



אמן רוטרי ירחון מועדון רוטרי כפר סבא

נובמבר 2025



עריכה: חיה קנטרוביץ

לזכרו של שותפי לעריכת הירחון אישי היקר יעקב ז"ל

דבר העורכת



בתוך המציאות המטלטלת בה אנו נמצאים, המועדון שלנו ממשיך לשמור על שגרה מחזקת של ידע, פעילות קהילתית והתנדבותית.

החודש התקיימו הרצאות מעניינות במפגשי המועדון, ואליהן הצטרפה יוזמה מרגשת של אפיק המועדון, להחזיר לחברים את האפשרות להופיע, לשתף ולספר אנקדוטות מעניינות מחייהם.

ואכן זכינו לפתיחה מיוחדת עם הופעתו של חברנו נ"ל אריה שטריימר, יו"ר אפיק המועדון, שסיפר אנקדוטה אישית מעניינת . נקווה שכמוהו גם חברים נוספים יופיעו בפנינו.

חודש נובמבר כבר מאחורינו, ועדיין נותרו לנו 2 חללים חטופים שעדיין לא הובאו לקבורה נאותה בארצנו.

חודש דצמבר בפתח והחורף ממאן להגיע. בין גשמים בודדים להפוגות ארוכות, הבה נקווה שהחודשים הקרובים יביאו עמם גשמי ברכה וימים טובים על כולנו.

חיה קנטרוביץ

ערב ההתרמה השנתי של מועדוננו



ערב ההתרמה לגיוס כספים עבור הפעילות הקהילתית החשובה של מועדוננו יתקיים ביום ג' 24.02.2026 בשעה 20:30 בהיכל התרבות בכפר סבא עלות הכרטיס 130 ₪.





חברתנו, עדנה, הממונה השנה על ברכות רעות במועדון, ציינה את החברים ובירכה אותם:

יאי יללוחל אוט לאאי פאוחה האלוהה





piddinf ald fsw eaina pikieij pli



פסוק השבוע בהגשתה של חברתנו גליה



פעילות אפיק המועדון החודש



יו"ר אפיק המועדון חברנו נ"ל אריה שטריימר

. ברצאה − 2.11.25 ↔

הרצתה לנו: רות קרלמן

נושא ההרצאה: "טיפים ונקודות ייחודיות על עולם הבנקאות

"הפעם מצד הלקוח

\$ → 9.11.25 - הרצאה ↔

הרצה לנו: ד"ר נחום פרנקל (רוטריון ונג"ל)

נושא ההרצאה: " ליל הבדולח"

4 − 16.11.25 - הרצאה

הרצה לנו: חברנו יו"ר אפיק המועדון נ"ל אריה שטריימר

"נושא ההרצאה: " אנקדוטה מעניינת בחייו



הרצאה: "טיפים ונקודות ייחודיות על עולם הבנקאות הפעם מצד הלקוח "



הרצתה: גב' רות קרלמן

מועדון רוטרי כפר -סבא ארח את גב' רות קרלמן שבמשך כ- 50 שנה ניהלה סניפי בנק הפועלים.

בערב אחד מרתק שמילא את אנשי המועדון בסקרנות והערכה, שמענו את סיפורה של מנהלת הבנק שצמחה מבפנים , כמעט 50 שנה של עשייה, אחריות ואהבה גדולה למקצוע וללקוחות.

לא " עוד מנהלת סניף" , אלא דמות מופת שהובילה סניפים רבים של בנק הפועלים במגזר העסקי עד לתפקיד המכובד ביותר עוזרת מנכ"ל.

בהרצאתה, פתחה רותי לפנינו צוהר אל מאחורי הקלעים של עולם הבנקאות, לתהליכי קבלת ההחלטות , איזה לקוח יזכה לקבלת אשראי/ הלוואה ואיזה לא , וכשהיא שאלה את אנשי המועדון מה הוא הקריטריון הראשון למתן אשראי ללקוח, כולם במקהלה השיבו:" בטחונות" , " יכולת החזר" והיא חייכה אל כולנו ואמרה " לא!".

הופתענו שתשובתה הייתה: " מה המטרה לשמה הלקוח מבקש לקבל אשראי/ הלוואה. בבנק מתבוננים קודם כל , לאיזה צורך הלקוח מבקש את ההלוואה"

היא המשיכה לשאול ולהסביר על הקריטריונים השונים, לא רק מספרים ונתונים, אלא אדם מול אדם, אמון מול סיכון ויכולת לראות את התמונה הרחבה לפני קבלת החלטות אם לאשר או לא.

"אשראי אינה מילת גנאי", הוסיפה : וכדאי לכם לזכור זאת!".

רות תיבלה את הרצאתה בסיפורים אמיתיים מעולם הבנקאות אותם חוותה על בשרה. סיפורים הנחרטים בזיכרון; על לקוחות שהבנק האמין בהם ופרחו להם, עולם תחתון והתנהלותו מול בנק, 2 מקרי שוד שעברה בבנק, החלטות אמיצות שקיבלה ברגעים קריטיים ועל הדרך שבה כל הלוואה, כל עסקה וכל לקוח הפכו עבורה לסיפורי חיים והפקת לקחים. היא קינחה בשאלות שעסקו במי הוא הלקוח הטוב שהבנק חפץ ביקרו ואז למדנו גם שהבנק מדרג אותנו מ א- עד ח (ח הנמוך ביותר) ; כשאין חריגות בחשבון החזר הלוואות בזמן אין החזרת שקים

קיימת פעילות שוטפת ודבר חשוב מאד; האם הלקוח הוא בעל דעה והשפעה.

הופתענו לשמוע ממנה שככל שאנו משתמשים בכרטיס אשראי כך הניקוד שלנו גבוה יותר (הקשיבו הבעלים!)

יצאנו מן המפגש עם תחושת הערכה עמוקה - לא רק לאשת מקצוע מהמעלה הראשונה, אלא לאדם שמאחורי המספרים. מאד נהנינו.

תודה לך, רותי היקרה!





הרצה ד"ר נחום פרנקל

ד"ר נחום פרנקל (רוטריון ונג"ל) התארח במועדוננו והרצה לנו בצורה מעניינת מאוד על ליל הבדולח בגרמניה תוך כדי כך שהוא לוקח אותנו לסיור ב אירועים המרכזיים שהיו בגרמניה בין השנים 1933- 1940 .

בהרצאתו ניסה, נחום פרנקל, להראות לנו מה היו האירועים המרכזיים שבגינן פרצה החוצה השנאה כלפי היהודים, מדוע היהודים לא נטשו את גרמניה בזמן ואיזו אשליה התנפצה לה בתקופה הזו.

מבחינה היסטורית חלק מהמידע מוכר, אך ההרצאה התמקדה במדוע ואיך ליל הבדולח (שבדיוק אתמול לפני 87 שנים התרחש) לא היה רק לילה של זכוכיות שבורות אלא לילה שבו שתיקת הרוב הפכה לשותפה לשנאה.

איך בלילה אחד מה שנשבר באמת היה מצפונה של חברה שלמה. נופצה האשליה שאפשר להיות יהודי וגרמני בנשימה אחת.

עברנו במסע עלייתו של היטלר לשלטון ב 1933(ברוב קטן מאד) ואיך תוך חודשיים משתנה חוק ההסכמה.

כיצד היטלר, שדרש בחירות נוספות גרף ניצחון סוחף ואף העביר את עיר הבירה למקום סמוך.

הזכירו לנו שוב את חוקי הגזע ב1935, את ההשפלה וההדרה של היהודים מכל דבר ועניין בגרמניה והשאלה המרכזית הייתה: מדוע היהודים לא נטשו בזמן את גרמניה.

כדי להשיב על שאלה זו קיבלנו תיאור מאד מעניין על מצב היהודים בגרמניה של לאחר מלחמת העולם הראשונה. היהודים לא היו " זרים" בגרמניה. הם היו אזרחים גרמנים נאמנים. הרבה מהם נולדו גדלו וחונכו באותם ערכים של תרבות גרמנית: מוסיקה, מדע, פילוסופיה ונאמנות רבה למדינה.

. רבים קיבלו עיטורי גבורה וראו עצמם פטריוטים

אף אחד מהם לא חשב שהמדינה תצא נגדם כשגרמניה היא ביתם, אך מתחת לפני השטח צמחה לה האנטישמיות והשנאה ליהודים (שהיו אחוזון כה קטן מהאוכלוסייה, אך תרומתם לגרמניה הייתה כה גדולה).

כשהיטלר עלה לשלטון החלו החרמות על החנויות ואחר כך חוקי ההגבלה וההדרה , אך היהודים היו בטוחים שזו תקופה זמנית והיא תחלוף . הרגשתם זו קיבלה הצדקה וחיזוק גם מן השקט שהתחיל להתרחש בגרמניה בגלל האולימפיאדה שהייתה אמורה להתקיים ב 1937 ולגרמנים היה חשוב להראות לעולם את הישגיו הרבים.

בין השנים 1935- 1937 מתרחש אירוע חשוב והוא עזיבתם של מדענים חשובים את גרמניה, ביניהם ליזה מייטנר...דבר שהוביל לפרויקט מנהטן הגרעיני ועוד....

אירוע מרכזי נוסף שהתרחש היה ב 1938 כאשר היהודים שלא הייתה להם נתינות נדרשו לעזוב לפולין, אולם הפולנים לא נתנו להם להיכנס לשטחם וללא ברירה נשארו בחלק הסמוך לפולין שהיה אזור נידח, קשה ומוזנח.

משם לקחה אותנו ההרצאה למשפחת גרינשפן שבנה הרשל , נער בן 17 החליט שעליו לעשות מעשה והוא ניסה להתנקש במזכיר השגרירות פום ראט .

אירוע זה היה הניצוץ שהדליק את בעירת השנאה בגרמניה והתעמולה הגרמנית החלה , ביתר שאת, להתנגח ביהודים תוך כדי קריאה להרג, שריפה ופגיעה ביהודים. הנאצים ראו באירוע זה תירוץ מושלם להדחת היהודים מארצם תוך כדי כך שהאשימו את הרשל בטענה שהיה הומו (דבר שקרי לחלוטין), הארץ רעשה וגעשה, נערך משפט שארך זמן, נשרף בית כנסת...

האירועים הרבים בגרמניה שהוצגו בהרצאה הראו עד כמה אשליית הביטחון במולדת הייתה נפיצה, עד כמה שנאה יכולה להוביל אותנו לאבדון, שנאה המוזנת בשקט, יום אחרי יום.

הלקח: שום אומה אינה חסינה מפני שנאה שמתחילה בלחישה ואף עם לא צריך להרגיש זר בארצו.

סיכמה: חברתנו נילי טלרמן







הרצאה: "אנקדוטה מעניינת בחיי



הרצה לנו חברנו יו"ר אפיק המועדון נ"ל אריה שטריימר

אפיק המועדון בחר השנה להחזיר לחברי המועדון פרקי זמן שיוכלו לבחור לספר בהם אנקדוטות מעניינות מחייהם בפני חברי המועדון.

יו"ר אפיק המועדון נ"ל אריה שטריימר בחר להציג בפני החברים אנקדוטה מרתקת בחייו: **כשאריה שטריימר פגש את אריה שטריימר**

אריה סיפר שביום אחד רגיל, בעודו פוסע ברחוב אחד העם בתל אביב, נתקל בשלט ישן, כמעט צנוע שעליו נרשם: 75/א ; האדריכל אריה שטריימר. אותו השם בדיוק כמו שלו .

הסקרנות לא נתנה לו מנוח והוא ביקש לדעת מי זה האיש הזה, מה הסיפור שלו, האם יש אולי קירבה משפחתית שאינה ידועה לו...

הוא החל לחקור ושכבה אחר שכבה נחשפה בפניו דמות מרתקת מהשנים הראשונות של העיר; אדריכל שפעל בשנות ה 30, מראשוני המייבאים מגרמניה של סגנון הבאוהאוס אל תל אביב הצעירה, זו שעוד רק חיפשה את השפה האדריכלית שלה .

אריה הציג בפנינו מצגת עם תמונות של בניינים והסביר על סגנון בנייה זה שהוא בעצם תפיסת עולם. איזון בין יופי לפשטות פונקציונאלית, נקיה, קווים ישרים, מרפסות עגולות, חלונות סרט ומשחק עדין בין אור וצל.

אדריכלות שבאה לשרת את האדם , לפני הכול, ויצרה כאן את העיר הלבנה שאנו כה אוהבים.

שם, ברחוב אחד העם, אריה שטריימר של היום כאילו פגש את אריה שטריימר של פעם .

לא קרוב משפחה, לא דמות מתוך אגדה, אבל רוח קרובה. מישהו הלך כאן- נעץ שלט שהשאיר אדם אחר כמעט מאה שנים אחריו מתבונן בחותם שהשאיר.

ואולי המסר מאנקדוטה זו שסיפר לנו אריה היא , שאדם מקבל מתנה קטנה: הזדמנות לראות את עצמו דרך הסיפור של מישהו אחר!!!!

סיכמה: חברתנו נילי טלרמן













הרצה לנו: נ"ל דני פולטין

הוצאות הבריאות בשנים האחרונות עלו לא באותה מידה שההשקעה הממשלתית בבריאות.

נשאלת השאלה האם ישראל במקום טוב במדד ה- Well being, ה"חיים הטובים".

מערכת הבריאות נפגשה עם מינים פולשים של מחלות , חיידקים וכו'.

מערכת הבריאות עברה מהפיכה תעשייתית, דיגיטציה וכו'.

העולם נפתח , גלובליזציה הקטינה את המרחקים.

עליה בהרגלי החיים ועליה בתוחלת החיים.

מערכת הבריאות עומדת מול בור תקציבי.

סיכם: חברנו נ"ל גבי מזור







יו"ר האפיק חברנו חיים פישלר



בתחילת נובמבר הותנעה תחרות הציורים בנושא: "בטיחות בדרכים".

בשנה שעברה נערך פיילוט והשתתפו 9 בתי ספר.

לאור ההצלחה בעיקר עקב הפעילות שלי, דני ומתוקה וינברגר, השנה משתתפים 18 בתי ספר, מתוך סה"ב 20.

ב-24.2.2026 תערך התחרות העירונית.

כתב: חברנו חיים פישלר

חברים מתנדבים





בבית "חולים מאיר" התקיים ערב גאלה גדול עבור התורמים הרבים שתרמו לטובת מחלקות בית החולים ובמיוחד למחלקה האונקולוגית.

עמותת בית חולים מאיר שעושה מלאכת נתינה אדירה , זכתה אף היא לשבחים רבים.

בזה אחר זה עלו הנואמים, שמענו סיפורי החלמה מרגשים של חולי סרטן שהיו בבית חולים מאיר.

אומנים רבים השתתפו , בהתנדבות מלאה, בערב זה ושמחו את הקהל ביניהם: אילן טל שלנו , רוטריון מועדון כפר סבא, חזי דין, אילנה יהב , אומנית הציור על חול וקובי אפללו.

את הערב הנחה בחן דני רופ.

ארגון הערב היה למופת וכך גם המטעמים שהוגשו ברוב הדר והוד.

אין ספק שאווירת הנתינה והנדיבות שררו באולם .

יישר כוח למארגני הערב, יישר כוח לתורמים הרבים שנכחו בערב יישר כוח לעמותת בית חולים " מאיר" ולכל האומנים שהופיעו בהתנדבות בערב זה.

רק בריאות וטוב לכולנו!!!!!

^{סקבוצת} כללית

מרכז רפואי מאיר

מסונף לפקולטה לרפואה, אוניברסיטת תל אביב









10 עובדות על כרוב שלא סיפרו לכם מעולם!

מתוך האתר: "בריא לדעת"



הכרוב נמצא בשימוש נרחב במטבח הפולני והסיני. הסיבה לכך הינה כי הוא עשיר בחומרים מזינים רבים, והוא נהפך לחלק חשוב במתכונים ומטבחים שונים.

הכרוב מתגאה במגוון רחב של יתרונות בריאותיים. זה בעיקר כי הוא ללא שומן וכולסטרול. בנוסף הוא מקור מצוין לנוגדי חמצון ,וויטמינים שונים, חלבונים, סיבים, ברזל, חומצה פולית, אשלגן, תיאמין ומגנזיום. והוא גם בעל מס' קלוריות נמוך במיוחד.

בואו נראה איך כרוב משפר את הבריאות בתחומים שונים

1 משפר את בריאות הפה

אם אתם בדיאטה חסרת וויטמינים (C,A,D,K) אתם בסיכון למחלות חניכיים. אכילת מזונות עשירים בוויטמינים מקדמת מניזרלציה של השיניים והעצמות, אשר לאחר מכן מקל על חיסול חיידקים מזיקים בפה. כמקור עשיר של וויטמינים ומינרלים, הכרוב עוזר למנוע מהחיידקים לעשות נזק לאמייל ובכך הוא מונע עששת.

2 איבוד משקל

הכרוב הינו מאכל פופולרי בחוגים של הרזיה והורדה במשקל, הוא בלי שום אחוזי שומן בניגוד לירקות אחרים. למעשה, 100 ג' כרוב מכיל רק 27 קלוריות! זה מה שהופך אותו לפופולרי בדיאטות שונות, ולמאכל חובה בתפריט שלכם אם אתם עושים דיאטה.

3 מפחית סיכון למחלות לב

חוץ מזה שכרוב אינו מכיל שומן ונמוך בקלוריות, הוא אינו מכיל בכלל כולסטרול, והוא הכי נמוך בסולם המזונות שרוויים בשומן. ויותר חשוב זה טולסטרול, והוא הכי נמוך בסולם המזונות שרוויים בשומן. ויותר חשוב זה שהוא מכיל וויטמינים א ו-C, מה שאידאלי מאוד לבריאות הלב. החומרים המזינים האלה שולחים סידן ישר לעצמות במקום דרך העורקים, והם גם נלחמים בטרשת העורקים, גורם שקשור למחלות לב.

4 מקדם את בריאות המוח

נזק מרדיקלים חופשיים, ותוצאה של מתח חמצוני, גורמים נזק לתאי הגוף. הסיבה לכך היא שמתח חמצוני מוביל לעוד קשיים ובעיות בריאותיות כמו פרקינסון, אלצהיימר, ומחלות לב. כשאתם אוכלים כרוב, הוויטמין K שבתוכו נלחם נגד החמצון ומונע אותו.

5 נלחם בסרטן

הכרוב ידוע כמכיל חומרים אנטי מסרטנים, שמקדמים פעילות ביולוגית. יש להם פוטנציאל לנטרל מסרטנים ולעכב התפשטות של תאים סרטניים. בנוסף, ויטמין קי שמכיל הכרוב, משפר את תפקוד הכבד ומקטין את הסיכון לסרטן המעי הגס, הערמונית, האף, הבטן והפה.

6 משפר את העיכול

כרוב הוא מקור נהדר לסיבים תזונתיים. כדי להבטיח עיכול תקין של מזונות חשוב לצרוך מספיק סיבים מסיסים. סיבים מסיסים סופגים מים וממירים את המזון הנבלע לחומר 'מרושע' וג'לטני. לאחר מכן הם מתסיסים חיידקים במערכת העיכול מה שמשפר את העיכול.

מצד שני סיבים מסיסים מתפזרים בצואה ומאיצים את הזמן שנדרש לגוף להפריש פסולת . זה מונע נפיחות ועצירות . בנוסף לזה חשוב לשתות מספיק מים כדי לשפר את העיכול.

7 מפחית את הסיכון לאלרגיות ואסטמה

כרוב עשיר בחומצה פולית, וזה בדיוק מה שאתם צריכים אם יש לכם אלרגיה או אסטמה. צריכה מוגברת של חומצה פולית יכולה להגן מפני מחלות לב וכלי דם, כמו גם מסרטן המעי הגס והרחם.

8 מגן על העור

הכרוב משמר את העור במראה צעיר ובריא, עם נוגדי החמצון שמופיעים בצורת וויטמינים B2, B3 ,C

נוגדי החמצון האלו מגנים על העור מנזק והזדקנות, ע"י שהם נלחמים ברדיקלים החופשיים שגורמים לכך.

9 מסלק רעלים מהגוף

כרוב הוא מסלק רעלים מעולה ומסנן את הדם מרעלים, במיוחד רדיקלים חופשיים וחומצות שתן. רעלים אלה הם הגורם העיקרי של שיגרון (מחלה הכוללת כאב ותסמינים נוספים שמקורם במפרקים), שיגדון (דלקת מפרקים כרונית), דלקות פרקים, מחלות עור ואקזמה. יכולת הסינון הגבוהה שלו נובעת מהריכוז הגבוה של ויטמין C וגופרית.

10 מפחית כאבי שרירים

כרוב מפחית כאבי שרירים מושהים (כאבי שרירים שמופיעים לאחר אימון) ומספק הקלה מכאב במידה מסוימת. למרות שאנחנו לא בטוחים איך הכרוב 'מצליח' לעשות את זה, דיאטת כרוב מומלצת מאוד במקרים כאלה. לדרך שבה אתם מכינים את הכרוב יש השפעה. לדוגמא, בעת הכנת כרוב כבוש, חיידקים מסוימים מתחילים להתסיס את הסוכרים שבכרוב, מה שמשחרר חומצה לאקטית. זה יכול להיות גורם בהפחתת הכאבי שרירים. כמו שאתם רואים לכרוב יש שורה של יתרונות. אם עד עכשיו לא אכלתם ממנו, זה הזמן למצוא דרך להוסיף אותו לתזונה היומית, ולראות איך הבריאות שלכם משתפרת.





חברנו נ"ל אייבי ברכה מספר על אוסף הבולים המיוחד שלו

רוטרי בטיוואן

האי טייוואן (או פורמוזה) מול חופי סין היבשתית הוא ביתה של הרפובליקה של סין. בתחילת המאה ה-17 האי היה משותף להולנדים, ספרדים וסינים, כאשר הסינים גירשו סופית את האחרים במחצית השנייה של המאה.

הרפובליקה של סין נוסדה בשנת 1949 כאשר כוחות מובסים נמלטו מהשלטון הקומוניסטי ביבשת כדי להקים את האומה החדשה באי.

למרות שבולי דואר שימשו ביבשת מאז 1878, הבולים הראשונים מהרפובליקה של ori הונפקו ביום השנה החדשה (1 בינואר) 1950.

רוטרי בטייוואן

מועדון הרוטרי הראשון בסין אורגן בשנת 1919 בשנגחאי.

בשנת 1950, 23 מועדונים פורקו על ידי הרפובליקה העממית של סין, ומועדונים חדשים הוקמו בטייוואן.

היום בטיוואן (יולי 2024): 993 מועדונים עם 36,510 רוטריונים – ממש מעצמה רוטריונית.

1965 לפברואר 23

הרפובליקה של סין הייתה המדינה הראשונה שציינה בדואר את יום השנה ה-60 ל רוטרי אינטרנשיונל.

לשלושת הערכים שהונפקו בטייוואן עיצובים זהים, סמל רוטרי וקפיץ מתוח המסמל את נכונותה המתמשכת של רוטרי לפעולה.







חותמות

חותמת דואר מיוחדת של רוטרי שימשה ביום ההנפקה הראשון. שלושה סוגים מוצגים, עיר הנפקה שונה נקראה ברביע הימני התחתון של כל עיגול.



TAIPEI

KAOHSIUNG

גיליונות מזכרת



1980 לפברואר 23

מנהלת הדואר הכללי אישרה סט של שני בולים שיונפקו לציון 75 שנה לרוטרי אינטרנשיונל.

הבול האופקי, שעוצב על ידי ין קי-שי, בערך של 2.00 דולר נאטוניט, כולל את סמל רוטרי המונח על גבי בול ירוק גדול בשני גוונים "75". שאר הבול בצבע כחול עם ערך ירוק בהיר.

הבול האנכי בערך של 12.00 דולר נאטוניט, כולל את לוגו היום-יום, בין שני פסים בצבע חרדל עם רישומים צהובים של פרויקטים שונים של רוטרי.

מידע פרסומי ממשלתי מצביע על כך כי 2,000,000 בול בשווי 2.00 דולר ו-

3,000,000 בול בשווי 12 דולר הודפסו בגיליונות של 100 על ידי חברת הדפוס הצבעוני של סין מטאיפיי.





חותמות וגיליון מזכרת אחד מיני רבים שהונפקו



RACHSIUNG



11 ליוני 2004

במקביל לפתיחת הוועידה הבינלאומית של רוטרי שנערך בטאיפיי, הרפובליקה של סין הוציאה שני בולים המתארים את עבודתה של רוטרי במדינה בסיוע לילדים ולקשישים.

בול זה, שעוצב על ידי יאנג צ'י-שיון, בשווי 5.00 דולר נאטוניט, מציג שני ילדים המטופלים על ידי שני מבוגרים במדים. בול זה, בשווי 17.00 דולר נאטוניט, מציג גבר מבוגר בכיסא גלגלים ואת העוזר שלו.

למרות שאף בול אינו מציג את סמל הרוטרי או נושא כל כיתוב של רוטרי, למעשה, שני בולים אלה הונפקו לכבוד רוטרי לרגל הוועידה הבינלאומית שנערכה במדינה.

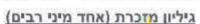
שני הבולים הודפסו על ידי המפעל לחריטה ודפוס של סין. 5,400,000 בולים

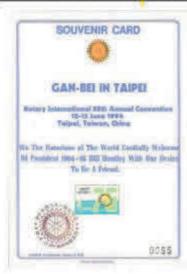
בעלי ערך נמוך יותר ו-4,600,000 בולים בעלי ערך גבוה יותר הודפסו בגיליונות של 20 (4 שורות של 5 בולים).

חותם רוטרי מיוחד שימש ביום ההנפקה הראשון ובכל יום לאורך כל הוועידה. כולל סמל רוטרי גדול, כיתוב בסינית ותאריך המקיף את הסמל.











2005 לפברואר 2005

טייוואן הנפיקה שני בולים לציון 100 שנה לרוטרי. שניהם מציגים לוגו של מאה שנה. אחד מציג מפה של טייוואן, השני יונה וענף זית.

הבול, שעוצב על ידי וו צ'ין-שנג ותומס וונג, הודפס על נייר זרחני על ידי חברת China בגיליונות של 20. Printing Works (ROC) & Engraving





חוברת פרסומית ממחישה את שני הבולים על הכריכה, אחד עם החותמת.







פינתו של חברנו איציק ארבל





סיפור אישי (אבל גם טעים)

(המשך)

ובכן חברים, הבטחתי להמשיך.

לא אלאה אתכם בכל מהלך חיי עד כה, רק אציין ואומר שבסך הכול, הבית בו גדלתי, היה בית חם ועוטף עם פינוק של אמא, שהמשיכה לנהל בארץ, בית, בסגנון שבו היא גדלה וחיה רוב ימיה ברומניה. כלומר, התעקשה לדבר איתנו רומנית (למרות שלמדה עברית) עד סוף חייה, נהגה להקפיד ולבשל אותם מאכלים מסורתיים (בישלה היטב!) ולא זזה מספר המתכונים המקורי שסחבה איתה משם. וזאת הסיבה, שאני כה קרוב לאותם מאכלים הזכורים מהבית ואני נהנה כמובן, לשתף אתכם בתקווה שאלו יתאימו ויערבו לחיך כולם. אני מציין בעיקר סוגי מאכלים המקובלים והנפוצים ביותר והמגדירים בעיקר את המטבח הרומני.

היום אני מתמקד **בפפנש המטוגן**, שכל מי שמגיע לרומניה, מייד מחפש אותו בסיום כל ארוחה.

פפנש רומני מטוגן (כמו במסעדות)

ביצוע: 60 דקות. כמות: 6 מנות

מצרכים

500 ג' גבינה לבישול (עדיף שמנה) מסוננת מנוזלים

300 ג' קמח לבן

2 ביצים

1 כפית סודה לשתייה

2 שקיות סוכר וניל

שמן לטיגון עמוק

(לא רזה) ממנת (לא רזה)

100 ג' קונפיטורת דובדבנים

קורט מלח



- בקערה עמוקה מתאימה מערבבים את הגבינה (המסוננת), הביצים, סוכר וניל, מלח והסודה לשתייה. לאחר קבלת עיסה הומוגנית, מוסיפים את הקמח אט-אט בזרזיף דק תוך כדי בחישה.
 התוצאה – בצק רך ומעט דביק. לא ללוש אותו יותר מדי, כדי שהתוצאה תהיה אוורירית.
- מניחים את הבצק למנוחה של כ- 10 דקות, לאחר מכן, מקמחים הידיים, קורצים מעט מן הבצק, מגלגלים לכדור ויוצרים עם האצבע חור במרכז, ויוצרים מין "בייגל" בקוטר של כ-6 ס"מ.
 מניחים על נייר אפיה. נוטלים עוד מעט מן הבצק ומגלגלים לגולה בקוטר של כ-2 3 ס"מ (שתשמש אח"כ ל"כיסוי" החור). כך ממשיכים ליצור זוגות כאלו עד גמר הבצק.
 - מחממים היטב מחבת או סיר מתאים לטיגון עם שמן עמוק. מכניסים לטיגון כל כעך כזה עם הגולה שלו ומטגנים על אש בינונית 2 3 דקות מכל צד עד להשחמה, ולאחר כ- 6 דקות, מוציאים ומניחים על נייר סופג. כך עם כל השאר.
 - להגשה, מניחים הפפנש על צלחת, מעטרים בשמנת ובקונפיטורה ומניחים במרכז ה"חור" את הגולה, כשגם אותה מעטרים.
 - י זהו. אוכלים!

נ.ב. ככל שהגבינה מכילה יותר נוזלים, יש להוסיף יותר קמח. אבל אז זה יוצא פחות אוורירי.



חברים יוצרים



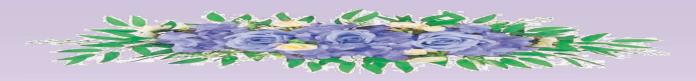
עבודות קרמיקה יצירותיה של חברתנו נילי טלרמן











מתכון החודש

ממטבחה של חיה קנטרוביץ

סלט טאבולה כרובית עם הפתעות

מצרכים:

1 כרובית בינונית, שטופה היטב

2 מלפפונים קשים או 6 מיני מלפפונים

4 צנוניות

- בצל סגול – לא חובה 1/2

(ללא הגבעולים) צרור עלי נענע (ללא הגבעולים)

1/4 צרור עירית או בצל ירוק

1/3 בוס גרעיני חמנייה

1/3 כוס חמוציות או אוכמניות מיובשות

1/3 בוס חצאי שקדים או פרוסות שקדים

אופן הכנה:

מגרדים את פרחי הכרובית על החלק העבה בפומפייה הישר לתוך קערה גדולה

קוצצים את המלפפונים, הצנוניות והבצל לקוביות כמה שיותר קטנות.

כמוכן קוצצים את עשבי התיבול ומוסיפים לסלט ומעל מפזרים את החמוציות.

במחבת חמה, ללא שמן, קולים את גרעיני החמנייה והשקדים עד הזהבה קלה ומניחים עד

ההגשה.









הכנת הרוטב מהמצרכים:

מיץ מתפוז שלם מיץ מ-1/2 לימון (אפשר גם שלם) 1/2 כפית פלפל שחור גרוס 1/2 כפית מלח 2 כפות רוטב צ'ילי מתוק 3 כפות שמן זית 1/4 צרור עירית, קצוצה דק דק

לקראת ההגשה מעבירים את הרוטב לסלט ומערבבים. מעבירים לקערת הגשה ומפזרים מעל את החמניות והשקדים.

* אפשר לשדרג ולהוסיף קוביות קטנות ודקות של תפוח מזן גרנד סמיט. במו כן אפשר להוסיף עוד פיצוחים כיד הדמיון.

בתיאבון











צילם יצקה ק. ל"ל