



דבר העורכת

לקוראים שלום,

החודש הכנו לכם גיליון טעים במיוחד! תכינו משהו לאכול ותתחילו לקרוא 😊. בהזדמנות זו, המשך חופש נעים לכולם וכמעט תחילת שנת לימודים טובה.



עונות השנה בטוואן – משמאל פריחת הדובדבן (2014)

אז מה בגיליון? אירינה בוצ'בר-ציגלמן כותבת על הדובדבן. זהר חגי מספר על הקפה. בפינה הישראלית נראה בולים עם פריטי מזון. ולבסוף, בכל גיליון, חידון בולאי נושא פרסים.

שלכם, שביט

פריחת הדובדבן אירינה בוצ'בר-ציגלמן



דובדבן חמוץ על בול
מרומניה (1964)

הדובדבן שייך למשפחת פירות היער. דובדבנים גדלים על עצי פרי מסוג 'Prunus' הכוללים גם את האפרסק והמשמש. מבחינה בוטנית, יש שני סוגי דובדבנים: דובדבן מתוק – גודגדן ודובדבן חמוץ. מינים אלה הינם עצים גדולים וחסונים, העשויים להתנשא לגובה 18 מטר, אך בגידולים מסחריים מגבילים את גובה העץ ל-4 מטר. קיימים עוד כמה עשרות מינים בתת-הסוג דובדבן, חלקם בעלי פרי אכיל. בישראל גדלים שני מינים של דובדבן: דובדבן שרוע, שהוא שיח הגדל בחרמון, ודובדבן קטן. בארץ עונת הדובדבנים מתחילה בסוף תקופת האביב ונמשכת לתקופה קצרה של כחודשיים. הפרי גדל בצפון רמת הגולן, בגוש עציון ובגליל העליון.



דובדבן נפוץ על בול
מהונגריה (1986)

מבחינה תזונתית מדובר בפרי דל קלוריות שעשיר מאוד בוויטמינים ומינרלים, כגון: סידן, ברזל, אשלגן, ניקל, ויטמין A, ויטמין C. יש לשמור את הפרי בקירור כי חיי המדף שלו קצרים מאוד. למרות היתרונות הבריאותיים של בשר הפרי, הגלעין שבו מסוכן מאוד כי הוא מכיל רעלים שמסוכנים במיוחד לילדים.

לפי מקורות היסטוריים, הדובדבן הגיע למערב, לרומא, מצפון-מזרח אנטוליה שבתורכיה במאה השביעית לפני הספירה. ברוסיה כנראה הפרי היה בשימוש כבר במאה ה-12 לספירה.



שוויץ 2006

גידולי דובדבן בסלובניה החלו לפני כ-150 שנה. בשנת 2000, סלובניה הוציאה סדרה של שלושה בולים הקשורים לדובדבנים: הפרי, פרח העץ וזבוב עץ הדובדבן. הזבוב המזיק מופיע באמצע חודש מאי, גודלו כחמישה מ"מ וגופו בצבעים שחור ומשולש צהוב. בסלובניה פתחו זן דובדבנים מקומי בשם 'vigred' בעל פרי גדול יותר וצבעים בוהקים יותר. הצבעים הדומננטים הם ורוד, אדום בוהק או אדום מרוכז על גבול הבורדו-סגול.



סלובניה 2000

מדינות רבות נוספות הנפיקו בולים עם הפרי הפופולרי. להלן דוגמאות נוספות:



מרקו 1984



פולין 1996



עוגת דובדבנים, סרביה
ומונטנגרו, 2005

סאקורה



יפן, 2014

פריחת הדובדבן ביפן, סאקורה ביפנית, קיבלה מעמד של חג. היא מסמלת את סוף החורף ואת בוא האביב. במשך זמן הפריחה, הארץ נמצאת באווירה חגיגית והמוני אנשים מגיעים לצפות בפריחה. מנהג זה נקרא "האנאמי" (Hanami): "לראת את הפריחה". כך מתאר את החוויה השנתית של פריחת עצי הדובדבן ד"ר ניסים אוטמזגין ראש החוג ללימודי אסיה באוניברסיטה העברית, מומחה ליפן המודרנית וחי שם במשך כמה שנים:

"את בוא הסאקורה מרגישים ביפן שבועות לפני הפריחה: המוני יפנים, רגישים לאבקנים הנסחפים ברוח בתקופת הפריחה, עוטים על פניהם מסכות לבנות, דמויי מסיכות מנתחים, בצאתם מהבית. לצופה מהצד, במבט ראשון, המחזה של המוני יפנים עוטי מסיכות עשוי להיראות מוזר ואף מפחיד, אולם מתרגלים אליו במהירה. אולם כאשר הסאקורה סוף סוף פורחת, המחזה מרהיב: צבעים לבנים וורדרדים עזים ניבטים מצמרות העצים ואווירה עליזה פורחת באוויר. המוני היפנים היוצאים מבתיים לצפות במחזה המרהיב וללגום סאקה בצל הענפים המוריקים עושה את החגיגה לגדולה יותר."



בול משותף יפן-ארה"ב המתאר את פריחת הסאקורה, 2015

קיימים למעלה משלוש מאות סוגים שונים של פריחה, שההבדל ביניהם הוא מספר עלי הכותרת בפרח, שנע בין חמישה עד למאה עלים. פסטיבלים של פריחת עצי הדובדבן מתקיימים גם מחוץ ליפן, כולל בישראל.

לפי הדעה המקובלת בספרות המחקר, עצי הדובדבן היגרו ליפן מהרי ההימלאיה לפני כמה אלפי שנים. התיעודים שנמצאו מראים שחגיגות הסאקורה החלו בתקופת הייאן (Heian) בין 794 עד 1185. עץ הדובדבן הנפוץ ביותר ביפן הוא "סומיי יושינו" (Somei Yoshino) שבולט בפרחיו הכמעט לבנים לגמרי עם גוון חיוור של ורוד. הפריחה מתחילה בדרך כלל באי אוקינאווה הטרופי ולאט לאט מתפשטת צפונה לאי הוקאידו. כל התהליך הזה לוקח כארבעה חודשים מינואר ועד מאי. הפריחה מגיעה לשיאה כשבוע לאחר הלבולב ונמשכת כשבוע בלבד.



בול אמריקני מ-1960 מוקדש למאה שנות ידידות בין ארה"ב ליפן

ב-27 במרץ בשנת 1912 העניקה יפן לארצות הברית 3,000 עצי דובדבן במתנה כמחווה ידידות וחזקת הקשר בין שתי המעצמות. העצים נטעו באדמה המותאמת לאקלים בווינגטון, סביב נהר הפוטומק. הרעיון נולד בעקבות בקשתה של סופרת וצלמת אמריקנית, עליזה רוחמה שידמור (Eliza Ruhamah Scidmore), שביקרה הרבה במזרח אסיה בעקבות שליחות של אחיה כדיפלומט באזור זה. ב-1885, עליזה חשבה שיהיה נחמד לטעת עצי דובדבן בעיר הבירה. הרעיון התקדם לידי ביצוע רק ב-1909 אחרי שאשת הנשיא העניקה את מלוא תמיכתה לרעיון. היו אנשים שבין 1906-1908 ייבאו באופן פרטי עצי דובדבן ונטעו אותם בגינות באזור מגוריהם. ב-1909 גם השגריר היפני בארה"ב הביע תמיכה לטעת עצי דובדבן וב-1910 התקבל משלוח של 2000 עצים. עקב מחלה אגרונומית, האמריקנים נאלצו לשרוף את כל המשלוח. ב-1965 ממשלת יפן העניקה לארה"ב 3800 עצים חדשים.

ב-1907 נוסדה בארה"ב אגודה יפנית בעקבות ביקור של אישים בכירים מיפן בניו-יורק. בין מייסדי האגודה היה עיתונאי, מר המילטון הולט (Hamilton Holt). מטרתה של האגודה הייתה לקרב בין שתי המדינות ולאפשר לאמריקנים לקבל מידע יותר מבוסס ואמין על יפן ותרבותה. חמש שנים לאחר היווסדה, אורגנו טיולים ליפן. המתנה שניתנה לארה"ב ב-1912 סוקרה גם בעיתונות האמריקנית וגם ביפנית. זה מה שכותב הולט במאמרו על "אמריקה ויפן" שפורסם ב-The Japan Times (עיתון שפורסם בארה"ב) ב-9 ביוני 1912: "בזמן כתיבת שורות אלה, הגיע עבורי מכתב מאשת ראש עיר טוקיו שבו היא מודיעה ש-3000 עצים צעירים בדרכם לכאן. ראש העיר הכין אותם באדמה מיוחדת כך שלא נשקפת כל סכנה של מחלה. האם העם האמריקני מבין עד כמה אהוב הפרח הורוד של הדובדבן על העם של הארץ של השמש העולה? הוא אופייני לרוח היפנית. אין מתנה יותר פיוטית שהיינו יכולים להעניק לאמריקה ע"י האומה הגדולה מעבר לאוקיינוס השקט".



בול משותף יפן-ארה"ב לכבוד 100 שנה להענקת העצים לארה"ב, 2012



לתגובות ניתן לפנות לאירינה בכתובת: irina.bochevar@mail.huji.ac.il

מהרי אתיופיה אל ספל הקפה זהר חגי



עץ הקפה.

מוצאו של הקפה הוא מאתיופיה. ממנה הוא הגיע לחצי האי ערב, ומשם הוא נפוץ לעולם כולו. אגדות רבות נכתבו אודות המשקה השחור, אנשים התאהבו בו וייחסו לו כוחות מיסתוריים. למרות שמדובר במשקה צעיר יחסית, אשר לפני כ-1000 שנה עדיין צמח פרא ביערות ההרריים של אתיופיה, זהו המשקה הפופולארי ביותר בעולם כיום. הקפה קיבל גוון מקומי במקומות רבים, כגון הקפה הטורקי, האספרסו האיטלקי והקפה האירי.

גילוי הקפה



על פי האגדה, רועה עיזים הוא שגילה את הקפה.

אגדות קדומות מייחסות את גילוי הקפה לאנשים שונים, אך המפורסמת שבאגדות (אשר גם לה גירסאות שונות) מספרת על רועה צאן אתיופי בשם חאלדי, שהיה רגיל לקצב האיטי של עיזיו המנומנות. עד שבאחד הימים גילה כי העיזים הפכו לערניות וקופצניות לאחר שאכלו מפירותיו האדומים של צמח מיסתורי. חאלדי הסקרן פנה לעצתם של כהני הדת, אשר חששו כי זהו פרי השטן והשליכו את הפרות למדורה הבערת.

הניחוח החריף והמשכר שעלה מהאש שינה את דעתם. הפירות הקלויים הוצאו מבין הלהבות, נכתשו בעלי ומכתש ואת האבקה בישלו במים רותחים. התוצאה הייתה משקה שחור בעל ריח חריף ונעים. טעמו של המשקה, ניחוחו והתחושות אותן יצר עשו את שלהם. כהני הדת שלגמו מן המשקה הלא מוכר חשו באותה עירנות אשר ניצפתה אצל העיזים. עירנות זו הייתה עבורם מתת שמיים, כי היא הניסה את העייפות שנפלה עליהם בשעת לימודיהם ותפילותיהם בלילות.



ניחוח נעים עולה מהקפה המבושל.



מכתש ועלי.

לאחר גילוי ראשוני זה של הקפה הוא החל את דרכו המופלאה מיערות אתיופיה לכל רחבי העולם.

איזורי גידול הקפה

עץ הקפה גדל בגבולות "איזור הקפה" – ברצועה הטרופית המשתרעת בין חוג הסרטן לחוג הגדי. זהו תחום גיאוגרפי גדול ומגוון, הכולל מדרונות געשיים בגוואטמלה, מישורים בברזיל, טרסות הרריות בתימן, יערות צפופים באתיופיה, עמקים לחים בקמרון ושרשרות הרים בהודו. בקיצור, עץ הקפה גדל במגוון עצום של איזורים גיאוגרפיים ותנאים אקלימיים.



מפת הקפה העולמית:
אדום – יצרניות. ירוק – צרכניות.

הצמיחה של העץ מושפעת מגורמים רבים, כגון גובה הגידול, הטמפרטורה, כמות המשקעים, כמות אור השמש, תכונות הקרקע ושיטות הגידול והעיבוד. דווקא המגוון העצום של האיזורים הגיאוגרפיים והתנאים השונים בכל איזור ואיזור הם שנותנים לנו מגוון עצום לא פחות של סוגים וטעמים שונים של קפה.

עץ הקפה

עץ הקפה גדל בר רק במולדתו, אתיופיה, והוא יכול להגיע עד לגובה של 12 מטר. במטעי הקפה ברחבי בעולם מגדלים אותו באופן מבוקר וגוזמים את העצים בדרך כלל לגובה של שני מטרים. המטרה היא לכוון את כוחם של העצים לייצור פירות ולהקל על פעולת הקטיף.



פרי הקפה הוא אדום, ובמרכזו שני הפולים.

פרי הקפה

פרי הקפה דומה לדובדבן וצמח באשכולות על הענפים. הפרי הולך ומאדים ככל שמתקדם תהליך הבשלתו. עובדה הראויה לציון היא, כי על עץ הקפה נראים בו זמנית



פרי הקפה דומה לדובדבן.

גם פרחים וגם פירות בשלבים שונים של הבשלה. התוצאה היא שלעץ יש מספר עונות קטיף בשנה. הדבר גם מחייב קטיף סלקטיבי, לרוב ידני, של הפירות הבשלים בלבד.

במרכזו של כל פרי נמצאים זה מול זה שני פולי הקפה (הפולים הם זרעי הקפה). כל אחד מהפולים מכוסה בשתי עטיפות: העליונה, הקרויה "פרגמנט" היא רפויה, ואילו העטיפה הפנימית, המכונה "קרום הכסף", מהודקת היטב לזרע. שני הזרעים העטופים נמצאים במרכזו של בשר הפרי (הציפה) הדביק והמתוק, העטוף על ידי קליפתו החיצונית של הפרי.

ריבוי הצמחים והטיפול בהם

את צמחי הקפה ניתן להרבות במיספר שיטות. הראשונה היא זריעה של פולים אשר נבחרו בקפדה והוטמנו במצע האדמה. האיזור כולו חייב להשאר בצל עד שהשתילים מבצבצים. אז מעבירים את השתילים לשקיות פלסטיק לשמירה בחממה במשך מספר חודשים. שיטת ריבוי אחרת היא לקיחת ייחורים מענפי צמח האם, נטיעה במצע אדמה עד שיבצבו עלים חדשים. הופעת העלים היא האות שניתן להעביר את השתילים לחממה, כאמור לעיל.



שתילת עצי קפה.



שתילי הקפה נשמרים בחממה.

אחרי שהשתילים טופחו בסביבה המגוננת של החממה במשך מספר חודשים (בין שניים לחמישה עשר, בהתאם לזנים הספציפיים) הם מוכנים לשתילה מחוץ לחממה. השתילה מבוצעת, בדרך כלל, בעונת הגשמים על מנת לזרז את צמיחת העץ בשנה הראשונה לחייו. בארבע או חמש השנים הראשונות לחייו מפתח העץ מערכת שורשים עניפה, גזע חזק וגוף שיישאו את יבול הפרי. בדרך כלל ייתן עץ הקפה יבול מלא רק בשנתו השישית, וימשיך להניב עד השנה ה-15 לחייו, אז מתחילה ירידה ניכרת בתפוקתו.

מטעי הקפה, בדומה למטעים אחרים, דורשים טיפול לכל אורך השנה. הטיפול כולל השקייה, דישון, עידור, ניכוש, גיזום, ריסוס נגד מזיקים, וכו'.

קטיף הקפה

כאמור, על שיח הקפה ניתן למצוא בו זמנית גם פרחים וגם פירות, שחלקם כבר בשלים לקטיף וחלקם עדיין ירוקים. עובדה זו מחייבת בעיקר פעולות קטיף ידני סלקטיבי, שבמהלכו ייקטפו הפירות הבשלים בלבד, מבלי לפגוע בפריחה ובפירות הירוקים. הקטיף הידני נמשך שבועות רבים, ודורש כמויות גדולות של כוח אדם. על מנת להקל על הקטיף נוהגים לגזום את העץ לגובה של שני מטרים, ובכך לאפשר לקוטפים נגישות נוחה לכל חלקי העץ. במקומות בהם גדל העץ למלוא קומתו הקטיף קשה יותר, והתפוקה היומית של הקוטפים קטנה בהתאם.

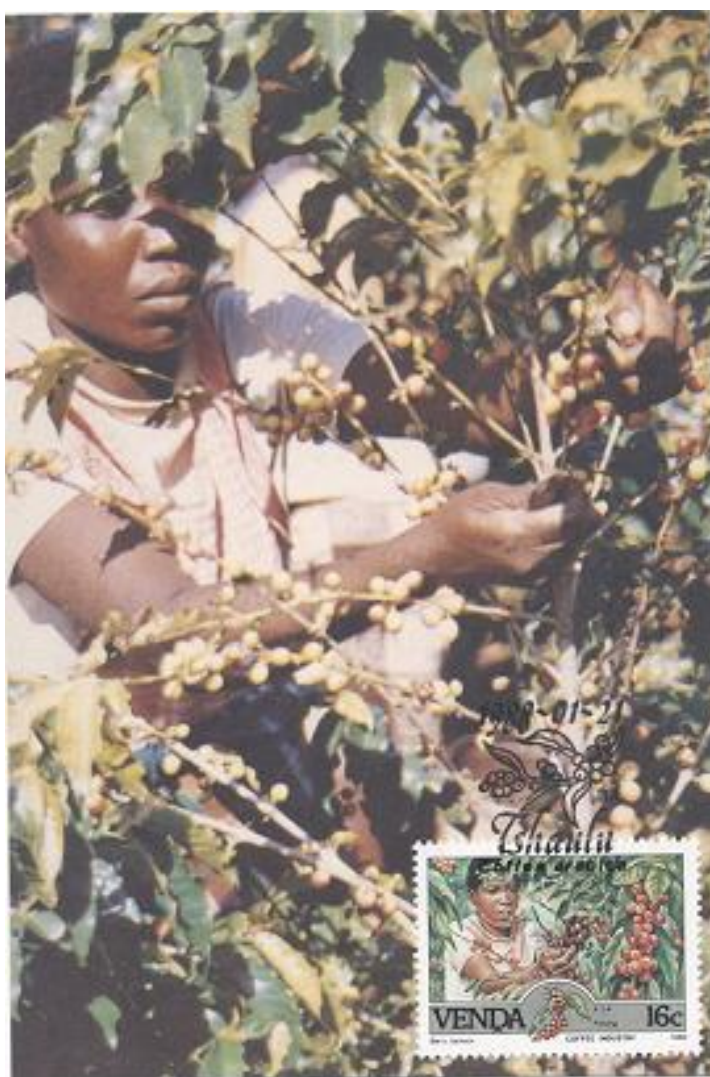


על השיח נמצאים פירות אדומים וירוקים בו זמנית.



קטיף על גבי סולמות.

שיטה אחרת של קטיף היא הפשטת הענפים. בשיטה זו פושטים את ענפי העץ מכל הפירות שעליהם, וקולטים את הפרי הקטוף על גבי יריעות בד או פלסטיק אותן פורסים מתחת לעץ. בשיטת הפשטת הענפים קוטפים יחד פירות בשלים, פירות ירוקים ואפילו פירות שיבשו על העצים. שלב המיון נעשה, איפוא, אחרי הקטיף ולא במהלכו, וברור שהוא נוח בהרבה. שיטת הפשטת הענפים קלה בהרבה, אולם מובן מאליו שבשיטה זו יורדים פירות רבים של העץ לטמיון. השיטה נפוצה



קטיף ידני של קפה – גלוית מירב.

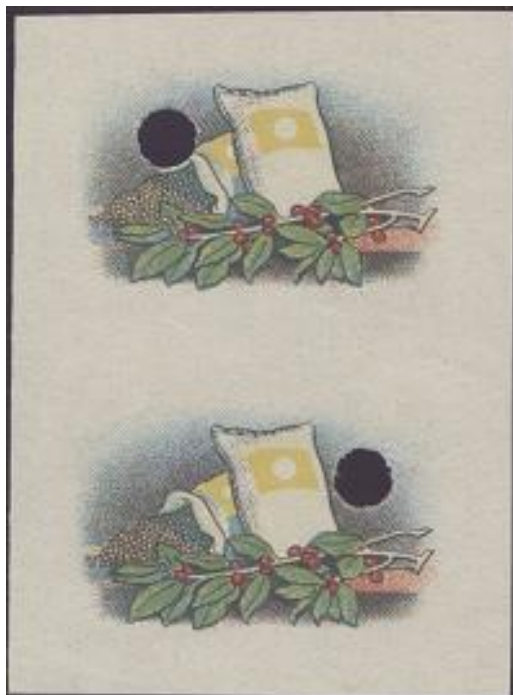
בעיקר במקומות בהם עלות שכרם של הקוטפים היא גבוהה. כך, למשל, בברזיל נהוג לערוך את הקטיף פעמיים בשנה. הקטיף הראשון הוא סלקטיבי, והקטיף השני מבוצע בשיטת הפשטת הענפים.



יבוש בשמש.



הקפה הברזילאי מבוקש בכל העולם.
למטה: הדפסת דוגמא של מרכז הבול.



בהתחשב בעלות ההולכת וגדלה של כוח האדם ובהתקדמות הטכנולוגיה אין פלא שהתפתחו גם שיטות של קטיף מכני, בעיקר במקומות בהם רמת החיים גבוהה (אוסטרליה, הוואי, ובמטעים החדשים בברזיל). כמובן שבמהלך הקטיף המכני נקטפים גם פירות שטרם הבשילו, אולם הפגיעה בעצים קטנה מאשר בשיטת ההפשטה. כדי להבהיר את המשמעות הכלכלית של המיכון, די אם אציין כי מכונת הקטיף מבצעת עבודה השווה לעבודתם של מאה וחמישים קוטפים מיומנים!

הכנת הפרי לשיווק

בסיום הקטיף יש להסיר מפרי הקפה את שתי השכבות החיצוניות – הקליפה והציפה, ולבודד את הפולים. תהליך זה מבוצע באחת משתי שיטות עיקריות – עיבוד יבש ועיבוד רטוב.

עיבוד יבש נעשה במקומות בהם אין המים מצויים בשפע. הפרי מיובש בשמש במשך עשרה עד שלושים יום, תוך הפיכתו מפעם לפעם כדי למנוע תסיסה. בגמר הייבוש עוברים הפירות במכתשים או במטחנות עץ ידניות. בהמשך מופרדים הפולים מהציפה המיובשת על ידי אויר דחוס ומועברים למיון על פי גודלם, איכותם ומשקלם.

עיבוד רטוב נהוג באיזורים גשומים מאוד או כאלו שיש בהם לחות גבוהה – תנאים העלולים להאריך את שלב הייבוש בצורה קיצונית. שיטה זו יקרה יותר, אך בסופה מתקבל מוצר אחיד וטוב יותר. הפולים מופרדים מהקליפה והציפה בסדרה של פעולות השרייה במים, תסיסה ושטיפה. לאחר מכן עוברים הפולים ייבוש בשמש או במכונות ייבוש, ואז הם מוכנים להליך המיון שהוזכר לעיל.



פולי הקפה נארזים בשקים.

מן הראוי לציין כי בתהליך העיבוד היבש הסוכרים שבציפה נודדים בתהליך אוסמוזה לתוך פולי הקפה. כתוצאה מכך סוגי הקפה שעברו עיבוד יבש הם בעלי גוף ומתיקות טובים יותר מאשר אלו של הקפה השטוף.

ברוב הארצות מפיקות הקפה אורזים את פולי הקפה בשקי יוטה, לרוב במשקל של 60 קילוגרם. קפה בלו מאונטיין המפורסם של ג'מייקה נארז בחביות של 75 קילוגרם. כיום החלו לשלוח את פולי הקפה בתפזורת במכולות מיוחדות, אך השיטה עדיין מוגבלת בשל מחסור במתקני העמסה מתאימים בנמלי המדינות המייצאות.

סיכום ביניים

עד כה נטענו ביחד את עץ הקפה, גידלנו אותו, קטפנו ועיבדנו את פירותיו, מיינו את פולי הקפה, ארזנו אותם למשלוח והעמסנו אותם על האניה. הפולים מוכנים עתה להתחיל את מסעם מהארצות המגדלות אל קהל הצרכנים בכל רחבי תבל.



שקי הקפה מועמסים למשלוח.

מרגע הגיעם של פולי הקפה אל יעדי הצריכה של המשקה עדיין מחכה לנו עבודה רבה: אנו צריכים לקלות את הפולים, לטחון אותם, להכין את המשקה האהוב עלינו ולהגיש אותו. אך את זה נעשה במאמר אחר.

לתגובות ניתן לפנות לחגי בכתובת: ruth.haggay@gmail.com

הפינה הישראלית: פריטי מזון

במרוצת השנים הנפיקה ישראל מספר רב של בולים עם פריטי מזון על פניהם. בשנה הנוכחית, לדוגמה הנפיקה ישראל שלישית בולים לכבוד שווקים בישראל. מזהים את כל פריטי המזון שמוצגים בהם:



שנה קודם לכן, לכבוד התערוכה הבינלאומית במילנו ישראל הנפיקה את הבול הזה. תערוכה זו מתקיימת מדי כמה שנים ומאפשרת לכל מדינה משתתפת להציג את הטוב ביותר שיש לה להציע לעולם באותה העת. נושא התערוכה באותה שנה הייתה "סיפוק מזון לעולם" וביתן הישראלי בנו מיצג של "שדות המחר". המיצג, שמופיע גם על גבי הבול, כלל הישגים ופיתוחים ישראליים בתחום המזון: ביטחון מזון, הגדלת התפוקה של הצמח, שימור מזון והארכת משך החיים שלו, טכנולוגיות מים - השבה, ניצול, התפלה וכו'.



ב-2014 חגגה ישראל 60 שנים לכינון היחסים הדיפלומטים עם תיאלנד. לרגל הארוע הונפק גם בול משותף. בבול מוצגים שני זני פירות המאפיינים את

מדינתם - רימון מישראל ומנגוסטין מתאילנד. מלבד טעמים הטוב של פירות אלו, כל אחד מהם הוא בעל חשיבות סמלית במסורת העם והמדינה. במסורת היהודית, הרימון מסמל יופי, פוריות ושפע. זהו גם אחד משבעת המינים המוזכרים בתנ"ך כגידולים מיוחדים הצומחים בארץ ישראל. פרי המנגוסטין גדל באופן טבעי בדרום-מזרח אסיה, זוכה לפופולאריות וידוע כ"מלכת הפירות התאילנדים", כנראה הודות למראהו היפה ולטעמו הטעים. שני הפירות ידועים בסגולות המרפא שלהם, כל אחד לחוד, אך גם כשהם משולבים יחדיו בתוספות מזון, משקאות בריאות ומשחות לטיפול יופי.

ב-2010 לרגל 50 שנות התיישבות בערבה הונפקו הבולים הבאים. הם מציגים את חלק מהגידולים בערבה: תמר ופלפל.



ב-2009, הונפקה סדרה של 5 בולים המוקדשת לפירות, רימון, תפוז, אבוקדו, לימון וענבים:



האם אתם מכירים בולים נוספים? כתבו לנו מאמר קצר עם דוגמאות נוספות ☺

חידון מספר 97



איזו מדינה?

ארגון האומות המאוחדות (האו"ם) הנפיק סדרת בולים ארוכה של דגלי המדינות החברות בו.

של איזו מדינה הדגל הנראה בבול?



מי האיש?

מי האיש הנראה בבול?
מה היה מקצועו?
באיזה איזור ערך את מסעותיו?
כיצד מצא את מותו?



זהה את בעל החיים

איך נקרא נחש זה?
האם הוא מסוכן?
ממה בעיקר הוא ניזון?

את הפתרונות יש לשלוח למערכת nosonchik@gmail.com עד ל-15 ביולי. הפותרים מתבקשים לציין את גילם. בין הילדים ובני הנוער שיפתרו נכונה את החידות יוגרל פרס בולאי מתנת איל"ת – אגודה ישראלית לבולאות תימאטית. התשובות לחידות ושם הזוכה יפורסמו בגליון הבא.

פתרון חידון מספר 96

איזו מדינה?

לפנינו דגל אוסטריה, המרכב משלושה פסים בצבעים אדום – לבן – אדום. זהו הדגל הלאומי העתיק ביותר בעולם.



מי האיש?

זהו יוליוס קיסר, מי שעמד בראש האימפריה הרומאית. התואר קיסר, הקיים עד היום במספר מדינות (למשל, יפן) נקרא על שמו.



זהה את הצעצוע

דב צעצוע זה מכונה בשם "דב טדי" (באנגלית – Teddy Bear), על שם מי שהיה נשיא ארצות הברית, טדי רוזוולט.



בהגרלה שנערכה בין הפותרים נכונה עלה שמו של חגית לוי בת ה-15. חגית זוכה בפרס בולאי מתנת איל"ת – אגודה ישראלית לבולאות תימאטית.

מכתבים למערכת – לכל תגובה, הצעה או שאלה ניתן לפנות אלינו בכתובת
nosonchik@gmail.com