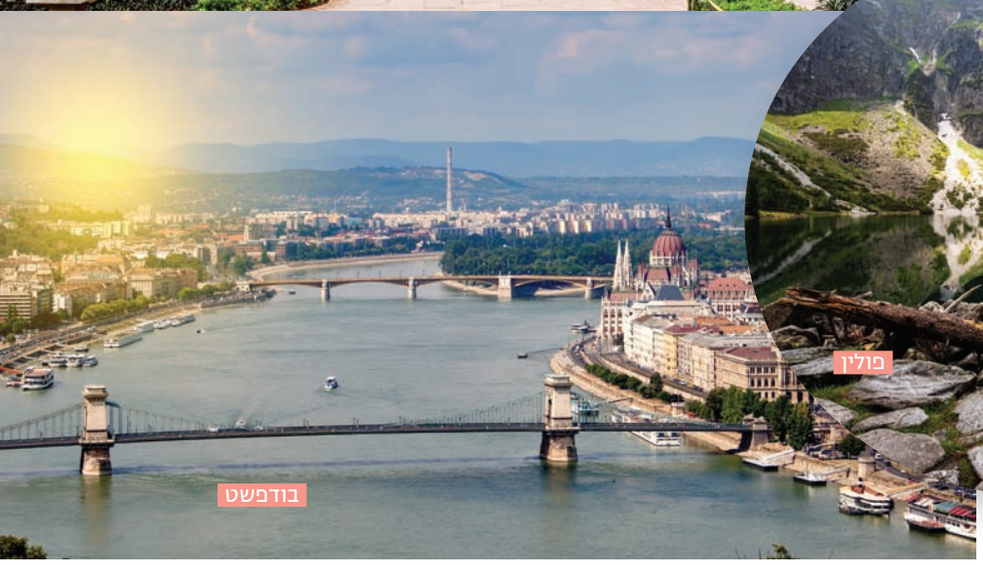
וייטנאם

ולמשפחות. אם אתם אוהבים לשלב בין אנרגיה אורבנית לטבע עוצר נשימה, תוכלו לשכור רכב ולצאת מהעיר לנהרות, לחופים המושכים גולשים מקצועיים מרחבי העולם, לכפרים קטנים, שם תמצאו תרבות עשירה, אוכל משובח והמון יקבים.

אטרקציות לילדים: אוטובוס שהופך לסירה וממנו אפשר לראות את כל העיר, פארק האומות שבו יש אושנריום, מוזיאון מדע ומרינה עם מרכז קניות, מגדל תצפית ורכבל שחוצה את הפארק, וכן גן חיות, מוזיאון מריונטות, חופים וגנים.

מרחק מהארץ: כ־5 שעות טיסה

מחירים: 1,699 דולר לאדם לטיול מאורגן של 8 ימים, שייצא ב־14/4 עם חברת אופיר טורס


בודפשט

פולין

פולין

מי היה מאמין שפולין תהפוך לאחד היעדים החמים השנה? פולין ובירתה ורשה מציעות שלל אטרקציות לכל המשפחה. בין היתר תוכלו לטייל בכפרים אותנטיים, בארמונות מפוארים, ביערות, בערים מגניבות, להתרשם מהיסטוריה של העם היהודי ועוד. פולין היא מדינה גדולה יחסית וכל אזור בה מציע אטרקציות ונופים שונים. בצפון פולין, למשל, תוכלו למצוא המון טבע ובעלי חיים, טרקים ומוזיאונים היסטוריים. בפולין תמצאו גם את "ארץ אלף האגמים" - אזור נופש ובו ערים עתיקות וכפרים קטנים שבהם אפשר לרכוב על אופניים או להשתעשע בפארק מים. זהו אזור אהוב על משפחות עם ילדים. אם אתם לא רוצים לטייל ברחבי המדינה, תוכלו להתמקד בוורשה. גם בעיר הסואנת יש מגוון אטרקציות לכל המשפחה.

אטרקציות לילדים: ספורט ימי, פארקי מים, מוזיאונים, גן חיות, ארמון, פארק חבלים, גן בוטני, לונה פארק, פלנטריום, מוזיאון פינבול ועוד.

מרחק מהארץ: כ־4 שעות טיסה

מחירים: החל מ־650 דולר לטיסה ומלון שלושה כוכבים בתאריכים 19/4–22/4 עם חברת דיזנהאוז

וייטנאם

אחרי תאילנד והפיליפינים הגיע השנה תורה של וייטנאם, יעד לקהל שכבר מיצה את תאילנד ורוצה חופשה אקזוטית ולא יקרה מאוד. צורתה של וייטנאם דומה לאות S, והיא מציעה בין היתר טיולים לאורך קו החוף וטיול לאיים. מאחר שזוהי מדינה גדולה, נהוג להתמקד באזור אחד (צפון או דרום) כדי לא ללכת לאיבוד בזמן הקצר של הטיול. במרכז המדינה תמצאו ערי נופש. עיר הבירה הסואנת האנוי שוכנת לגדות הנהר האדום. בדרום וייטנאם נמצאת העיר הו צ'מין ונהר המקונג, שמתחיל לזרום בפסגות ההימלאיה, יערות, כפרים וג'ונגלים.

אטרקציות לילדים: פארקי שעשועים, הפלגה בספינה, שיט ודיג במפרץ, מפגש עם שבטים מקומיים, טיול בפארקים לאומיים, ביקור בפארק בובות המים ורביצה בחופים.

מרחק מהארץ: 12 שעות טיסה

מחירים: החל מ־995 דולר לטיסה בתאריכים 19/4–29/4 עם חברת דיזנהאוז

בודפשט

לבודפשט, בירת הונגריה, יש קסם מיוחד. מלבד העובדה שהיא אחת הערים הוותיקות באירופה, היא ממוקמת על שבר טקטוני, מה שאומר שהיא עשירה במי נביעות. וכשיש הרבה מים, יש גם מרחצאות מפוארים שמושכים את התיירים. בודפשט היא עיר יפהפייה המשלבת בטבעיות בין ישן לחדש, בין היסטוריה למודרניות. תוכלו לראות בה בין היתר שרידים של עיר רומית, את נהר הדנובה המפורסם, רובע יהודי ובו בית הכנסת הגדול באירופה, שוק ה"ביג מרקט הול", קזינו ועוד.

אטרקציות לילדים: פארק עירוני עם גן חיות וגן בוטני, טירות ומבוכים, שיט בנהר, רכבת שמופעלת בידי ילדים, פארק מים, גלגל ענק, ארמון הפלאים, רכיבה על אופניים ועוד.

מרחק מהארץ: 4 שעות טיסה

מחירים: החל מ־675 יורו לאדם בתאריכים 21/4–24/4, לטיסה ומלון שלושה כוכבים עם חברת צבר

אפשר לשכוח מכורסאות טלוויזיה מגושמות

הכירו את

הכורסאות האולטימטיביות

מבנה אנטומי ייחודי

כרית ראש מתכוננת לנוחות מושלמת

קטנות ומעוצבות עד 70 ס"מ רוחב

התאמה אישית למבנה גוף ולסגנון

כורסא שניה (מדגם זהה)
בחצי מחיר!
בתוקף עד 30.4.19

מפנקות, נוחות ובריאות

מגוון בדים, צבעים וסגנונות

ניתן להוסיף מנוע חשמלי

ייצור כחול לבן

מנגנון פתיחה גרמני עם אחריות לכל החיים

חומרי גלם איכותיים ואחריות

דגם פלקס מאסטר

מסתבר שממש מתחת לאפנו מתרחשת מהפכה בתחום עיצוב כורסאות הנוחות וכבר לא צריך להתפשר על כאלו שנראות גדולות, כבדות ומגושמות!

האחראית על המהפכה היא חברת עידן המציעה כורסאות מודרניות ועדכניות בגודל PETITE ובמגוון עשיר של בדים מעוצבים צבעוניים או מודפסים, המאובזרים במסגרות עץ מפוסלות ואפילו בכאלו הקלועות בעבודת יד.

העיצוב ניתן כמובן להתאמה אישית, כך שתוכלו לבחור כורסא שתהיה ONE PIECE ייחודי ולהתאימה לכל חלל וכל לסגנון עיצובי!

חברת עידן הישראלית מייצרת כורסאות נוחות משופרות, ומכיוון שהיא מקומית היא מסוגלת להתאים אותן למבנה גופכם ולטעמכם האישי

הן בעלות מבנה אנטומי ייחודי לחברה. מאובזרות ברצועות אלסטיות בשילוב רפידות מבודדות המעניקות תמיכה אורטופדית לכל חלק הגוף, במנגנון ריקליינר המציע טווח רחב של תנוחות שכיבה, המשתנות בהתאם למשקל ותנוחת הגוף, ומנגנון תמיכה לגב התחתון ולצוואר. יתרון נוסף של מוצריה של חברת עידן הוא האפשרות להתאמת הכורסא אישית, על פי מבנה עמוד השדרה שלכם ועל ידי הוספת תמיכה באזורים בה היא נדרשת.

ניתן גם להוסיף מנוע חשמלי או כיסי צד ואפילו להפוך את הכורסא לזוגית.

הכורסאות, מיוצרות מחומרי הגלם האיכותיים בעולם, וניתנת אחריות לכל החיים על מנגנון הפתיחה הגרמני.

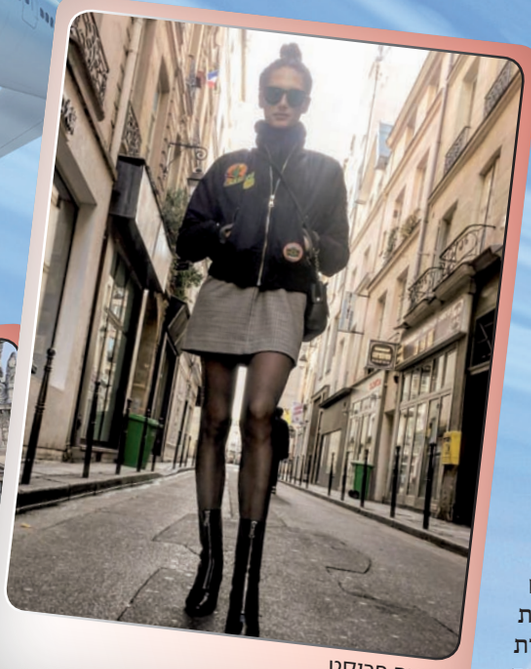
דגם פלטינום

ראשון לציון, פלטין 1 טל. 03-9619898
נתניה, מרכז סוהו (קומה 1) 074-7401002
משווקים מורשים ברחבי הארץ

עידן כורסאות טלוויזיה
www.idanktv.com
* תנאי רכישה נוחים ל"חבר"
ואזרחים ותיקים * אין כפל מבצעים

עידן
כורסאות טלוויזיה בהתאמה אישית
משנת 1973

טסים בחג? אל תשכחו לצלם



נועם פרוסט

מאיה ורטהיימר

מיטל דה רזון

פריז

עיר האורות והבאגט מובילה כבר שנים כיעד תיירותי מועדף על הישראלים. היא משלבת מראות מרהיבים, אוכל משובח, תרבות נהדרת וכמובן לא מעט שופינג. הדוגמנית הבינלאומית המובילה **נועם פרוסט** התחילה את הרומן שלה עם פריז ברגל שמאל. "כמו כל מערכת יחסים טובה זה התחיל משנאה. פריז זאת העיר הכי נוקשה מבחינת סטנדרטים בעולם האופנה, ובתור נערה צעירה שטסה לעיר נבהלתי מאוד. עם השנים חזרתי שוב ושוב לפריז, עד שבצילומים לסרטים של לוק בסון יצא לי לבלות שם הרבה זמן ולהכיר את האנשים והמקומות הטובים בעיר. אחת המסעדות המועדפות עלי היא "La Belle Époque", שם תמצאו את מיטב האוכל הצרפתי. כדאי להגיע בסוף השבוע וכמובן להזמין מקום מראש. ממליצה בחום". גם **מאיה ורטהיימר** מעדיפה בילוי בפריז. "מבחינתי, כיכר פלאס דה ווז' מושלמת. אני קונה אוכל טעים וקפה והולכת לשכב על הדשא".

מיטל דה רזון גם בוחרת בפריז, אבל ה־MUST HAVE שלה הוא דווקא הניחוח הצרפתי. "חנות הבשמים של מונטל פריז, שבארץ אפשר להשיג רק בבית הבושם, אבל בפריז יש בה את כל הקולקציה שלהם. אין פעם שלא עוצרים אותי ושואלים מאיפה הבושם. אלו בשמים על בסיס שמן, שלא דומים לבשמים תעשייתיים. הם מספיקים להמון זמן והריח נשאר. הכמות בבקבוק נדיבה, כך שהם גם משתלמים במחיר. פשוט מאסט בעיני. החנות שלהם נמצאת בשאנז אליזה".

ואם את כבר שם, כדאי שתבקרי גם בחנות של Bimba & Lola Paris ברחוב (רו) פאבל 17, המציעה את הקולקציה המושלמת של המותג הספרדי. אומנם עדיין אין להם חנות בארץ, אבל ביקור בסניף מוכיח שישראליות לא עפות רק על פריימארק אלא גם על אופנה איכותית. אל תשכחי כמובן לבקר גם ב־MARQUESAVENUE L'ÎLE SAINT DENIS, קניון אאוטלט המאגד 70 בוטיקים של מותגים אהובים אך עממיים יותר כגון מנגו, דיזגואל, בנסימון, טריומף, נייקי, ליווייס ועוד בהנחות של 30%-70%.

על מה ירדן ויזל לא מוותרת, מה הטראומה של נועם פרוסט ואיפה יוליה פלוטקין מבלה בלילות? ליקטנו עבורכן את היעדים המובילים והחמים עם ההמלצות הכי שוות של מיטב הסלבס, המקומות שאסור לפספס והדברים הכי פוטוגניים שאת חייבת לצלם לאינסטוש

לונדון

קרה או לא, לונדון אהובה על הישראלים. עושר התרבויות והאטרקציות סוחפים אותנו אליה כבר שנים, ואין ספק שכבירה תיירותית צצו בה מאות עסקים מעוצבים שעושים את העבודה לחובבות האינסטגרם. הרי היום כבר לא אוכלים סתם, הכל מתועד וחייב להיראות מגניב, ייחודי ומרגש כדי שיסחוף לייקים ועוקבים. **ירדן ויזל** מודה שהיא לא מוותרת על הדונאטסים של "Doughn Time UK". "אין סיכוי שאהיה בלונדון ולא אבקר שם. כמה שזה יפה ואינסטגרמי - ככה זה טעים".

ירדן ויזל

DALTON

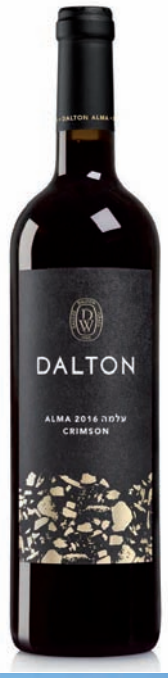
יקב דלתון

על היקב: יקב דלתון הוא יקב משפחתי שנוסד בשנת 1995 על-ידי מתי הרוני ובנו אלכס הרוני בלב הגליל העליון, בסמוך למושב כרם בן זמרה היפהפה. דלתון הוא פנינה בצפון הארץ, השואבת את גישת המצוינות מהאנשים והטבע הסובבים אותה. האב והבן למשפחת הרוני, זיהו, כבר לפני קרוב ל-25 שנים, את הפוטנציאל הטמון בכרמי הגליל העליון, וראו בו אזור לייצור יינות איכותיים ברמה הגבוהה ביותר. הם הביאו עמם מומחיות בתחום היין, וכמובן - את המשאבים הנחוצים להקמה של יקב מודרני במטרה למנף את איכויות האזור, להעצים את השגשוג בו, ליצור מקומות עבודה חדשים ולקדם את התיירות בסביבה. יקב דלתון המייצר את היינות שלו בכמות מסחרית ומשווק אותם לשוק הישראלי וכן מייצא למדינות אירופה ולארצות הברית. העבודה שמדובר בפרויקט ציוני נלהב, לא באה ביקב דלתון על חשבון העשייה בכרמים וביקב, וכאשר יושבים במרכז המבקרים המקסים של דלתון אל מול נופי הגליל המוריקים ונהנים מכוס יין משובח, אפשר לקבוע בסיפוק שיש מקרים שבהם חזון ואיכות מצליחים ללכת יד ביד.

התמחות: דלתון הינו יקב Estate (אסטייט), כלומר כל הכרמים נמצאים בבעלות היקב, דבר המאפשר לשמור על סטנדרטים גבוהים, תוך הכרות עם השטח והקפדה בטיפול בכל ענב וענב. במסגרת היותם יקב אסטייט, הוקמה ביקב דלתון מחלקה חקלאית פנימית הדואגת ליבולים איכותיים ועקביים בכל שנה. היקב מנהל כיום כרמים הפרושים על פני כ 1,200 דונמים בגליל. תהליך גידול הגפנים נמצא תחת פיקוח מתמיד והענבים נבצרים בקפידה מתוך רצון לייצר יין שיבטא באופן הטוב ביותר את איכויותיו יוצאות הדופן של אזור הגידול. היקב מובל על ידי הבעלים אלכס הרוני, היינן גיא אשל והכורם נחום נווה, בסיועם של מומחים בינלאומיים ויועצים בתחום היין.

ההמלצה שלנו לחג: סדרת יינות "עלמה". הסדרה היא גאוות היקב. יינות הסדרה משקפים את הייחוד של הגליל והיקב ומבטאים את יצירת האומנות של היינן גיא אשל. הרוח הנושבת במחוזותיו. עם התחדשות, מקוריות, ותשוקה לטעמים חדשים.

מתוך הסדרה בחרנו ביין Alma Crimson מבציר 2016. היין מומלץ במיוחד לשולחן החג ומשתלב נהדר הן בסדר - כשהוא נלגם לבדו, והן כמלווה הסעודה, שעוזר להעצים את המטעמים שעל השולחן. זהו בלנד המורכב מ 80% קברנה סובניון, 9% קברנה פרנק, 5% שיראז, 4% גראנש ו- 2% מרלו. היין מרוכז בעל מרקם קטיפתי ומתאים למאכלי בשר ותבשילים.



ארומות וטעמים:
זהו בלנד מפולפל בעל ניחוח של פרי בשל ועלי תבלין. אחרי התסיסה ולאחר התיישנות של שנה בחביות עץ אלון, עורבב הבלנד הסופי מהיינות הנבחרים. לאחר מכן הועבר היין לשהייה בת שישה חודשים נוספים בחביות, ובסך הכל התיישן במשך 18 חודשים בחביות עץ אלון מובחרות. עונת הגידול ב- 2016 התאפיינה במזג אוויר יציב וחם, ובכך השפיעה רבות על טעמו של היין.
14.7% אלכוהול
מחיר מומלץ לצרכן: 85 שקלים

Elan cafe

טיטי איינאו

Lroomcafe

ואם את כבר שם, כדאי שתבקרי גם בבית הקפה הכי אינסטגרמי ומהמם "Elan cafe" - שכולו ורוד, עם חדי קרן ופרחים - ואין פאשניסטה שיכולה להרשות לעצמה ביקור בממלכה בלי תמונה עם אחת העוגות המדהימות.

שופינג מושלם מחכה לא רק ברחוב אוקספורד או בקמדן מרקט. חפשי את מותג Collectif בשוק ספיטפילדס המעולה, שהאופנה שלו נשית מאוד, ייחודית ושמחה. קחי לך זמן לטייל בין כל הבוטיקים, ליהנות מדוכני השוק וגם לאכול ולשתות בצורה הכי פוטוגנית שיש.

ניו יורק

אין כמו התפוח הגדול לטיול מלא שופינג, תרבות, קולינריה וחגיגה אינסטגרמית. תמיד מומלץ לעשות חיפוש קל בגוגל על התאריכים שבהם תהיי ולגלות אילו הפתעות מחכות לך (כגון פופ־אפים, אירועים ותערוכות). זה גם היעד המועדף על **טיטי איינאו** לטיול שופינג עם חברות. "אין כמו ניו יורק, ואם כבר אז להתפנק עד הסוף ולהזמין מקום במסעדת 'Chipriani', שהיא אומנם יקרה בטירוף אבל הכל שם מעולה וטעים".

ואי אפשר לבקר אצל האומה הכי מוגזמת בבירת התיירות הכי מוגזמת בלי לעצור לאכול ב־"Lroomcafe", שכל מנה וקינוח שם הם לא רק תענוג לחיך אלא גם לאינסטגרם. נכון, את תמיד יכולה להסתפק בסטארבקס, אבל האמת היא שאין סיבה. כמעט בכל פינת רחוב מסתתרת מנה עם פוטנציאל להמון לייקים.

מבחינת שופינג, מובן שהעיר עמוסה בכל מותג, מעצב ובית כולבו אפשרי ביקום, אבל ההמלצה שלנו היא לבדוק היטב בגוגל את ימי החג, שכן יש לאמריקאים חגים מוזרים ואין דבר מבאס יותר מאשר לרכוש בגד ולגלות למחרת שהוא נמכר ב־50%. הנחה כי יש יום הולדת לקדוש כלשהו. כמו כן, צאו לטייל ולרכוש בבוטיקים מגניבים בהארלם ובברוקלין, שאומנם היו מנותקות בעבר מחוויית ניו יורק, אבל כיום בטוחות לשיטוט והפכו ליעדים תיירותיים בפני עצמן. האופנה שם הרבה פעמים מגניבה (וזולה) יותר מבמרכז העיר.

יוליה פלוטקין

polaberry

אמסטרדם

מסטרדם תישאר כנראה לנצח נצחים יעד אהוב על הישראלים, צעירים ובוגרים כאחד. אבל לא רק בגלל הדברים שמעשנים אלא גם בזכות האוכל הנפלא, הנופים המרהיבים ושלל האטרקציות. מה שבטוח, זהו היעד המועדף על **יוליה פלוטקין**, שבוחרת בו לחופשות קצרות ורומנטיות עם הבעל. "באמסטרדם הבחירה האולטימטיבית בעיני היא מלון park inn, שהוא הצגה. העיצוב מרהיב ויש גם קזינו מדהים לאורחים. כל פינה בו היא עולם אחר מלא סטייל".

בביקור בעיר אסור לך לפספס את הוופלים הכה טעימים ופוטוגניים של "vanwonderenstroopwafels" או את חנות המתוקים polaberry עם עוגות הגבינה על מקל בצורת חדי קרן. בכלל, טרנד האוכל והקינוחים לאינסטגרם הפך לטרנד החזק ביותר ברשתות החברתיות, ובכל עיר ומדינה בעולם כמעט, אפשר למצוא את המסעדות והקונדיטריות המומלצות, כך שזה יהיה לא רק יפה, אלא גם טעים.

אם את באמסטרדם, נעלי נעליים נוחות וצאי לשוטט בין הבוטיקים המקסימים ב־De Negen Straatjes, אחד מאזורי הקניות החמים של העיר ובאזור Jordaan, שהוא אומנם תיירותי פחות, אבל מציע בוטיקים שווים במיוחד וקרוב מאוד לשוק הפשפשים, שזה תמיד נחמד ומצטלם היטב.

RECANATI
WINERY

איכות ים תיכונית

קב רקנאטי הוקם בשנת 2000 על ידי לני רקנאטי ואורי שקד, כיקב בוטיק איכותי המייצר יינות אנינים המותאמים להוויה ולסביבה הישראלית. היקב מייצר כמיליון בקבוקים בשנה, ומייצא כ- 30% מתוכם. בימים אלו שוקד היקב על בניית משכנו החדש, שימוקם בסמוך לכרמיו, בגליל. קובי ארביב, היינן הראשי של יקב רקנאטי, בשיתוף הבעלים, חולקים את החזון להפיק יין מקומי, ישראלי, ים תיכוני, שיבטא את הטרואר המיוחד באזור ואת סגנון החיים הארצישראלי. הכל מתוך הקפדה ולמידה של זנים הגדלים בארץ וחקירת ההיסטוריה של היין בארץ.

התמחות: יינות ים תיכונית - יקב רקנאטי חרט על דגלו יצירת יינות איכות המהווים ביטוי להשקפה יינית ים תיכונית. היינות נעשים בקפידה ובמחשבה, תוך התייחסות לאקלים הייחודי של הארץ, לכרמים הפזורים ברחבי הארץ באזורים שונים, ולחיבור בין הזנים לטכניקת היצירה. ראשית המהפכה החלה בסוף שנת 2008 עם איתור חלקה יוצאת דופן הגדלה בהדליית גביע, חלקת ה"קריניאן פרא - כרם בעל". הוא היה הראשון בין הזנים שהטביע חותמו כזן ים תיכוני, המתאים בצורה מושלמת לבטא את ההשקפה היינית של רקנאטי. בשנת 2014 החזירו ביקב רקנאטי עטרה ליושנה והביאו בשורה נוספת וחשובה מאין כמותה: יצירת יין מזנים עתיקים, מקומיים ושורשיים, השייכים לאדמת המקום, זנים אשר מהם ייצרו יין לפני אלפי שנים, ממש כאן בארץ ישראל. ענבי הזנים הללו גדלים בחלקות קטנות ובודדות שאין דומה להם בעולם כולו. "מראווי" ו "ביתוני". זנים בני 3,000 שנה אשר שרדו את תלאות הזמן ואת האיסורים על ייצור יין לאורך השנים והמשטרים השונים, אך נותרו קיימים עד היום אודות לטעמם הייחודי.

ההמלצה שלנו לחג: סדרת היינות הים תיכוניים של רקנאטי. הסדרה מונה ארבעה זנים שמקור גידולם הוא בדרום צרפת, אזור בעל אקלים חם וים תיכוני הדומה מאוד לאקלים הישראלי: קריניאן, מרסלאן, סירה ופטיט סירה. זנים אלו גדלים באזורנו באיכות גבוהה במיוחד. הם נבצרים לרוב בתחילתו של הבציר וכך משמרים את טעמם, חמיצותם המאוזנת, צבעם העז ושלל הארומות הייחודיות להם.

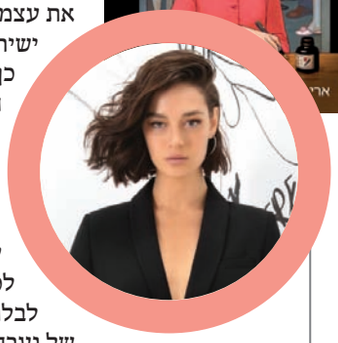
קריניאן פרא רזרב 2016 יין פרא, מקורו בכרם בהרי יהודה בו הגפנים אינן מושקות כלל. ענבי הקריניאן גדלים בשיטה הקרויה "גביע" בה גדלות הגפנים ללא מערכת הדליה במראה פראי וקדום. שורשי הגפנים מתפתלים אל מעמקי הקרקע בחיפוש תמידי אחר המים הדרושים לקיומן. העמקת השורשים מביאה אותם לאזורים מינראליים יותר במעמקי הקרקע ואלה מובילים ליצירת הארומה והצבע הייחודיים ליין זה. היין התיישן בחביות עץ אלון מבורגון, כמחציתן חדשות, וחלקן חביות גדולות של 500 ליטר למשך כשנה בלבד, כך שארומת העץ לא מאפילה על טעמי הפרי עצמו. מיין זה יוצרו 9,100 בקבוקים בלבד. והוא זכה לציון 91 בדירוג היוקרתי של רוברט פארקר.

ארומה וטעמים:
שזיף שחור, פירות יער ופקאן. היין בוקבק לאחר סינון גס בלבד והוא מובא כפי שהוא - ארץ ישראלי, שורשי ופראי.
14% אלכוהול. (ג/ל) 5.62.
PH 3.58.
מחיר כ - 149 שקלים.

עדה זמורה ממליצה על ספר הקומיקס החדש "אנה פרנק – היומן הגרפי"

זמורה היא דוגמנית הבית של רשת עמנואל

"עוד בילדות אהבתי קומיקס, וכשלמדתי בתלמה ילין במגמת אומנות גם יצרתי קומיקס משלי. אני אוהבת ציור, ובקומיקס יש שילוב מרתק בין מילים לציורים. אחת מיצירות הקומיקס המדהימות שיצאו בארץ היא היומן הגרפי של אנה פרנק, עיבוד של הבמאי ארי פולמן והמאייר דוד פולונסקי ליומן הידוע. אנה קוראת ליומן שלה קיטי ומספרת לו כמו לחברה קרובה את כל המחשבות והרגשות. אני מזדהה מאוד עם הכנות הרגשית שלה, עם היכולת להבין מה היא מרגישה ולבטא את עצמה בדרך ישירה וחכמה כל כך. הציורים המופלאים של דוד פולונסקי מוסיפים עוד רובד של הומור ושל יופי. מומלץ לכל מי שרוצה לבלות בחברתה של נערה חכמה, חריפה ומלאת חיים, שקשה להאמין שסיימה את חייה בדרך טרגית כל כך. למרות כל העיבודים שיצרו לסיפורה, הן בתיאטרון, הן בקולנוע והן בעולם הספרותי, הקומיקס המושקע מצליח להעביר את המסע שלה בצורה חווייתית שונה וחדשה".



רוית אסף ממליצה על אירוע האומנות "אומנים במושבה פרדס חנה־כרכור"

אסף היא בעלת בית ספר לאיפור ופרזטורית של הלגה רקנאטי

"אחד הסודות שלי הוא פרדס חנה־כרכור מלאות הקסם, מרחק של 45 דקות מתל אביב. בשנים האחרונות הפכה המושבה למקום משכנם של אין־ספור אומנים מובילים, המצייגים גם במוזיאונים בארץ ובחו"ל. פעם בשנה היישוב הפסטורלי הופך למשך סוף שבוע ארוך לגלריה עצומה ומושך משפחות וחובבי תרבות ואומנות מכל רחבי הארץ לאירוע 'אומנים במושבה פרדס חנה כרכור'. הפנינג ענק של 120 אומנים מלאי כישרון והשראה, הפותחים את בתיהם לקהל הרחב ומדגימים לאורחים באופן בלתי אמצעי כיצד נוצרות היצירות. נוסף לכך, בכל רחבי המושבה מתקיימות עשרות כיתות אומן ייחודיות לכל המשפחה, הצגות והפעלות מרתקות לילדים. תמצאו שם גם דוכני אוכל טעימים. אפשר לרכוש שם מתנות מקוריות לחג ויצירות אומנות של אומני המקום במחירים חד־פעמיים".

חמישי-שבת 4-6 באפריל. שעות פתיחה - חמישי: 10:00-20:00 שישי: 10:00-17:00
שבת: 10:00-20:00. הכניסה חופשית

רוני מרחבי ממליצה על ההצגה "לילה אחד, מרקוביץ'"

מרחבי היא שחקנית ודוגמנית

"אני רוצה להמליץ על ההצגה 'לילה אחד, מרקוביץ'" של תיאטרון בית ליסין, בבימויו של עירד רובינשטיין. ההצגה מבוססת על ספר שכתבה איילת גונדר גושן, שזכה בפרס ספיר ותורגם לשפות רבות. סיפור נוגע ללב על מפגש בין אינטרסים אישיים ולאומיים ובין כמיהה לאהבה ולאושר. משחק נפלא של תום חגי ואגם רודברג בתפקידים הראשיים ולצדם קובי פרג', יובל ינאי, אנה דוברוביצקי, מור חנסון ועוד. הבמה יפהפייה, והקהל נע בין צחוק מתגלגל להזלת דמעה. שעה ו־45 דקות של תיאטרון כיפי, ישראלי שורשי מכל הבחינות ופשוט טוב. מחזה ישראלי חדש וסקסגוני על ראשית ההתיישבות, המצייר מחדש את אחד הפרקים המרתקים במיתולוגיה של הארץ הזאת. עובדות היסטוריות ופנטזיה מתערבבות לבלי הכר, לוחמי מחתרת אמיצים מסתחררים מנשים עם ריח תפוז וחלוצות דוקרות ופוצעות מחזרים".

צילומים: נעמי ים סוף | רדי רובינשטיין | יח"צ

ST.DALFOUR
FRANCE

100% פריאות

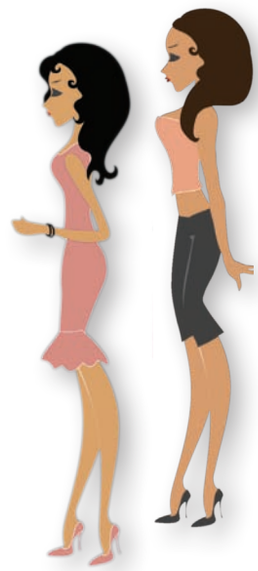
המתוק שאכפת לו מהגוף שלך

AVRAHAM.

תרעננו את היום שלכם עם כפית של מעדן תות שדה
שינער קצת את השייק שלכם ויכניס טוויסט מתוק שכולו **פריאות**.
מומלץ לרגע אחרי האימון או סתם אם בא לכם שייק מרענן.

בקרו אותנו באתר www.seyman.co.il
בפייסבוק ובאינסטגרם "טעימות קטנות של אושר"

SEYMAN
טעימות קטנות של אושר



יום דתי
רירית מהאף
בית ייצור בירה
מעצבת, קארן [ש"פ]
עץ ממשפחת הוורודיים
קייטלין [ש"מ]
התביישו במעשיהם
מעצב אופנה לורן [ש"פ]
ענף דק
גורר מכוניות
השק שלהן
ראשת הממשלה שכיהנה בישראל
נוזל צלול לבישול
גר
ראשת ממשלת בריטניה לשעבר [ש"מ]
נקודה
שנה עברית
זמרת ישראלית
זמרת
מנחת טלוויזיה כוהנר [ש"פ]
הערת שוליים
איבר ההנקה של הבהמה
דוגמנית מובילה, מור [ש"מ]
ציווי לנסוע
פריט לבוש
הר תנ"כי
בן הזוג של ברבי
ההפך מאין
תבשיל צרפתי
ראשי תיבות
לוחמת ומשוררת יהודייה [ש"מ]
פירות צהובים

צילום: אריק סולטן | gettyimages

תנו לנו לפנק אתכן

שלוש הקוראות הראשונות שישלחו צילום של התשחץ הפתור נכונה יזכו במתנה signon@maariv.co.il

---

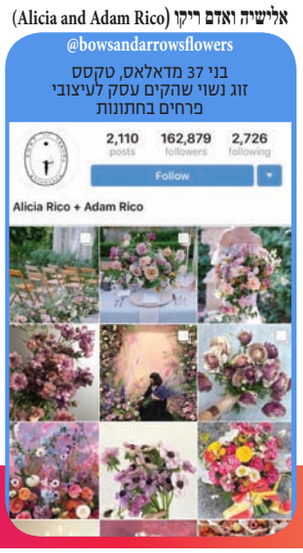
האינסטגרמים הכי לוהטים. והחודש: סידורי פרחים

שובל עזור // @shovalazur

אלישיה ואדם ריקו (Alicia and Adam Rico)

@bowsandarrowsflowers

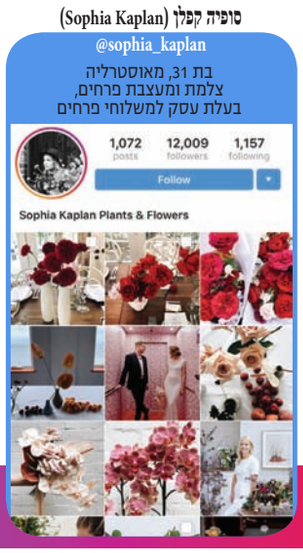
בני 37 מדאלאס, טקסס
זוג נשוי שהקים עסק לעיצובי פרחים בחתונות



סופיה קפלן (Sophia Kaplan)

@sophia_kaplan

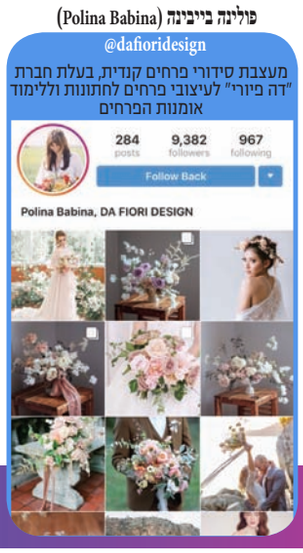
בת 31, מאוסטרליה
צלמת ומעצבת פרחים, בעלת עסק למשלוחי פרחים



פולינה בייבינה (Polina Babina)

@dafioridesign

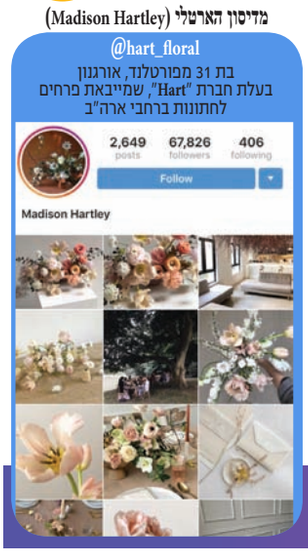
מעצבת סידורי פרחים קנדית, בעלת חברת "דה פיורי" לעיצובי פרחים לחתונות וללימוד אומנות הפרחים



מדיסון הארטלי (Madison Hartley)

@hart_floral

בת 31 מפורטלנד, אורגון
בעלת חברת "Hart", שמייבאת פרחים לחתונות ברחבי ארה"ב



ST.DALFOUR
FRANCE

100% פריאות

המתוק שאכפת לו מהגוף שלך

AVRAHAM.

הנשנוש של הבוקר מקבל טוויסט מתוק של תות שדה,
אוכמניות, פטל ודובדבנים והכל בכפית אחת שכולה **פריאות**.
אז שיהיה לכם בוקר מתוק ובריא!

בקרו אותנו באתר www.seyman.co.il
בפייסבוק ובאינסטגרם "טעימות קטנות של אושר"

SEYMAN
טעימות קטנות של אושר

מגוון פתרונות | migvan

WHEN CLASSICS RETURN:

COUNT ON ME

מחיר השקה 2,990₪

DS PH200M · CONTEMPORARY RE-ISSUE · AUTOMATIC MOVEMENT · SWISS MADE

euro-asia
official representative
since 1947

ניתן להשיג ברשת WATCH SHOW
ובחנויות השעונים והתכשיטים המובחרות
www.euro-asia.co.il

בקניית שעון | מינימום 500 יח' מהמתנה
עד גמר המלאי | ט.ל.ח

תיק גב חכם ואופנתי
מתנה!

CERTINA
SWISS WATCHES SINCE 1888