

שעות נוספות +

הספרייה | אלעד

חור שנה בנשמה

ההורים של פאולה (רונית) סלע הועלמו על ידי החונטה הצבאית בארגנטינה כשהייתה בת שלוש. רק בישראל, לאחר שנולדה בתה, הצליחה להתמודד עם הזיכרונות המודחקים. והכל בזכות רומן ביכורים, המעניק הצצה לסבל של נרדפי משטר הגנרלים. "עברתי ריפוי מהטראומה דרך הכתיבה"

אנשי רוח, שמאלנים וסתם כחות למדנית, והם נאסרו נ למשטה רכבות נהרגו או נ

אנשים נעלמו ולא

בין כל אותם רבים שנב השחור שהפך להיות המציא של סלע. שנה עברה על הו של הקירות, עינויים וכידו לגירוש ולעלייה לישראל. עיתונאי וסופר, וההורים ל לקבוצה המסוכנת, אינטל מחשבה אחרת מוזאת שהצי

"כי ככה תמיד הרגשתי – שכל הדברים הטובים קרו בארגנטינה, וכל הדברים הרעים קרו בארגנטינה, ורק פה לא קרה שום דבר" (מתוך: רק פה לא קרה שום דבר)

ארבע השנים שבהן חיה כילדה באר-גנטינה נעלמו מזיכרונה של הסופרת רונית סלע כלא היה. ארבע שנים של משפחה וחוויות וחברים נשכחו, ורק תמונה אחת נשארה הקוקה: היום שבו החונטה – המ שטר הצבאי ששלט במדינה בשנים 1976-1983 – לקחה את ההורים שלה למעצר.



יין | טל חוטינר

הגודל לא קובע

שלושה יינות מוצלחים, מיקבים קטנים ומשפחתיים



שטרן / קברנה פרנק 2011

יקב שטרן הוקם בשנת 2004 בקיבוץ תובל בגליל על ידי ג'וני שטרן שמי שמש כיום כיינן היקב. בתקופת הב ציר מתניסים הבריו לעוור בעבודה והיקב מייצר 23,000 בקבוקים בשנה. היין שטעמנו הוא קברנה פרנק קלאסי המיוצר מענבים המגיעים מכרמים ברמות נפתלי ובספסופה הנטועים על אדמת גיה, כולת וטרה רוסה. ליין ניחוחות טובים של פרי יחד עם ירקרקות של עשב, קפה ופלפל ירוק. היין התיישן כ-13 חר רשים בחביות עץ אלון צרפתי. 14% אלכוהול, 99 שקל.

סומק / סירה 2009

יקב סומק הוקם על ידי משפחת כורמים ותיקה מזכרון יעקב שמעבדת את הכרמים שלה כבר משנת 1882. הטיפול בכרמים מאוור דמת'הנריכ והכנת היין נעשים גם הם באופן משפחתי. היין מורכב מ-100% ענבי סירה מכרמי המשפחה, מיושן שנתיים בחביות אלון צרפתי ועור שנתיים מנוחה בכבוק לאחר הביקבוק. יין מרוכו מאוד וכבד, עם ארומות פרחוניות, של סיגליות, פרי שחור ועשבים. בסיומת אפילו שוקולד ופלפל שחור. 14% אלכוהול, 100 שקל.

כרם כישור / לבן 2012

הכרם משתרע על 80 דונם בהרי הגליל המערבי ושייך לכישורית. כישורית הוא כפר שהוקם על חורבות הקיבוץ כישור ומגדיר את עצמו כ"בית לחיים לבוגרים בעלי צרכים מיוחדים". חברי הקהילה עובדים ביקב ובטיפול בכרמים. הכישור לכן עשוי מ-80% סובינון בלאן ו-20% ויונייה שעוברים תסיסה קרה במיכלי גירוסטה ושוהים על שמריהם כ-3 חודשים. במבחן הטעימה מתגלה יין לבן ארומטי מאוד וכיפי, עם חמיצות מאוונת והרבה ניחוחות פירותיים והדריים יחד עם עשבוניות רעננה ואיוון מינרלי. 13% אלכוהול, 75 שקל. ניתן להשיג בחנויות מתמחות, ויין דיפו, ויין אנר מור, יינות וט עמים ועור.

הקוביזם החדש

המאפר ירין שחף, יועץ טרנדים בארץ ובחו"ל ובעל בית הספר למקצועות היופי, מציג קטלוג טרנדים לשנת 2014, המשקף את מגמות הסטייל הבולטות לשנה הקרובה. הלוק המטאלי: ממשיך לשלוט גם השנה ומתבטא בשימוש מוגבר בציפויים דונוס

