

הלחם



מילון מונחים:

- **אֲבָנֵי רַחִיִּים** – האבנים שביניהן נטחן הקמח (בטחנת קמח, באופן ידני או מכני).
- **אֶבֶן שֶׁכֵּב** – אבן הריחיים התחתונה, הקבועה במקומה.
- **אֶבֶן רֵכֵב** – אבן הריחיים העליונה, זו שמסתובבת.
- **אֱלוּמָה** – מספר שיבולים מאוגדות (מחוברות) יחד.
- **אֵמֶת מַיִם** – תעלה המובילה מים מהנחל לטחנת הקמח.
- **אָרוּבָה** – מים המגיעים לטחנת הקמח, נופלים בה, וכך מפעילים את הטחנה.
- **גּוֹרֵן** – המקום בו הפרידו את גרעיני החיטה מהשיבולים.
- **גִּלְגַּל פְּפוֹת** – חלק בטחנת הקמח שמפעיל את אבני הריחיים.
- **גְּרָעִינִים** – מופרדים מהפסולת על ידי דיש.
- **דִּיש** – הפרדת גרגרי התבואה מן התבן. הדיש מתרחש בגורן בעזרת מורג.
- **חֶרְמֶשׁ** – כלי ששימש בעבר את הקוצרים בקציר החיטה. אחרי העובד בחרמש הולכים ה"מאלמים", שאוספים את החיטה לאלומות.
- **טוֹחֵן** – העובד בטחנת הקמח.
- **טַחְנַת קֶמַח** – מקום בו הופכים את גרעיני החיטה לקמח.
- **טַחְנַת רוּח** – טחנת קמח שפועלת בכוח הרוח.
- **מַגֵּל** – כלי ששימש בעבר את הקוצרים בקציר החיטה. העובד במגל מכין אלומות.
- **מוּץ** – הקליפה שעוטפת את גרעין החיטה.
- **מוֹרֵג** – מכשיר ששימש בעבר להפרדה של הגרעינים מהשיבולים. עשוי משטח עץ ואבנים.
- **מְזָרָה** – כלי עבודה שבעזרתו היו זורים את תערובת גרעיני החיטה והמוץ, והרוח הייתה מפרידה ביניהם.
- **מַמְגוֹרָה** – אסם, מקום בו שמרו את גרעיני החיטה.
- **עוֹמָר** – מספר אלומות יחד.
- **עָלִי וּמְכַתֵּשׁ** – כלי שבעזרתו ניתן לטחון גרעיני חיטה לקמח.
- **קֶמַח** – המוצר שמקבלים לאחר טחינת גרעיני החיטה.
- **קָצִיר** – קטיפת החיטה שהבשילה.
- **שִׁבּוּלַת** – תפרחת בראש הקנה של הדגניים (ביניהם החיטה), שהופכת לגרעינים בזמן ההבשלה.

את גרעיני החיטה אוספים לתוך שק ומביאים אל **טַחְנַת הַקֶּמַח**, שם טוחנים את הגרעינים ל**קֶמַח**. בעבר, כאשר נקצרו גרעיני חיטה רבים, אספו את השקים והביאו אותם אל ה**מַמְגוֹרָה**, ואז, בכל פעם שהיו צריכים קמח – הובילו את הגרעינים אל טחנת הקמח, שם טחנו (לפני שהיו קיימות טחנות קמח, טחנו האנשים את גרעיני החיטה באמצעות **עָלִי וּמְכַתֵּשׁ** או באמצעות **אֲבָנֵי רַחִיִּים** ושחיקה ידניות).

ישנם סוגים שונים של טחנות קמח: ישנן טחנות שמונעות ע"י כוח הרוח, להן יש שבשבת גדולה המניעה את **גִּלְגַּל הַפְּפוֹת**. ישנן טחנות המונעות ע"י כוח המים, ולהן ארובה צרה המפילה מים שמניעים את הטחנה (טחנה שעדיין פועלת בשיטה זו נמצאת בגן לאומי גן-השלושה, "הסחנה").

בכל טחנת קמח ישנן שתי אבני רחיים – **אֶבֶן הַרֵכֵב** ו**אֶבֶן הַשֶּׁכֵּב** (אתם יכולים לנחש מדוע קוראים להן כך?) בין האבנים הללו מניחים את הגרעינים לטחינה. הקמח הוא הבסיס לחם. כאשר רוצים לאפות לחם – ראשית, יש להכין את הבצק: לקמח מוסיפים מים, מלח ומעט שמרים. לשים את הבצק בעזרת שתי ידיים עד לקבלת בצק רק וגמיש. ממתינים כשעה עד שהבצק תופח, ואז אפשר ליצור ממנו לחמים, לחמניות, פיתות, עוגות, פיצות ועוד הרבה דברי מאפה מלוחים ומתוקים כאחד. את הבצק המוכן אופים בתנור עד להשחמה. ועכשיו, כל שנותר הוא – לדמיין את ריחו של הלחם הטרי הנאפה במקום...





מן החיטה אל

האם חשבתם מאיפה מגיע הלחם הטעים הזה, בו אתם נוגסים בכזו טבעיות בהפסקת העשר? המאפייה או המכולת הן רק תחנותיו האחרונות. על הלחם לעשות דרך ארוכה אשר מתחילה אי שם בשדות...



שבועות, הנקרא גם חג הקציר, הוא זמן טוב להכיר את הדרך הארוכה שעושה השיבולת בשדה עד למטבח שלכם...

חג

הלחם, שהוא הבסיס החשוב ביותר במזוננו, מתחיל את מסעו בשדות החיטה המוריקים שבעמק, בשפלה או בנגב. מאז ומתמיד נהגו להכין לחם באותו אופן, כבימי אבות אבותינו, עליהם לבטח קראתם במגילת רות. גם כיום נוהגים לקצור שיבולים ולהכין מהן קמח לאפייה. תחילתו של תהליך הכנת ה**לָחֶם** הוא ב**שִׁיבּוּלִים** מלאות גרעיני ה**חִיטָה**, הגדלות בשדות. לקראת חג ה**קִצְרִי**, קוצרים החקלאים את השיבולים ואוספים אותן, על מנת שיוכלו להפריד את גרעיני החיטה, מהם יכינו את הקמח. בעבר, קצרו עובדי האדמה את השיבולים בעזרת **מַגֵּל וְחֶרֶט**, ואספו אותן ל**אֲלוֹמוֹת** בשדה. אחר כך היו אוספים את כל האלומות לעומרים ומביאים אותם היישר אל ה**גֹּרֶן**.

פתגמים הקשורים בלחם

- **"בִּזְיַעַת אֶפֶיךָ תֹאכַל לֶחֶם"** – משפט זה אמר אלוהים לאדם, לאחר שגירש אותו מגן עדן.
- **"הַזֹּרְעִים בְּדַמְעָה – בְּרִינָה יִקְצְרוּ"** – משמעותו: ההשקעה משתלמת. מי שמשקיע (גם אם קשה לו) – אחר כך יקבל תמורה.
- **"עֹבֵד אֲדַמְתּוֹ יִשְׁבַּע לֶחֶם"**, בדומה לפתגם: "מי שטרח בערב שבת יאכל בשבת" – שניהם מציינים את החשיבות של העבודה. מי שעובד – מצליח להתפרנס.

כדי להפריד בין המוץ ל**חִיטָה** – היו צריכים לערוך את ה**דִּיש** בעזרת **מוֹרֵג**, ולאחריו **בְּעֶזְרַת מְזָרָה**. כיום, מקובל לבצע את כל הפעולות הללו בעזרת מכונה חקלאית שנקראת: "קומביין" – מכונה אחת שגם קוצרת את השיבולים, גם דשה, וגם מפרידה את הגרעינים מהמוץ, ואפילו אורזת את הקש בחבילות. המכונה החקלאית הזו נקראת "קומביין", משום שהיא משלבת מספר פעולות במכונה אחת (פירוש המילה "קומביין" באנגלית הוא: "משלב").



חידון טריוויה

- גן לאומי אפולוניה נמצא ליד העיר
 - אשקלון
 - הרצליה
- העיר גמלא נקראת כך בשל:
 - גידול הגמלים שהיה נהוג בה
 - דמיונה לדבשת גמל
- השם בּניאס הוא עיוות שמו של האל
 - פאן
 - אפולו
- מה מייצרים מגומא הפפירוס
 - נייר
 - פסטה
- קולומבריום שימש כ:
 - מערת קבורה
 - מערה לגידול יונים
- פרסקו הוא
 - ציור קיר
 - ויטראז'
- את מצדה בנה
 - הורדוס
 - בר כוכבא
- מצדה נפלה לידי
 - הרומאים
 - היוונים
- איזה בעל חיים מסתתר בסמל
 - רשות הטבע והגנים
 - צבי
 - יעל
- בשמורת טבע עין גדי ניתן לחזות ב:
 - יעלים
 - יחמורים

תשובות במהופך

הידעתם?

הלכתם בחושך ופתאום זוג עיניים נצנץ אליכם מהאפלה והפחיד אתכם? רוב הסיכויים שמדובר במשפחת החתולים...
הוטרינרית ד"ר נועה קדר מסבירה מדוע עיני החיות ממשפחת החתולים זוהרות בחושך: "בתוך עיני החיות ישנו אזור שבו נמצאים קולטנים. חלק מהאזור מכוסה בשכבה (המכונה טפטום) המחזירה אור, בעיקר בחושך, ומאפשרת לחיה לראות היטב בלילה או באור חלש. שכבה זו מגבירה את עוצמת האור החודר לעין וכשמאירים את עיני החיה, בעזרת פנס, לדוגמה – שכבת הטפטום מחזירה את האור המשתקף בה לעברנו.

בעולם המדבר

על שפת מכתש רמון, אפשר למצוא את "חי רמון", תצוגה מקסימה של בעלי-חיים מדבריים קטנים: נחשים, לטאות, מכרסמים, דרבנים, עקרבים ועוד. בנוסף קיים במקום גן גאו-בוטני ששווה להכיר.
לפרטים: 08-6588755



מומלא לבקור

יא 01 יב יג יד יו יז יח יט כא כב כג כד כה כז כח כט לא לב לד