



## חג השבועות

### גלעד נדב

חג השבועות הנו החג השני משלושת הרגלים שבהם עם ישראל עלה לרגל לירושלים ולבית המקדש כדי לשמוח ולהקריב קורבנות.

חג השבועות חל בתאריך ו' בסיוון אולם בתורה לא מצוין התאריך המדויק של החג כמו בפסח, סוכות וראש השנה. התורה בכוונה לא הזכירה את התאריך המדויק כדי שנזכור ונקשר אותו לפסח ולימי ספירת העומר שמפרידים בין שני החגים וכדי להדגיש ששבועות הוא המשך ישיר של פסח ולא עומד בפני עצמו בלבד. בתורה, בספר דברים, מוזכר החג כך: "שבעה שבועות תספור לך מהחל חרמש בקמה תחל לספור שבעה שבועות" ואילו בספר ויקרא מוזכר החג כך: "וספרתם לכם ממחרת השבת מיום הביאכם את עומר התנופה שבע שבתות תמימות תהינה. עד ממחרת השבת השביעית תספרו חמישים יום".



### שמות החג

לחג זה חמישה שמות עיקריים:

- חג הקציר – על שם קציר החיטים המתרחש בתקופה זו. מאחר והחיטה היא הגידול שמבשיל אחרון בעונה, קציר החיטים מסמל את סיום עונת הקציר.
- חג שבועות – על שם שבעת השבועות שסופרים מפסח עד ו' בסיוון או מלשון שבועה שנשבע עם ישראל לקב"ה לקיים מצוותיו.
- חג הביכורים – על שום החובה לעלות בחג זה לבית המקדש עם טנא שמכיל את ראשית התבואה (ביכורי התבואה) והפירות (משבעת המינים) כאות תודה לקב"ה על השפע שהשפיע עלינו.
- עצרת – שם זה מקורו בתלמוד והוא בא להמחיש את הקשר בין פסח לשבועות, כמו ששמיני עצרת הוא היום השמיני של חג סוכות, והוא החג שנועל אותו, כך שבועות נועל את חג הפסח.
- חג מתן תורה – לפי המסורת ביום חג השבועות נערך מעמד הר סיני, שבו אלוהים התגלה אל ישראל סביב להר, והורה



להם את עשרת הדברות. מאחר ושבועות הוא עצרת של פסח אפשר להבין גם שיצאת מצרים לא נועדה אלא להיות הכנה למתן תורה.



### דינים ומנהגים לחג השבועות

- נוהגים לקשט את הבתים ואת בתי הכנסת בירק ובענפי אילן כסמל לביכורים ולמהות החקלאית של החג.
- בליל החג נוהגים להישאר ערים וללמוד תורה עד הבוקר במה שנקרא תיקון ליל שבועות שנועד לתקן את אוירת השאננות שאפיינה את עם ישראל בליל קבלת התורה בהר סיני בכך שבמקום להתכונן למאורע הגדול הם הלכו לישון.

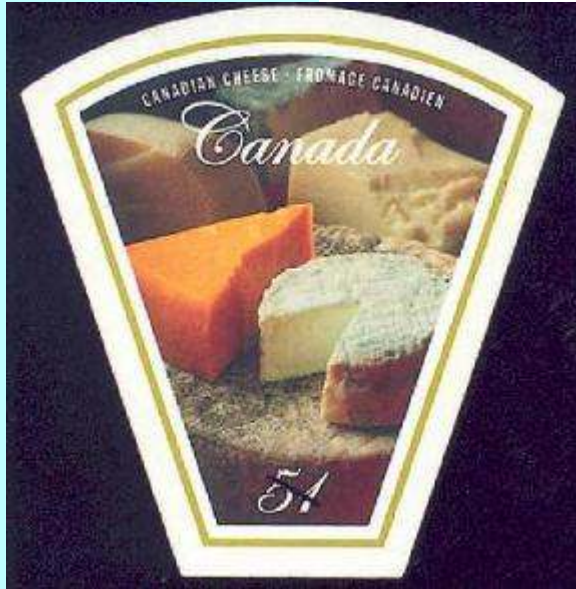


- קריאת מגילת רות – לפני קריאת התורה בשחרית של שבועות נוהגים לקרא את מגילת רות. נציין טעמים אחדים לסיבות שקוראים אותה דווקא בשבועות:

- מאמינים כי חג שבועות הוא יום הולדתו של דוד המלך וגם יון פטירתו. במגילה אנו למדים שדוד המלך הוא נינה של רות המואבייה.
- מגילת רות מתרחשת בעונת קציר חיטים וזו בדיוק העונה שאותה חוגגים בחד השבועות
- עם ישראל נולד מתוך היותו גר וזר בארץ מצרים ובהר סיני הוא מכריז "נעשה ונשמע". רות המואבייה המוכנה לעזוב את מעמדה כבתו של מלך מואב ואת

עמה וללכת אחרי נעמי חמתה ולהתגייר מסמלת את המעמד שהיה לעם ישראל בעת קבלת התורה.

- אכילת מאכלי חלב – מנהג עתיק האופייני לחג השבועות הוא אכילת מאכלי חלב. למנהג זה מספר טעמים:



- במגילת שיר השירים נמשלה התורה לדבש וחלב - "דבש וחלב תחת לשונך"

- בספר במדבר בהתייחסות לשבועות נאמר "בהקריבכם מנחה חדשה ל' ה' בשבועותיכם" שזה יוצא ראשי תיבות מחלב.

- חלב – הגימטרייה של המילה חלב היא 40 רמז ל 40 יום וארבעים לילה שבהם שהה משה רבנו בהר סיני עד שקיבל את לוחות הברית.

- עד למתן תורה לא היינו מצויים בהלכות בשר וחלב והתברר לעם שהכלים שלהם טריפה ולכם הם אסורים בשימוש ולא נותרה להם ברירה אלא להסתפק במאכלי חלב עד שיכשירו את הכלים.

- עריכת טקס ביכורים – החל מראשית ההתיישבות החדשה בארץ ישראל נוהגים לערוך טקסי הבאת ביכורים, שבהם חוגגים גם את סוף הקציר, בעיקר ביישובים החקלאיים (מושבים, קיבוצים וכפרים). בטקסים אלו נוהגים להעלות מופע חגיגי עם שירים, ריקודים, תהלוכה של כלים חקלאיים מקושטים ועוד.

לתגובות ניתן לפנות לגלעד בכתובת: [gilad.nadav@gmail.com](mailto:gilad.nadav@gmail.com)

## הפינה הישראלית – מאכלי עדות



ישראל היא מדינה קולטת עלייה, אשר חרתה על דגלה את מיזוג הגלויות. אחד התחומים בהם מתבטא מיזוג הגלויות הוא המזון. כל עדה הביאה עימה לארץ מאכלים שהיו מקובלים בארץ מוצאה, והם הפכו עם השנים להיות חלק מהמטבח הישראלי. לשלושה מאכלים כאלה הוקדשה סדרת בולים שהונפקה בשנת 2000.

קשה להאמין, אבל לפני כחמישים שנה רק מעטים בארץ הכירו את הקוסקוס. המאכל חדר למטבח הישראלי עם העלייה הגדולה מארצות צפון אפריקה, בסוף שנות החמישים של המאה הקודמת. גרגרי הקוסקוס עשויים מסולת ומים, והכנתם דורשת מומחיות רבה. על גבי הגרגרים המאודים יוצקים בדרך כלל מרק עוף עם ירקות רבים וגרגרי חמוס. באופן הקוסקוס התחבב על כל תושבי הארץ, ואני לא מכיר אפילו אדם אחד שלא אוהב אותו.



ומכאן למאכל שנוי במחלוקת: יש כאלה שאוהבים געפילטע-פיש, ויש כאלה שממש שונאים אותו. למי שלא מכיר (ולמי שמסרב להכניס את הגעפילטע-פיש לפיו) – מדובר בקציצות דגים העשויות מקרפיון, בתוספת חלה וביצים. יוצאי פולין נוהגים להמתיק בסוכר את הדגים הממולאים, בעוד שיוצאי ארצות אחרות באירופה ממליחים ואף מפלפלים אותם. בכל מקרה, את הגעפילטע-פיש אוכלים כשהוא קר כמנה ראשונה. משמעותו המילולית של הגעפילטע-פיש היא דג ממולא. במקור, הקציצות המוכרות לנו היו משמשות למילוי הדג, עד שהתברר שהמילוי טעים יותר מהדג עצמו... בתקופה שעוד לא היו מקררים בכל בית היו נוהגים לקנות את הדגים חיים, להחזיק אותם באמבטיה (כדי לשמור על טריותם), ורק ביום ששי לטחון אותם ולהכין את הקציצות.



הבול האחרון בסדרה מוקדש לפלאפל – המאכל הקרוב ביותר להגדרה של "המאכל הלאומי הישראלי". מוצאו של הפלאפל ממצרים, והוא נקלט בארץ במהירות מסחררת. הפלאפל נמכר בדוכנים, ונאכל בתוך פיתה עם טחינה, סלטים וחמוצים. זהו מאכל זול ומשביע, שניתן לאכול אותו בעמידה ואף תוך כדי הליכה. הפלאפל אינו דורש נימוסי אכילה מפותחים, וגם בשל כך הוא מתאים מאוד לאופי הישראלי. ושרק יהיה לנו בתיאבון!

## עוגת גבינה מסויה?

### דדי שי

על-פי המסורת, כשבני ישראל קיבלו את התורה בחג השבועות הראשון, עדיין לא להם את האמצעים להכשיר בשר על-פי התורה שרק זה ניתנה. מסיבה זו חג שבועות הראשון נחגג בארוחה צמחונית. כתוצאה מכך מוצג חג השבועות פעמים רבות כ"חג מוצרי החלב". לכאורה, חג השבועות אמור להיות חג מושלם בשביל צמחונים, בניגוד לחגים אחרים אותם מציינים בארוחות עתירות בשר. אבל יחד עם זאת, צמחונים רבים היום מגלים התנגדות גם לתעשיית החלב.



תעשיית החלב בישראל

ולמה זאת? הרי ייצור חלב לא דורש הרג של בעלי-חיים כמו ייצור בשר! אלא שענף החלב בעידן המודרני, כמו ענף הבשר, התחיל לפעול בצורה תעשייתית, שמטרתה לנצל את בעלי-החיים באופן מקסימלי. למשל, אם בעבר כל פרה הייתה מייצרת רק כשמונה ליטרים של חלב ביום לכל היותר, היום, כתוצאה מהתיעוש במשקי החלב, פרות מייצרות כמויות גבוהות הרבה יותר, שמגיעות ליותר משלושים ליטרים ביום! עומס החלב הזה לא מיטיב עם בריאותה של הפרה, ולעתים קרובות יכול לגרום להם לסבל. בנוסף, כדי להשיג יותר חלב, מפרידים מהפרות את העגלים שלהם – שלמענם הן מייצרות את החלב שלהן במקור – ומאכילים אותם מבקבוק. מסיבות אלו, הדאגה לטובתן של הפרות מובילה הרבה צמחונים להתנגד גם לתעשיית החלב.

בנוסף, קיימים גם אנשים רבים הרגישים ללקטוז (סוכר הנמצא בחלב) – לפי מחקרים כ-70% מהאוכלוסיה רגישה בצורה זו אחרת ללקטוז (מרגישות קלה ועד לאלרגיה חמורה) ומומלץ כי תימנע ממוצרי חלב. כתוצאה מכך יותר ויותר אנשים נמנעים ממוצרי חלב גם ממניעים בריאותיים. ואם תחשבו על זה – האדם הוא ה"חיה" היחידה שממשיכה לצרוך חלב גם אחרי תקופת הינקות, ועוד של חיה מזן אחר...

למרבה המזל, למי שלא מעוניין או לא מסוגל לשתות חלב קיימים עבורו מוצרי "חלב" אלטרנטיביים – שאינם מופקים למעשה מפרות אלא ממקורות שונים מהצומח.

חלב הסויה הוא כנראה החלב הצמחי הנפוץ ביותר בעולם – הסינים מייצרים אותו כבר יותר מ-2,000 שנים. לפי המסורת הסינית, הוא הומצא על-ידי החכם ליו אן, שהיה אחיינו ויועצו של קיסר סין במאה השניה לפני הספירה. חלב הסויה, שהיה משקה נפוץ במשך דורות רבים במזרח הרחוק, מתחיל כיום לחדור גם לשוק המערבי. ניתן למצוא כיום בחנויות גם חלב סויה מתוצרת חברות ישראליות – חלב סויה של תנובה, וחלב סויה של משק צוריאל (חברה המתמחה בייצור מוצרי סויה, ומייצרת גם גבינת סויה ומוצרי סויה אחרים). בנוסף, משווקת חלב סויה בארץ גם חברת אלפרו, החברה הגדולה בעולם לייצור חלב סויה, המייצרת חלב סויה בטעמים רבים שונים – כמו שוקו, וניל או בננה. הפופולריות של חלב הסויה נמצאת בעליה – אם בעבר היה ניתן למצוא

אותו רק בחנויות טבע, הרי שהיום בכל סופרמרקט טיפוסי נמכרים סוגים רבים של חלב סויה.



תעשיית האורז

סוגים נוספים, נפוצים פחות של חלב מהצומח, הם חלב אורז או חלב שיבולת שועל. בניגוד לסויה, העשירה מאוד בחלבון ולכן מתאימה באופן אידיאלי לייצור חלב, סוגי החלב הללו מכילים פחות חלבון, אבל הטעם שלהם שונה ומיוחד. שיבולת השועל היא מתקתקה באופן טבעי, ולכן לחלב שיבולת השועל יש טעם מתוק גם בלי שמוסיפים לו סוכר.



תעשיית הקוקוס

חלב קוקוס, למרות שמו, לא דומה כל-כך לחלב – המרקם הסמיך והעשיר בשמן שלו עושה אותו יותר דומה לחמאה, אם כי הוא בריא הרבה יותר ממנה. חלב הקוקוס הוא מרכיב מרכזי בתבשילים במטבחי המזרח הרחוק, וניתן למצוא מנות על בסיס חלב קוקוס בכל מסעדה תאילנדית או הודית.

סוג אחד אחרון של חלב מהצומח, הוא חלב השקדים – היחיד מבין סוגי החלב הצמחיים ברשימה זו שהיה מוכר כבר לאבותינו בתקופת מתן תורה. השקדים, העשירים בחלבון ושומן, שימשו לייצור חלב עוד מימי התנ"ך. בקרב יהדות צפון אפריקה, היה נהוג להכין משקה ממותק משקדים בשם "רוזטה", שדומה בטעמו למרציפן. היום ניתן להשיג חלב שקדים בחנויות טבע, ו"רוזטה" נמכרת כתרכיז שאליו יש להוסיף מים.

אז בחג השבועות הנוכחי נחליף את מוצרי החלב מהחי במוצרי חלב מהצומח – זה כנראה יותר בריא, ובוודאות יותר מוסרי 😊.

לתגובות ניתן לפנות לדדי בכתובת: [nosonchik@gmail.com](mailto:nosonchik@gmail.com)  
 מתכונים ניתן למצוא ב- <http://www.anonymous.org.il/recipe.htm>

## חידון מספר 17



### איזו מדינה?

איזו מדינה הנפיקה את הבול שלפניכם?

- א. מרוקו
- ב. מונאקו
- ג. מלטה
- ד. מקדוניה



### מי האיש?

מי הוא איש זה?

באיזה תחום אמנותי התפרסם?  
מאיזה מום הוא סבל באחרית ימיו?



### זהה את האתר

איך נקרא פסל זה?  
היכן הוא נמצא?  
מתי הוא נבנה?

את הפתרונות יש לשלוח למערכת [nosonchik@gmail.com](mailto:nosonchik@gmail.com) עד ל-15 במאי. 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.

## פתרונות חידון מספר 16:

### איזו מדינה?

בול זה הוא חלק מסדרת הבולים הראשונה שהונפקה על ידי מדינת ישראל. הבולים הוצאו למכירה ביום ראשון ה-16 במאי, יומיים לאחר ההכרזה על הקמת המדינה.

בזמן הדפסת הבולים עדיין לא ידעו איך תקרא המדינה היהודית, ולכן הודפסו על הבולים המילים "דואר עברי".



### מי האיש?

לפנינו ג'ון פיצג'רלד קנדי, נשיא ארצות הברית בין השנים 1961 ל-1963. קנדי היה הנשיא האמריקאי הקתולי הראשון והיחיד עד כה. בזמן כהונתו פרץ משבר הטילים בקובה, והעולם היה קרוב מאוד למלחמה גרעינית. פתרון המשבר היה אחד מהשגיו הגדולים של קנדי.



### זהה את האתר

המבנה הוא הפרתנון, מקדש עתיק הנמצא במתחם האקרופוליס שבאתונה, יוון. הפרתנון נבנה לפני כ-2,500 שנה, ונחשב לסמל של התרבות היוונית בשיאה.



בהגרלה שנערכה בין הפותרים נכונה עלה בגורל שמה של **ירדן מלין בת ה-12**. ירדן זכתה בפרס בולאי מתנת איל"ת – אגודה ישראלית לבולאות תימאטית.

[מכתבים למערכת:](#) 

לכל תגובה הצעה או שאלה, ניתן לפנות אלינו בכתובת:

[nosonchik@gmail.com](mailto:nosonchik@gmail.com)

