

זיכרון טעמים

ספר מתכונים

לזכרון ולהנצחת חללי מערכות ישראל
במרחב הגליל התחתון ועמק הירדן



שמות, זכרונות, מתכונים - תוכן:

4	אביתר תורג'מן - קובה אדומה	40	יוסי אליאל
6	אבנר פולטהיים - עוגת דבש	42	יוסף סלאח - עלי גפן ממולאים
8	אורן נח - עוגת בננות	44	יניב גולן - פריקסה
10	אושרי חבר - פשטידה של אמא גילה	46	יערה מאיר - עוגת תפוזים
12	איהאב ח'טיב בדר - עוף עם אורז בתנור	48	ירון שטיין - קציצות בשר
14	אלון ענוים - גורמה סבדי	50	יריב אמיתי - מרק קובה
16	אליאל בן יהודה - ארוחת בוקר ישראלית	52	מאיר אלגרבל - דג מושט
18	ארז אשכנזי - עוגת שוקולד בחושה	54	מאיר דוד מדיין - קוסקוס
20	אריה דניאל - קובה עוף במרק אדום	56	מאיר מקייס - חלות שבת
22	בנימין ברגשטיין - מרק קניידלך	58	מיקי כץ - הפיצה של מיקי
24	גיא בוילנד - עוגת שוקולד	60	נדב ריימונד - עוגיות קורנפלקס
26	גלעד פישור - עוגת הפירורים של גלעד	62	ניצן פרוג - משה בתיבה
28	דוד פלד - ספגטי ברוטב עגבניות	64	נירן כהן - קובה צהובה
30	חן ברוד - בויקוס של בולגרים	66	עדי אביטן - מרק קובה
32	טל קדושים	68	עובדיה ועמיר זגורי - קי'צרי
34	יובל וולפסון - עלי מנגולד ממולאים	70	עודד קורנפיין - שניצל וינאי
36	יוחאי שרון - מוסקה	72	תמיר אליהו - הקובה של תמיר
38	יוני יצחק - עלי גפן ממולאים - יפרח		

הזיכרונות העמוקים ביותר נטמעים בנו לרוב בטעמים ובריחות. המושג "אוכל של בית" מקפל בתוכו את תמצית הזיכרון המשפחתי הקרוב ביותר. המחשבה על הפקת ספר מתכונים להנצחת החללים, נולדה מתוך ההבנה, ששימוש בספר מתכונים ישאיר בינינו את החללים שלנו, האהובים שלנו, חיים מתמיד, נוכחים מתמיד, בכל יום מחדש כשנבשל מתוך הספר הזה, והם, בפניהם, בסיפורים שלהם, יהיו איתנו ברגעים אלה, נוכחים במלוא העוצמה.

זיכרון טעמים הוא מיזם חברתי קהילתי, ספר מתכונים המחבר בין משפחות שכולות של חללי מערכות ישראל, סטודנטים, בני נוער וילדים. הפרוייקט נולד מתוך רצון אמיתי להחיות את זכרון החללים ולהשאירם חלק מחיי היומיום. זהו מיזם רב תרבותי, בין דורי, הנוגע בכל חלקי הפסיפס הארץ ישראלי, ובעיקר זה הייחודי למרחב הגליל התחתון.

רגע לפני סיום, רבים לקחו חלק בהצלחת המיזם ואנו מבקשים להודות לכולם:

ניצן פלג - ראש המועצה האזורית הגליל התחתון.

נפתלי פרידלנדר - מנכ"ל המועצה האזורית הגליל התחתון.

המועצה האזורית הגליל התחתון - פזית ראובן גוטמן, טובית שמואלי, שיר מרגולין, שלומית קירצמן, מיכל נג'די, איילת מובסוביץ.

דני כבשנה - יו"ר יד לבנים מרחב כנרת וזיוה נחשון - מתנדבת בארגון יד לבנים.

אפרת דור - מנהלת מחוז טבריה, משרד הביטחון, אגף משפחות הנצחה ומורשת.

טלי אשכנזי - רכזת קהילתית, משרד הביטחון, אגף משפחות הנצחה ומורשת.

אדווה בוילנד - על גיוס וקשר מול המשפחות שכולות בפרויקט.

שני הדר - הנחיית הקבוצה, עריכת התוכן והעריכה הגרפית.

אסף רונן - הנחיית הקבוצה בתחום הצילום.

הדס אלעד - מנהלת מרכז צעירים הגליל התחתון, ניהול הפרוייקט.

וכמובן לשותפים בפרויקט, בני המשפחות, הסטודנטים והילדים, שתרמו מכל הלב מזמנם, כישוריהם ויכולותיהם להצלחת הפרוייקט.

ועכשיו - שיהיה בתאבון!



אביתר משה תורג'מן ז"ל

נפגשו לך הן המשפחה ובה: רב וידר והאלא מרטינץ

אביה היה מלחין של שלמה ארצי.
השיי "מלך הקולנוע" היה השיי
האברהם ללו הימי.

מלך העולם

מילים: שלמה ארצי

לחן: מישורים לבנים

שם בתוך מיטה, מול קיר ענק כחול,
קר וזול,

לפעמים אתה, נאנח בלי קול

ובכל זאת,

אמא שם שומרת גם כשאתה גדול

מחליפה לך בגדים

אומרת שאתה: מלך הגברים

בשבילה אתה יכול להיות

מה שבא לך לראש,

למשל, מלך החיות או מלך ההרים,

אם תטכס אי שם,

קום תהיה כל מה שבא לך

כי בשבילה אתה תמיד מלך העולם.

"שם אתה תמיד, כל מה שתרצה,

רק תבחר",

כך אומרת היא ואתה שואל:

"מה עוד אפשר

מה שלא הייתי בטח לא אהיה"...

מחליפה לך בגדים, אומרת שאתה,

מלך הגברים, בשבילה אתה יכול

להיות

מה שבא לך לראש,

למשל, מלך החיות או מלך ההרים,

אם תטכס אי שם,

קום תהיה כל מה שבא לך

כי בשבילה אתה תמיד מלך העולם.

בשבילה אתה מלך השירים

בשבילה אתה יכול להיות,

מה שבא לך לראש,

למשל, מלך החיות או מלך ההרים,

אם תטכס אי שם,

קום תהיה כל מה שבא לך

כי בשבילה אתה תמיד

מלך העולם, מלך העולם

הקובה האדומה של אביה

מה צריך:

מלח רבשי:

בצל

בשר טחון

סולת

מלח ופלפל שחור

2 סלקים חתוכים לקוביות

בצל קצוץ קטן

2-3 שיני שום קצוצים

סלרי קצוץ

שורש סלרי קצוץ

לימון פרסי קצוץ

רסק עגבניות קטן

מלח, פלפל שחור

אבקת מרק

לימון סחוט

מלפפון קובה:

סולת

מים

מלח, פלפל שחור

מעט גריש'ה (לא חובה)

מה לשים:

1. לשים את מרכיבי מעטפת הקובה עד לקבלת בצק רך ונעים.

2. מטגנים את הבצל הקצוץ במעט שמן.

3. מוסיפים בשר טחון וממשיכים לטגן, מתבלים לפי הטעם במלח, פלפל שחור ופפריקה.

4. יוצרים כדורים קטנים מבצק הקובה, פותחים ומשטחים את הכדורים, ממלאים בבשר ומגלגלים שוב לכדורים סגורים.

5. מכניסים את מרכיבי המרק לסיר ומבשלים עד שהירקות מתרככים.

6. מתבלים, בודקים טעמים ומוסיפים את הקובות לבישול של כחצי שעה, עד להגשה.

*בבית שלנו אהבו הילדים שהוספנו גרונות עוף למרק, כמובן אחרי ניקוי והרתחה.



אבנר פולטהיים ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה ובה: זינאל חזי ואריאל שחאי

אהני אהה מאז אה שי הפלח
והיה מחוהי אליו.

הרעות

מילים: חיים גורי

לחן: סשה ארגוב

על הנגב יורד ליל הסתיו
ומצית כוכבים חרש חרש
עת הרוח עובר על הסף
עננים מהלכים על הדרך.

כבר שנה לא הרגשנו כמעט
איך עברו הזמנים בשדותינו
כבר שנה ונותרנו מעט
מה רבים שאינם כבר בינינו.

אך נזכור את כולם
את יפי הבלורית והתואר
כי רעות שכדאת לעולם
לא תיתן את ליבנו לשכוח
אהבה מקודשת בדם
את תשובי בינינו לפרוח.

הרעות נשאנוך בלי מילים
אפורה עקשנית ושותקת
מלילות האימה הגדולים
את נותרת בהירה ודולקת.

הרעות כנערייך כולם
שוב בשמך נחייך ונלכה
כי רעים שנפלו על חרבם
את חייך הותירו לזכר.
ונזכור את כולם...

אבנר נולד בד' חשוון תשט"ו, 30.10.54, בשדה אילן, לאבא משה ואמא רוחמה. אח
לאהרוני ומאיר. במלחמת יום הכיפורים, בי"א תשרי תשל"ד, 07.10.73, בהיותו בן
19 בלבד, במהלך שירותו הסדיר, אבנר נפל כחלק מאחוזת לוחמים. בזמן שחמישה
מחבריו לנשק היו נצורים, ארבעה עשר חיילים נהרגו בניסיונות לחלץ אותם, והוא
היה ביניהם.

אהני לאז הפנימי"ג "מקווה ישיאל", שם אהה מאז אה הפלחזה המכונה
הזהויה. הוא אהה לאכול אה הזהש היישי מהחלטה לפלחיה ויג על
הלימוזים יך השחיל ללכז לפחוז המכונה אמה אהה כל כך.

חג זהש

המצרכים:

לחשה:

3 ביצים

מעט תמצית וניל

1 כוס דבש

1 כוס נס קפה \ כפית גדושה (תלוי אם אוהבים)

1\2 כוס מיץ תפוזים

3 כוסות קמח

1 כפית אבקת אפייה

1 כפית סודה לשתייה

1 כוס סוכר

לסיימ:

1\4 כוס דבש

1\4 כוס מים

אופן ההכנה:

1. מחממים מראש תנור על 175 מעלות.
2. מערבבים יחד את כל מצרכי העוגה, יוצקים לתבנית ומכניסים לתנור
למשך 45 דקות.
3. בינתיים מחממים על האש את מרכיבי הסירופ.
4. כשמוציאים את העוגה מהתנור, בעודה חמה, שופכים עליה את הסירופ.



וכי מה יכול להיות יפה יותר
משמש שוקעת מעבר לגבעה והאופק,
מדגל הלאום המתנופף לאיטו במרכז
מאהל יפה ומסודר, כאשר דמויות בירוק
זית נעות בשטח למרגלות סלעים, אבנים
ועל קוצים ודרדר. כה יפה היא השקיעה שאין דומה לה.
פתק שאבנר כתב ונמצא בארנקו לאחר נפילתו



אורן שמהה נה ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה וכמה: אלמול לוי וג'ורל אלמול

מהזקקים לעולם

מילים ולחן: אברהם טל

המילים מרגיעות
והרגש עוד סתום
כל מילה במקום
והלב נשאר אטום

והימים כל כך יפים
הלילות של החורף הזה
מזכירים לי ימים קסומים

שתי דקות מספיקות
תני לי יד ונצמד מפה
גם בגוף, גם בלב
עוד תתני לגעת בכאב

והימים כל כך יפים
הלילות של החורף הזה
מזכירים לי ימים קסומים
אל תדאגי אני כאן...

אני רואה שבחיים
הגלגלים מסובבים את כולם
המלחמות, ההיפוכים
בסוף יוצאים מחוזקים לעולם

הזמנים לא קלים
נעלם בין הצללים
מתעורר בבהלה
ונמלט מהשכחה

והימים כל כך יפים...

אני רואה שבחיים
הגלגלים מסובבים את כולם
המלחמות, ההיפוכים
בסוף יוצאים מחוזקים לעולם

בנם של חוה רייכל ויגאל. נולד ביום י' בניסן תשנ"ב (13.4.1992) בקיבוץ מעלה גלבוע. ילד שלישי במשפחה, אח ליוחאי, אלומה והראל. אורן נפל בקרב במהלך מבצע "צוק איתן" ביום כ"ב בתמוז תשע"ד (20.7.2014).

אורן היה ילד יפה תואר, כחול עיניים, עם חיוך שובה לב וגומות חן שובבות. מילדות היה חבר ורע לאחיו ולאחותו. בבית היה אורן יד ימינם של אמו ואביו, שותף מלא ופעיל. אהב לבלות עם חבריו ולהיות שם בשבילם, להקשיב ולתמוך בכל עת. ידע לעודד ממקום אמיתי ועמוק. חבריו מספרים על אדם מיוחד, בעל לב זהב, בחור חזק ואיתן שלא ביטא כל קושי אלא הרעיף עזרה על סובביו. תמיד פעל למען הזולת, נכון לסייע לכל אחד בעשייה, בנתינה, בעצה טובה.

אין אלה לאכול הלחי השרי וכמה שיומי, אלה הדברי היחיד שלא היה מסירה לו היה חלג הננו מסויג של סהא שלו. חלגה שהיגה מכבה השהה והיא טלמה להפלא.

אבא ואמא מספרים על אורן:

חוה, אמא של אורן: "אורן היה ילד נשמה, כזה שמתחבר באופן הכי עמוק לכל אחד באשר הוא. תכול עיניים עם גומה ששובה כל לב".

יגאל, אבא של אורן: "אורן היה ילד עקשן ומעט מרדן אבל הכל הגיע מחוש הצדק והאינטליגנציה הגבוהה שלו. באימונים בצבא למשל, בכוחו הפיזי הרב הוא נשא חברים שהתקשו לעמוד במסע ואת ציודם, וחזר לאחר בריצה כדי לעזור לאחרים לסיים את המסלול".

חלג הננו

המצרכים:

- 3 כוסות סוכר
 - 4 כוסות קמח
 - 1 כף אבקת אפייה
 - 1 כף סודה לשתייה
 - 8-6 בננות
 - 1 כוס שמן
 - 4 ביצים
 - 1/2 כוס מיץ תפוזים
 - 1 כף תמצית וניל
- אפשר להוסיף שבבי שוקולד צ'יפס

איפן הפכנה:

- מחממים תנור לטמפרטורה של 180 מעלות.
- מערבבים את כל המצרכים יחד, יוצקים לבנית האפייה משומנת ואופים 35 דקות.



אושרי חבר ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה וכתבו: הודיה כהן וחיה צין

אושרי חבר, נולד במושב ארבל ביום ל' בכסלו תשל"ה (1974.12.4), לאמא גילה ואבא אבינועם. בן בכור להוריו ואח לאדווה ולאופיר. באוגוסט 1992 התגייס אושרי לצה"ל והחל במסלול הקשה של הכשרתו כלוחם ביחידת דובדבן, אותו סיים בהצלחה מרובה והיה מועמד לצאת לקורס קצינים ערב נפילתו.

אושרי נהרג בתאונת דרכים בעת מילוי תפקידו, ביום א' בחשוון תשנ"ד (1993.10.16). התאונה אירעה כאשר שב מבילוי בכרמיאל עם שני בני דודיו. כילד, נער, חייל ואדם, היה אושרי עצמאי מאוד, בוגר בדעותיו, חברותי, רומנטיקן, כשרוני מאוד ואיש עבודה. אהב מאוד לרקוד ולטייל בטבע.

הפשטידה של אמא גילה היא סימון יציג ממך, שמאלה חיוך מאי אצל הני המשפחה. האחינית של אושרי שלא סבו להכי אמא, נכניה הו הכל פלא שמכניס הריג אל הפשטידה, וזיכרה זוכים לטעם לא קצת ממנו.

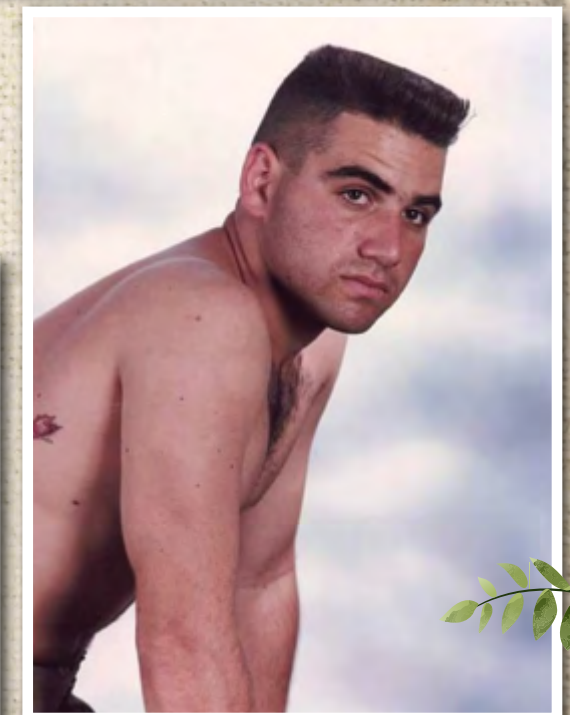
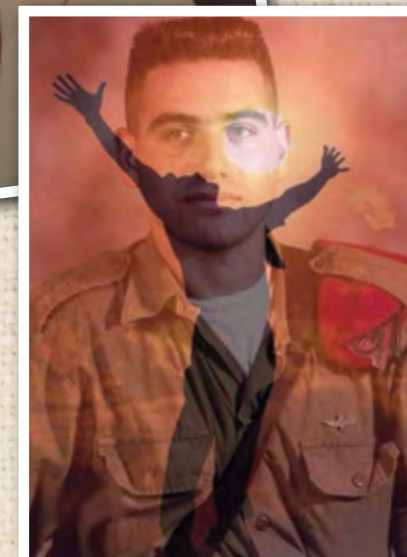
הפשטידה של אמא גילה

מה צריך:

חבילת פסטה (מכל סוג שאוהבים)
גבינה צהובה
עגבניה פרוסה
זעתר
זיתים מגולענים
בצל
גבינה בולגרית - לא הכרחי

מה לעשות:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מבשלים את הפסטה עד שמוכנה.
3. מטגנים בצל עד להזהבה.
4. מסננים את הפסטה המבושלת ומניחים בתבנית. מפזרים מעליה זעתר, בצל מטוגן, פרוסות עגבניה וגבינה צהובה. אפשר לפזר גם גבינה בולגרית.
5. אופים כ-20-15 דקות.



איהאב היטיב בדרך ז"ל

נפגשו עם בני המשפחה וכתבו: לזן קהסה זליל וקיסוד

בן למופיד ולפרחה, נולד ב-22.12.1982 בכפר הדרוזי מג'אר שבצפון הארץ. אח לתאומות רודין וראנייה, רונזה, אימן ופאדי.

ב-8/8/2001 התגייס איהאב לצה"ל, לחיל הרגלים וההנדסה הקרבית. ב-16 בפברואר 2005 היה איהאב מעורב באירוע ירי לעבר הכוח שלו. הוא גילה תושייה ויוזמה והציל את חייהם של החיילים שנפגעו ועל כך קיבל תעודת הערכה. ב-10/2/2010 נהרג איהאב בעת מילוי תפקידו. בן 27 היה בנופלו.

איהאב אהב אנשים ואהב את החיים. הוריו מספרים על ילד של אהבה, מלא בנתינה, מנומס, אדיב ואוהב אדם.

הכל סוף שחלף, כשאיהאב היה מלך ההיגה, נפגש אלו להשלם אהבו
אורז מהושלם עם חלק המני, מעבון שהיה אהבה עליו המיוחד.

חלק עם אורז המני

מה ציין:

אורז

בצל

שמן זית

נענע

אטריות דקות

ציר מרק עוף

פלפל שחור, קינמון, פפריקה, קארי, זעתר

עוף

סומק

קארי צהוב

פלפל אדום

שמן זית

בצלים קטנים

גזר

תפוח אדמה

מה עשינו:

1. מטגנים בצל בשמן זית. כשמזהיב, מוסיפים את האורז ומטגנים אותו קלות.

2. מוסיפים את תערובת התבלינים ונענע קצוצה ולבסוף מוסיפים את האטריות הדקות ושופכים את ציר מרק העוף. מבשלים עד שהמים נספגים והאורז מוכן.

3. מבשלים את העוף במים חצי בישול, מוציאים ומניחים בתבנית.

4. מוסיפים תבלינים, שמן זית, תפוח אדמה, גזר ובצלים קטנים שלמים.

5. מכניסים לתנור ואופים עד שהעוף משחים.



אלון ענוים ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה ובה: ננסי איפיק ואליה חיה

אלון נולד ביום י' באלול תשי"ג, 21/08/1953, במושב ארבל. בן שני במשפחה, בן לשלמה (ז"ל) וחביבה, אח לאמיר, דליה, איריס ואורי (ז"ל). בעלה של נחמה ואב לאורי ועירית. שירת בסיירת שריון, נפל ביום ב' בתמוז תשמ"ב, 24/06/1982, במלחמת לבנון הראשונה (שלום הגליל).

אלון עבד במחלבה השיתופית במושב, ולאחר מכן הקים משק חקלאי, בו גידל פרחים ומטעים.

המשק כל השבוע אלון עבד קשה והיה שיש מלח אל היה הוריו כפי לאכול את ה"לוחם סה"י" והאורז הפרסי שאמו היגה מכנה. מאס, הכול פלח שאמו מכנה את המאכל הזה, היא חושבת עליו.

לוחם סה"י

מה צריך:

בשר מס' 6 או 8

1 בצל גדול

1 ראש שום

1 כף שום כתוש

1 כף עריסה

1 כוס יין אדום

1 כפית כורכום

1 כפית פפריקה מתוקה

1 כפית כמון

1/2 כפית פלפל שחור גס

1 כף מלח גס

5 לימונים פרסיים (יבשים)

מיץ לימון

שמן זית

1 צרור כוסברה

1 צרור פטרוזיליה

3 שורשי כרישה

מה לעשות:

1. שוברים את הלימונים הפרסיים לחתיכות ומשרים במים למשך הלילה.
2. חותכים את הבשר לחתיכות קטנות ומרתיחים במים חמים. לאחר הרתיחה מסננים.
3. מטגנים בשמן זית את הבצל הקצוץ. כאשר הבצל הופך שקוף, מוסיפים את השום הקצוץ ואת השום הכתוש ומטגנים כדקה נוספת, עד להזהבה של השום.
4. אל הבצל והשום המטוגן מוסיפים מים עד לגובה חצי הסיר, מוסיפים כורכום, כמון, פפריקה מתוקה, עריסה, פלפל שחור גס וכוס יין אדום ומביאים לרתיחה.
5. לאחר שהרוטב רתח, מוסיפים את חתיכות הבשר ומבשלים במשך שעתיים על אש נמוכה.
6. קוצצים את הירק (כוסברה, פטרוזיליה וכרישה), לחתיכות ממש קטנות.
7. לאחר כשעתיים מוסיפים את הלימונים הפרסיים והירק הקצוץ ומבשלים למשך 10 דקות נוספות. במידת הצורך מוסיפים גם מעט מיץ לימון.
8. מכבים את האש ומוסיפים מלח גס.



אליאל בן יהודה ז"ל

נפגשו עם בני המשפחה וכתבו: לזן פולק ושני אחי

אליאל נולד ב-14 ליולי 1982 בכפר תבור, לאמא אסתר ולאבא אריה, אח אמצעי לגלעד ולרותם. ביום י"ט באב התשס"ו, 13 באוגוסט 2006, במהלך מלחמת לבנון השנייה נהרג אליאל ז"ל. "סרן (מיל") בן יהודה אליאל ז"ל הראה במעשיו רוח לחימה, מנהיגות ואומץ לב עד חירוף נפש".

אליאל היה נער שהפיץ לכל קרוביו אור ואהבה. אהב לשחק כדורגל ולטייל והיה ידוע באהבתו ונתינתו הרבה לזולת.

הכל שישי בחוקי, כאשני אלנאל היה מליץ מהצבא לזין פולק וסמוס, אמא אסתר נהלה לשאלו אלו הזין אם היה יוצא לעזרי ולאכול המקדונלס. אלנאל גמיר הליץ לאכול אוכל היג, והיה שואל אם יש אוכל בהיג. והאסתר גמיר נצטרפה המחשבה, שגבין לו אמונה חוקי טלמיה השיטה חומס שאלנאל כל כך אהב.

כשהיה מליץ בהיגה, היגה אסתר מחכה לשמאל חומס שהיה מספר על חייו. זה היה מן האכזב שלהם יחד. אלנאל היה מספר לה הכל, והיא הייתה נחלא לאוה.



אמונה חוקי ישראל

מה צדיק:

לחיהם הי"לשהי"י:

2 גבעולי שמיר

1 גבעול פטרוזיליה

1 ביצה

אופן ההכנה:

1. קוצצים את הגבעולים הירוקים יחד ומניחים בקערה.

2. מוסיפים את הביצה ומערבבים היטב עם קורט מלח.

סלט:

1 עגבנייה

1 מלפפון

3-4 עלי חסה

1 בצל לבן קצוץ

1/2 גמבה אדומה

1 צנון

1/2 לימון סחוט

מלח

אופן ההכנה:

3. קוצצים יחד עגבנייה, מלפפון, בצל וגמבה ומניחים בקערה.

4. קוצצים דק את עלי החסה, מוסיפים לקערה ומערבבים עם קורט מלח ומיץ הלימון שסחוט מראש.

5. פורסים דק את הצנון ומוסיפים מלמעלה לקישוט.

את הארוחה מגישים לצד חומס, חצאי פיתות, סלט טונה, חצילים מטוגנים וזיתים. אליאל תמיד אמר שיש המון לחם בצבא והוא לא יכול לראות יותר לחם, לכן אכל בבית פיתות. והחצילים המטוגנים - הטבח בצבא, שהיה מרוקאי והיה חבר של אליאל, נהג להכין כאלו לחברה. אליאל התאהב בטעם ורצה לשחזר אותו בבית.



ארז אשכנזי ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה ובה: חנה ליהטי ואשר חכמי

ארז נולד ב-16 ליוני 1982, בימי מלחמת לבנון הראשונה. אבא שלו היה מגויס בלבנון ולכן ניתן לו השם ארז, על שם ארז הלבנון. גדל בקיבוץ רשפים, בן שלישי לבתיה שתחי' וינון ז"ל, אחיהם של אביב, רוני ולילך.

ארז היה תלמיד מצטיין וסיים את בחינות הבגרות בממוצע 95. מגיל 8 התחיל לשחק כדורעף ובהמשך שיחק במדי נבחרת הנוער של ישראל. בצה"ל שירת בשיטת. בערב לפני היציאה למשימה האחרונה ממנה לא שב, התקשר הביתה לאמא בתיה וביקש - אמא תעשי בורקס לחבר'ה, אנחנו יורדים לעזה, תני למלכי (חברתו) שתביא לנו ביום שישי לבסיס. כשבאו מקצין העיר לבשר את הבשורה הקשה, הבורקסים היו בהכנה בתנור. חבריו ליחידה שבאו בראש מורכן, אכלו אותם בלעדיו.

השיטת הייתה הכל בשבילו, הוא היה גאה להיות שייך אליה. בשלב מסוים הוצע לו לצאת לקורס קצינים אבל סירב כדי לא לעזוב את חבריו לצוות. ארז היה מפקד החוליה הרפואית בצוות שלו ובזמן שהופעל המטען הגן בגופו הגדול על חבריו שעמדו לצידו, והוא עצמו נהרג. בן 21 היה בנופלו. יהי זכרו ברוך.

ארז נפגש סמוך ליום הולדתו ה-21. לבהוצ יום ההולדת אלו הגיע הכינה ארז שיקורו שאמא לקח להסיס וחילק לחבריו ליחידה. מאס, אממה אלו "מהיום נלך יומי האחרון 15 העלה שאכן לכולם הימי ההולדת". ואכן בכל יום הולדת לכל אחז מילדיה ונכדיה, היא מכינה ארזה 15.

ארז שיקורו החושפה - ארז יום ההולדת של ארז

מה צריך:	מה לשים:	מה לשים:
2 ביצים	1. מערבבים הכל יחד, מוסיפים כוס מים רותחים.	1. מבשלים הכל יחד בסיר, עד שמתקבל קרם חלק.
1 1/2 כוס סוכר	2. אופים בחום של 170 מעלות כ-45 דקות.	2. יוצקים על העוגה כשהיא עדיין חמה.
1 כוס חלב או מים		
1/2 כוס שמן		
1 1/2 כוס קמח		
3/4 כוס קקאו		
1 שקית אבקת אפיה		
1 כפית תמצית וניל		
1 שקית סוכר וניל		
1 כפית אבקת סודה לשתייה		
	3. צפוי:	
	50 גרם מרגרינה או חמאה	
	3 כפות קקאו	
	1/4 כוס יוגורט / שמנת מתוקה /	
	קצפת צמחית	
	1 כוס סוכר	

"הידידות, האהבה, הנעורים שבאו פתע אל סופם" (נתן יונתן)



אריה דניאל ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה ובה: קורל גמר ורן מאלה

אריה נולד 6.5.64, וגדל במושב כפר זיתים סמוך לעיר טבריה. בן לרחל ז"ל ומאיר, ילד שלישי להוריו ואח לדניאל, חווה, תקווה וגירא. למד בקיבוץ לביא ובתיכון "נווה עמיאל".

שם החיבה של אריה היה אריק. הוא היה פעלתן, שובב, בעל חוש הומור שעולה על כל דמיון, אהב תמיד לספר בדיחות ולהצחיק את בני משפחתו וחבריו, היה בעל שמחת חיים וכל הזמן הסתובב עם חיוך על הפנים. בזמנו הפנוי אהב לשחק כדורגל עם האחיינים שלו ובני משפחתו בכפר. הוא היה בעל חוש מוזיקלי מפותח וניגן בגיטרה חשמלית ותופים. הזמר האהוב עליו היה איציק קלה.

אריק נהג תמיד לגבש את המשפחה, היה מאוד רגיש להוריו ותמיד דאג להם בכל דבר. הוא אהב מאוד להיכנס למטבח ולהתנסות בבישולים עם אימו רחל. היה מעורב מאוד בפוליטיקה, חלם על זכותנו לחיות כעם חופשי בארצנו ונהג לומר את המשפט " לא בכוח כי אם ברוח ננצח".

באפריל 1988 התגייס אריה למשטרת ישראל. הוא שירת כלוחם במשמר הגבול ובמהלך השירות התקדם עד דרגת רב-סמל מתקדם. אריה נפל בעת מילוי תפקידו ביום י"ג בחשוון תשע"ב, 10.11.2011. בן 47 היה בנפלו. הותיר אחריו הורים, שני אחים ושתי אחיות.

קובה לזכר האריך אנוס (הקובה של אמא)

מה צריך:

סולת

פטרזיליה

1 בצל

שווארמה חודו נקבה

2-3 עגבניות מקולפות

3 כפות רסק עגבניות

2-3 כפות שמן קנולה

מלח

פלפל שחור

אבקת מרק עוף

1/2 כוס מיץ לימון

מה לשים:

1. קוצצים דק את הבצל ואת הפטרזיליה. מנקים היטב את העוף (ההודו) במים רותחים ומשרים כ-10 דקות.
2. קוצצים את העוף ומוסיפים לבצל ולפטרזיליה. מוסיפים את התבלינים.
3. בקערה גדולה מערבבים את הסולת עם מעט מלח ומים ומניחים בצד.
4. בסיר עם מים רותחים מוסיפים רסק עגבניות וקוביות עגבניות (2-3) ומרתיחים.
5. מוסיפים תבלינים לפי הטעם, מערבבים וטועמים. אם חסר מוסיפים עוד פלפל או מלח לפי הצורך.
6. ממלאים את בצק הסולת במלית העוף ומוסיפים בזהירות למרק את הקובות הממולאות בזו אחר זו. מערבבים בזהירות מדי פעם תוך כדי שהקובות לא יידבקו לתחתית הסיר.
7. מביאים לרתיחה, מבשלים 5 דקות, סוגרים את מכסה הסיר, מנמיכים את האש ומבשלים עוד 5-10 דקות.

אמיה אהבה מאוד לאכול את
הקובה של אמא שלו, שהייתה
קובה מיוחדת במינה, החלתי לזכר
קובות הארוך בשרי טחון.



בנימין ברגשטיין ז"ל

נפגשו אל בני המשפחה וכתבו: ידי אחרונה ואלון לוי

בנימין (בני), בן טושקה ויצחק, נולד ביום י"ג בסיוון תש"א, 8.5.1941, בקיבוץ גבעת חיים. ילד חייכן, שקט וחביב על הכל. בבית-הספר היסודי לא נמשך במיוחד ללימודים, והרבה לבלות מחוץ לכיתה. על חומר הלימודים התגבר בעזרת זכרוננו הנפלא. בנימין התעניין בספורט, שיחק כדורסל והשקיע מרץ וזמן בשחמט.

בנימין גויס לצה"ל במחצית נובמבר 1959 והוצב לחיל השריון, בסוף שנת 1962 נשלח לקורס קצינים. ב1963 סיים את שירותו הצבאי.

הוא נשא לאשה את חברתו טליה, שאותה הכיר בעת השירות. השניים נישאו ובכורם, עמרי, נולד בגבעת-חיים. באותה עת החליט להקים משק עצמאי והמשפחה עברה למושב ארבל, מקום מגוריהם של הוריה של טליה. בכפר החל בני בפעולה ענפה של גידול צאן, פיתוח משק ופיתוח החיים החברתיים בכפר. חבריו מעידים עליו שמיום בואו לארבל הוא היה קרן אור, קרן של שמחה ועליצות. בני היה נערץ על הילדים. כל הדלתות והלבבות היו פתוחים לפניו. בשנת 1972 נולד הבן השני, רן. ביום כ"ז בתשרי תשל"ד (23.10.1973), במהלך מלחמת יום הכיפורים, ביום הייתה הפסקת האש אמורה להיכנס לתוקפה, בני נהרג. הותיר אחריו אישה ושני בנים, הורים ואח.

על לחימתו האמיצה זכה בני ב"עיטור המופת" שנכתב בו: "לאות ולעדויות כי 448399 סרן ברגשנטיין בנימין גילה אומץ לב הראוי לשמש מופת. זה קרה ביום 8 באוקטובר 1973, לאחר שנפגעו כלים מספר של סרן בנימין ברגשטיין ז"ל, יצא תחת אש ארטילריה חזקה לאכן כלי שאבד, שהיה בתוכו נפגע, הצליח לאכן את הכלי ופינה את הפצוע לנקודת הפינוי. במעשיו אלה גילה אומץ לב, אחוות לוחמים והתנהגות למופת. על מעשה זה הוענק לו 'עיטור המופת'"

אין קניין היה מהמאכלים האהובים היוג א ל בני.

אין קניין

מה צריך:

למך:

מה לשים:

1. בסיר גדול עם מים מבשלים את העוף והעצמות ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הירקות ומתבלים במלח ובפלפל.
2. לשים בקערה את כל מרכיבי הקניידלך, עד קבלת עיסה אחידה.
3. יוצרים כדורים בגודל פינג פונג. מביאים את המרק לרתיחה ומניחים את הקניידלך במרק.
4. מבשלים במשך כ-20 דקות. כאשר הקניידלך צפים - הם מוכנים.

- 2 גזרים פרוסים
- 2 בצלים חתוכים גס
- 1 תפוח אדמה חתוך לקוביות
- צרור שמיר
- צרור פטרוזיליה
- צרור עלי סלרי
- שורש סלרי
- מלח ופלפל לפי הטעם

קניידלך:

- 1/4 ק"ג קמח מצה
- 2 ביצים
- 2 כוסות מרק מוכן
- 2 כפות שמן
- מלח, פלפל לבן לפי הטעם



גיא בויילנד ז"ל

נפלאשו אל הני האשפחה זכרה: זין חיה וניקטרה האלה

גיא נולד בניו זילנד בשנת 1993 ועלה לארץ עם הוריו אדווה וגלן ואחותו קים. הם התגוררו תחילה בחוקוק ולאחר מכן עברו לגינוסר שעל שפת הכנרת. גיא היה ילד ג'ינגי מלא אנרגיה וחוש הומור, מוזיקאי מלידה. נפל בעזה במהלך מבצע "צוק איתן" בהיותו בן 21.

גיא היה לוחם בהנדסה קרבית. אחד מתפקידיו לקראת סוף הצבא היה לתפור באמל"חיה (אמצעי לחימה). הוא היה יושב שעות ותופר אפודים ודברים שונים עם דוגמאות מיוחדות למפקדיו וחבריו (ראה תמונה).

גיא היה מטאליסט וגיטריסט מוכשר מאוד בלהקת **Silent Sin**. מוזיקה הייתה כל חייו. להנצחת זכרו, הרימו בני משפחתו וחבריו מקיבוץ גינוסר את פסטיבל "מחזירים את הרעש", אשר כולו שיקוף אופיו של גיא ומבקש לחגוג את החיים שהשאיר גיא ולהפיר את הדממה שנוצרה בלכתו. זוהי הפקה ענקית שכולה הופעות רוק, בירה והרבה שמחה על שפת הכנרת, המבקשת להוות אלטרנטיבה נוספת לאופן בו ניתן לקדש את זכר החיים שנמוגו.

גיא מאוז אפה שיקול, דהו ממבן של אמו אדווה אלגה שיקול, שמאוז אפה לאכול.

אלגה השיקול של גיא

מה עשינו:

1. מחממים את התנור ל-180 מעלות.
במעבד מזון שמים סוכר, שמנת חמוצה/יוגורט, מלח, חמאה, נס קפה, סודה לשתייה, וניל, קקאו, שוקולית וביצים.
2. מערבלים בערך דקה או שתיים ולאט לאט מוסיפים את הקמח.
3. יוצקים לתבנית משומנת ואופים כ-40 דקות, או עד שמוכן.

הכנה הקיץ:

1. שמים בסיר את כל מרכיבי הקרם ומוסיפים כ-3 כפות חלב.
 2. מערבבים עד שהכל נמס ומתחיל לבעבע, מכבים את האש ומוסיפים את השוקולד פרה, אפשר לשים אחד מריר ואחד חלב, לפי הטעם. כשהעוגה אפוייה
- להוצי מהתנור לחכות כמה דקות, כשהעוגה עדיין חמה לשפוך את קרם השוקולד שגם הוא על העוגה.

מה צריך:

- לעוגה:
- 1 1/2 כוס סוכר
 - 1 כוס יוגורט
 - 1/4 כפית מלח
 - 200 גרם חמאה
 - 1 1/2 כפית תמצית וניל
 - 1 כוס נס קפה חם
 - 3 כפות קקאו
 - 3 כפות שוקולית
 - 1 כפית סודה לשתייה
 - 2 ביצים
 - 3 כוסות קמח תופח

לציפי:

- 50 גרם חמאה
- 3/4 כוס סוכר
- 2 כפות קקאו
- 2 כפות שוקולית
- מעט תמצית וניל
- 2 חפיסות שוקולד 100 גרם מריר



גלעד פישר ז"ל

נפגשו לא הן המשפחה וכתבו: אחיה אלון ואחיעל חסן

סמ"ר גלעד פישר נולד בח' בתשרי תשמ"ג ונפל בט"ו תשרי תשס"ה. נהרג בקרב מול חוליית מחבלים בצפון רצועת עזה, בעת שהמחבלים ניסו לחדור למוצב בו עמדו על המשמר חבריו של גלעד לפלוגה, לוחמי גדוד 50 של חטיבת הנח"ל. בן 22 היה בנופלו.

גלעד, בן שני לחדוה וחנן פישר, אח לענבל, רעות וחגי, נולד בראשון לציון וגדל ביישוב הושעיה. גלעד היה ילד שקט וצנוע, עם שמחת חיים טהורה ויראת שמיים מיוחדת. שאף לעשות תמיד את הטוב ביותר שיכול היה, בכל דבר בחיים. הוא היה מנהיג של שקט, שמשך אחריו אנשים מתוך האמונה באמת, הרגישות, הטוהר וטוב הלב. גלעד היה חבר טוב, בחור נחוש ואיש של צדק.

בלילה ערפילי במיוחד, בשעות הקשות ביותר, גלעד התנדב לשמור בש"ג מוצב "חלי". בסביבות השעה שלוש בלילה, חדרו שני מחבלים למוצב. גלעד עמד דרוך ומוכן, ירה לעבר המחבל והרג אותו. במעשה זה הציל את חיי חבריו שישנו באותה העת במוצב. על פעולה זו זכה גלעד בצל"ש מפקד אוגדה 162, שהוענק למשפחתו לאחר מותו, על אומץ ליבו, עמידתו על המשמר ותגובתו המקצועית, שמנעה חדירת מחבלים למוצב. גלעד נהרג ממטען שזרק המחבל השני בכוח החדירה לעמדה.

לגל הפירוים של גלעד

מה ציין:

לכצן:

350 גרם קמח תופח
4 חלבונים
200 גרם מרגרינה רכה
2 כפות מלח

לקרים:

4 חלבונים
1 כוס סוכר
1 חבילת אינסטנט פודינג
200 גרם שוקולד מריר מגורד
תבנית משומנת בגודל 25 על 25 ס"מ

מה לשים:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. שמים בקערה את כל חומרי הבצק ולשים יחד עד לקבלת בצק אחיד. מחלקים את הבצק לשני שליש ושליש.

הקרים:

1. בקערת מיקסר מקציפים את החלבונים. כשמתחיל להיווצר קצף, מוסיפים את הסוכר בהדרגה. מוסיפים את פודינג הווניל ומקציפים עוד דקה.
2. משטחים שני שליש מהבצק בתבנית.
3. מפזרים על הבצק את השוקולד המגורר ומעליו מורחים את הקרם.
4. במגררת גסה מגררים באופן שווה מעל הקרם את שליש הבצק שנותר.
5. אופים 40-50 דקות, עד שהפירורים מזהיבים והקצף מתקשה.

שיי שכתב לכמו של גלעד

שיר לגלעד

מילים: אלנתן מיה

לחן: עילי בוטנר

הבט הבט, מעבר להרים
יש כתם צל שלא עובר
והוא של פרי, של עץ ושל שבילים
ומתרחק כמו כוכבים.

תגיד, לעצב יש תכונה שהוא נמוג?
ומתרחק ממני כמו שלכת,
וכשהרוח לצידי המדרכות
על העלים אני רוצה ללכת?

אורנים בשעת שקיעה
מתהבהבים כמו נרות בחושך,
הזיכרון אשר נשאר ממך
עודו בודד על הגבעות באופק
והוא פועם בתוך שתיקות כדופק

אני מביט הרחק אל ההרים
ועל גבי הזיכרונות,
צלי עצים מתפוררים לכדי שירים
וכמו הזמן הופכים
שתיקות.

תגיד, לעצב יש תכונה שהוא נמוג?
ומתרחק מהחיים כמו שלכת,
תנודות הגוף המשתנות כמו מחוג
ורוח מבקשת מחדש לגשת?

השנים מתגלגלות
כמו שיחי מדבר תלושים משורש,
רק המילים שלנו מצטברות
על השבילים הנפרשים לאורך,
והחיים עוד ממשיכים לזכור את

הבט עכשיו על הגבעה המלאה
אבנים ומצבות,
איך שהזמן עובר שנה ושנה
האם היה ומה היה יכול להיות



דוד פלד ז"ל

נפגשו לא בני המשפחה וכתבו: צנה קץ ולאיה ישינץ

דוד נולד ב- 1/08/1941 בעיר אלכסנדריה שבמצרים, ועלה לארץ בשנת 1952, כשהיה בן 11. בן לפורטונה ז"ל וישראל ז"ל, אח לאליעזר, שרה, שמחה ומשה. בעלה של עליזה ז"ל, אבא לאוליק, שלומי וכוכבית. בבית הספר, היו הלימודים קשים לדוד. הוא למד מכונאות ואחרי כיתה ח' עזב את בית הספר והתחיל לעבוד במוסך כמכונאי רכב.

דוד התגייס לצה"ל לחיל השריון בשנת 1959, ושימש כנהג בטנק שרמן. לאחר 3 שנות שירות השתחרר מצה"ל בכבוד בשנת 1962 וחזר לעבוד במוסך כמכונאי רכב. עד גיל 35 עבד במוסך ולאחר מכן החל לעבוד בנגריה של חמו. בגיל 40 החל לעבוד בתעשייה אווירית ותקופה זו הייתה טובה מאוד בחייו.

במלחמת לבנון הראשונה התגייס דוד למילואים. בתפקידו כנהג התבקש להוביל בלוני גז בתוך לבנון. הוא נהרג בתאונת דרכים בכבישי לבנון הצרים. דוד אהב לשחק שש-בש וקלפים בשבתות. הוא היה אדם טוב לב, שתמיד נענה בחיוב לכל עזרה שנתבקש לתת. הוא היה בעל מוסר עבודה גבוה מאוד, ואיש משפחה. תמיד דאג לכולם, טיפל באמו ואף העביר אותה לגור בביתו לאחר שאביו נפטר.

בשבת האחרונה, בטרם יצא לשירות המילואים, דוד עזר לאחיו משה לארגן מסיבת הפתעה לאישתו של משה, כך שגם לפני שנהרג הספיק לעשות את מה שהוא תמיד אהב - לעזור! הוא התגייס למחרת, וכעבור שבוע, בשושן פורים 1984, דוד נהרג. תמיד נזכור אותך, דוד יקר שלנו! יהי זכרו ברוך!



ספגטי הרוטה ללהניו

צו מאוז אלה אל הספגטי
הרוטה ללהניו של אחי, אשר
כאלס הכל ליה היגה מכנה
לו אלו.

מה צריך:

- חבילת ספגטי 500 גרם
- 4 כוסות מים
- 100 גרם רסק עגבניות
- 2 בצלים גדולים
- 10 שיני שום
- 2 כפיות סוכר
- 1 כפית מלח
- 1/2 כוס שמן
- 4 עגבניות
- 1 כפית פלפל שחור
- 1 כף מלח
- 1 כפית פפריקה מתוקה

מה לעשות:

- מבשלים את הספגטי במים רותחים עם כף שמן ומסננים.
- במקביל חותכים לקוביות קטנות את שיני השום, הבצלים והעגבניות.
- מחממים סיר עם שמן על הכיריים ומוסיפים אליו את חתיכות הבצל עד שמזהיבים ואת חתיכות השום.
- מוסיפים את העגבניות החתוכות לסיר עם הבצל והשום עד שהעגבניות מתבשלות.
- (15-20 דקות על אש בינונית)
- מוסיפים את רסק העגבניות לסיר העגבניות, הבצל והשום. וממשיכים בבישול לעוד 5 דקות על אש בינונית.
- תוך כדי הבישול מערבבים את כל המצרכים יחד ומטבלנים: פלפל שחור, מלח ופפריקה מתוקה.
- מגישים ספגטי בצלחת כשמעליו רוטב העגבניות.

חן ברוד ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה וכתבו: אצורה לטיה ואנאל הקי

פרי גנך

מילים ולחן: יוני רועה

ליל כוכבים הסהר עלה
את שם יושבת בוהה באפלה
שעה חולפת יום ושנה
ואת עדיין לו מחכה
שעה חולפת יום ושנה
עודך אובדת שבויה באמונה.

את פרי גנך את תבקשי
מי לך יאמר ומי לך ישיב
מר כאבך רודפים הימים
נותרת לבדך רוצה להאמין
שהנה קרבה אותה השעה
שבה הבטיח לשוב בחזרה.
שהנה קרבה אותה השעה
שבה הבטיח לשוב בחזרה.

בדומיה עוטפת התוגה
ובליבך נותרה המשאלה
שעה חולפת יום ושנה
ואת עדיין לו מחכה
שעה חולפת יום ושנה
עודך זוכרת ולא מאמינה.

את פרי גנך את תבקשי...

את פרי גנך את תבקשי
מי לך יאמר ומי לך ישיב
מר כאבך רודפים הימים
נותרת לבדך רוצה להאמין
שהנה קרבה אותה השעה
שבה הבטיח לשוב בחזרה,
שהנה קרבה אותה השעה
שבה הבטיח לשוב ולא שב

חן נולד ביום ו' בטבת תשכ"ד, 22.12.1963, בערד. בן לעליזה ואריאל ואח קטן
לאורלי אחותו הבכורה. נפל ב-24 באוקטובר 1985 במהלך פעילות מבצעית בגבול
לבנון.

השיר "פרי גנך" שחיבר המלחין והפזמונאי יוני רועה נכתב כמה שנים לאחר נפילתו
של חן, בעקבות מפגש מקרי עם עליזה. ברגע הראשון יוני לא זיהה את עליזה מאחר
עשיערה האפיר בעקבות האסון. חבר שהיה איתו, בן כיתתם של יוני ושל חן, הסב
את תשומת ליבו. לאחר מפגש זה שב יוני הביתה וכתב את מילות השיר. רק כעבור
שנים סיפר יוני לעליזה שהשיר נכתב עליה.

חן היה ילד מלא שמחה חייה, אהב את חברים שגמיו צחק ואהב לשיי. לליצה
אלו של חן הייתה מכינה לחן ולאחיה אורלי היא שבה בהוקר מלבן הולכי
שלמה מאמה השם "הויקוס" ולידו חמבה סלס יקנה והיצה קשה.

הויקוס של הולכים

מה צריך:

- 3 כוסות קמח רגיל
- 1 שקית אבקת אפיה
- 250 גרם גבינה לבנה 5% או כוס יוגורט
- 1/2 כוס שמן
- 1 כפית מלח
- 1 חלבון ביצה
- 1 חלמון ביצה (למריחה על הבויקוס)
- אפשרויות לשדרוג: דיתים מגולענים ושומשום

מה לשים:

- מחממים תנור ל-180 מעלות, כחצי שעה מראש.
- בקערה גדולה מערבבים את כל החומרים מלבד החלמון, הזיתים
והשומשום. לשים היטב עד שמתקבל בצק רך ונעים להכנה.
- יוצרים מהבצק 30 כדורים ומסדרים בתבנית מרופדת בנייר אפיה.
- לפני האפיה ניתן להכניס לכל כדור זית מגולען ולאחר מכן לגלגל שוב
לכדור שלם.
- מורחים על כל כדור חלמון ומעליו שומשום.
- אופים כחצי שעה, עד שהבויקוס מזהיבים. מוציאים מהתנור ומגישים.



טל קדושים ז"ל

נפלאו לא הני המשפחה וכמה: שקד לקחי נר שלמה

שי שנכבה לזכרו של טל

טיפת הטל

ביצוע: אסף קליף

מילים: ברק קליף

לחן ועיבוד: אור כהן

היום התחיל אצלך הכל היה רגיל
איך ברגע קט הכל פה יסתבך
כל המצב קשה כבד מלהכיל
האובדן גדול את הנשמה חותך
פזמון:

כמו טיפת הטל שנעלמה לה
שומר אתה עלינו מלמעלה
המשפחה כולה בוכה כואבת
את נשימתך האחרונה מהכינרת

מדינה שלמה קיוותה נשאה תפילות
ימים ארוכים של חיפושים
עד שהתנפצו לפתע התקוות
שנדע מה שקשה להאמין
פזמון:

כמו טיפת הטל שנעלמה לה
שומר אתה עלינו מלמעלה
המשפחה כולה בוכה כואבת
את נשימתך האחרונה מהכינרת

תמיד לוחם משמר הגבול בדם
היית עד שליבך נדם
עם ים של רגשות צפים
שומר עלינו בין כל המלאכים

טל נולד בבית החולים פורייה בתאריך 28.8.1994, כ"ב באלול תשנ"ד. בן לגלית ודניאל קדושים, השני הבין שלושה אחים, אח לגל ולסהר.

טל גדל בעיר טבריה, ומאוחר יותר עבר עם משפחתו להתגורר בפורייה עלית.

ילד חייכן עם הרבה שמחת חיים, ילד של נתינה, תמיד מושיט יד ועוזר לכולם. הרבה לטייל וליהנות. טל אהב מאוד כל מה שקשור באקסטרים. היו לו טרקטורונים, אופנועים וסירות, והוא אהב מאוד את הים, בילויים משפחתיים ובילויים עם חברים. טל תמיד היה במרכז העניינים, כל החברים היו סביבו.

המאכל האהוב עליו היה סטייקים על האש.

"הוא תמיד הצליח לסדר הכל בשנייה האחרונה, תמיד ניצל את הדברים" - מספר גל אחיו הגדול.

"אחד שיודע להסתדר בכל מצב" - אביו דני.

טל התגייס ליחידת שחר - 101 מג"ב חוף, יחידת לחימה בפשיעה באזורים העירוניים באזור מחוז חוף. שירת בתפקיד לוחם ועבר קורס יסמ"ג. בן 21 בנופלו.

ביום 8.4.2015 בילה טל עם משפחתו וחברים בכנרת. בעקבות תאונה ימית שהתרחשה נעלם טל. והחיפושים אחריו נמשכו 37 ימים.

ב-13.5.2015 נמצאה גופתו ולמחרת הובא למנוחות.

אימו גלית מספרת: "בזמן החיפושים קראתי תהילים, במשך 37 ימים ישבתי על כיסא בתוך המים. ביום ה-36, יום שלישי, לפני שמצאנו את טל ביקשתי מבורא עולם כשאני מביטה לשמיים שייתן לי סימן ושנמצא את טל. הסימן הופיע, חגה מעלי ציפור משונה, יחסית גדולה יותר מיונה, במעגלים סחור סחור ואז מול עני הגיע הפסוק: "אמר אדוני, מבשן אשיב, אשיב, ממצולות ים". תהילים ליום שלישי פרק ס"ח פס' כ"ג, אני קראתי 36 ימים תהילים ולא ראיתי את הפסוק הזה. למחרת מצאנו את טל.

גלית מספרת שכל מה שקשור לטל סובב סביב המספר 39. טל בגימטריה-39. טל נולד בשבוע ה-39, טל נמצא ביום ה-39 לספירת העומר.



יובל זולפסון ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה וכמה: משי 50 נהגים הדי

יובל נולד ב-24/7/1948 בשדמות דבורה, בן לזאב וללאה, אח לירון, יגאל ויואב. בתאריך ה-12/09/1975, נהרג יובל בתאונת דרכים, בעת מילוי תפקידו. בן 27 היה בנופלו. הוא הותיר אחריו אישה, בן ובת, הורים ושלושה אחים. את אשתו, שהיתה בת המושב, הכיר יובל לפני גיוסו לצבא והם נישאו. יובל התגייס למרות מחאות רבות, כיוון שרצה להיות לוחם. בעקבות לימודיו בתיכון הוא שובץ כטבח, יצא לקורס קצינים ומשם התקדם במעלה הדרגות. כחלק מתחביביו הרבים יובל אהב לבעל, לטייל ולצלם. יובל אהב מאוד את ילדיו והיה אבא מסור.

יואב, אחיו של יובל ז"ל, מספר שיובל היה האח הקרוב ביותר אליו. הם היו החברים הכי טובים ואף היו דומים זה לזה - בקולם ובמראה שלהם, ממש כמו תאומים. עם סיום לימודי הטבחיות, יצא יובל להשתלמות שחלקה היה על אניה שעטה בים התיכון. בין השאר, עגנה אותה אניה בנמל דוברובניק, משם הביא יובל תמונות ורשמים עזים. לפני מספר שנים ביקר יואב בעיר נמל זו והבין את התלהבותו של יובל. למרבה הפלא, באותו לילה הופיע יובל בחלומו, במשהו שדמה לתמונת הולוגרמה, כאשר יובל היה בגיל 15-16. מעולם לפני או אחרי אותו היום לא אירע לו אירוע דומה.

אירוע נוסף המתאר את עומק הקשר שהיה בין יובל ז"ל ובין יואב: "שנינו הרכבנו משקפיים. במועד מסוים וללא תיאום, הזדמן לשנינו לרכוש מסגרות חדשות. יובל רכש את שלו בפתח תקווה ואני בעפולה. למרבה הפלא וללא תיאום, רכשנו מסגרות זהות לחלוטין".

בני משפחתו של יובל הקימו לזכרו ולהנצחתו גן שעשועים בשדמות דבורה, המושב שבו גדל. הגן נקרא "גן יובל".

אלי מנצח מנצחים

יובל אהב מאוד אלי מנצח מנצחים האורז.

מה עושים:

1. חותכים את עלי המנגולד.
2. מערבבים את האורז ושאר מצרכי המילוי ומניחים בצד.
3. חולטים את עלי המנגולד במים רותחים ומקררים.
4. מניחים על כל עלה 2 כפות מתערובת האורז, מקפלים את הצדדים, מגלגלים ומסדרים בתוך סיר שטוח.
5. מערבבים את כל מצרכי הרוטב ומוזגים מסביב למנגולד הממולא.
6. מכסים את הסיר, מביאים לידי רתיחה למשך 2 דקות, מנמיכים את הלהבה ומבשלים כחצי שעה או עד שהאורז מוכן.

מה צריך:

- חבילת עלי מנגולד
- 1 כוס אורז בסמטי
- 1 בצל גדול
- פטרודיליה
- 1 עגבניה בינונית
- 3 שיני שום
- 1/2 כפית שטוחה מלח
- 1/4 כפית שטוחה פלפל שחור
- 1/4 כפית שטוחה קינמון

ליוס:

- 2 כוסות מים
- 100 גרם רסק עגבניות
- 1/4 כוס שמן קנולה
- 1 כפית שטוחה סוכר
- מיץ מחצי לימון



יוחאי שרון ז"ל

נפגשו אל בני המשפחה וכמה: יוחאי גולן וזניאל וינהג

יוחאי נולד ב-ו' באייר תשמ"א, 9.5.81 ונפטר ב-כ"ח ניסן תשע"ט, 3.5.19. יוחאי היה ילד שאהב את החיים שהפסיקו ללא התראה מוקדמת. אבא מסור ואוהב לתומר, נדב וסער, בעל אוהב ואהוב לדינה. בן אהוב, אח לזוהר, חגי ועינת. יוחאי היה אהוב מאוד בקרב כל הצוות במשטרה. הוא התחיל ביס"מ. לאחר מכן עבר לסיור בתחנת גולן ומשם ליחידת הרחפנים של המשטרה. בתפקידו כרחפן של המשטרה היה שותף לאיסוף מידע בעזרת כלי הטייס, שסייע בחקירות של הפרות סדר וגניבות. רב סמל בכיר יוחאי שרון נפל בעת שירותו, בהיותו בן 38. הוא הובא למנוחות בבית העלמין בחיספין שבגולן.

בחייו שישי שהיה יוחאי מילף לאחותו שהיא היגה אלו מהשגה לו אג המוסקה של כן אהב.

המוסקה שיוחאי אהב

את שני הצדדים בשמן זית, מסדרים על תבנית התנור עם נייר אפיה, כמה פרוסות שנכנסות ומכניסים לתנור שחומם על 180 מעלות. פרוסת החציל צריכה להיות רכה ושחומה להפוך את פרוסת החציל עד להתרככות והשחמה.

5. לאחר שהסתיימה הכנת כל פרוסת החצילים, מכינים תבנית הגשה עמוקה עם דפנות גבוהות שמים נייר אפיה לוקחים כל פרוסת חציל, מניחים בחלק הרחב מלית ומגלילים כלפי החלק הצר ומניחים בתבנית, כך את כל פרוסת החצילים.

6. אם נשאר מעט מהמלית, אפשר להוסיף אותו לרוטב המוכן לערבב ולשפוך על כל החצילים שבתבנית במידה שווה להכניס לתנור שעדיין דולק על 180 מעלות עד להשחמת הרוטב.

7. להוציא מהתנור ולהגיש, אפשר להגיש עם אורז לבן.

הצ'ילי וממשיכים לערבב עד שמתקבלת תערובת בעלת צבע חום.

2. מוסיפים חצי מכמות הפטרוזיליה הקצוצה ומערבבים. מניחים בצד עד להכנת החצילים והרוטב.

הכנה המוסקה:

3. קוצצים בצל אחד גדול. מטגנים בסיר עם 1/4 כוס שמן, להוסיף את שיני השום הקצוצות עד להשחמה. נוסיף את קופסת העגבניות המרוסקות+ קופסא קטנה של רסק עגבניות. להוסיף את כל התבלינים: סוכר, מלח, פלפל שחור, פפריקה מתוקה, פפריקה חריפה, כורכום ויתרת הפטרוזיליה הקצוצה. הרוטב צריך להיות מעט נוזלי. ניתן להוסיף מים כדי שנשים את הרוטב על החצילים הוא ייספג.

הכנה החצילאים:

4. פורסים כל חציל לאורך לפרוסות בעובי אצבע, מורחים

מה צריך:

1/2 ק"ג בשר טחון
6 חצילים ארוכים ודקים
2 בצלים גדולים
6 שיני שום קצוצות
1/2 כוס שמן קנולה
שמן זית למרוח על פרוסת החצילים
1 שקית רוטב צ'ילי של אסם
צנור גדול של פטרוזיליה קצוצה
1 קופסא גדולה של עגבניות מרוסקות
1 קופסא קטנה של רסק עגבניות
3 כפיות סוכר
מלח לפי הטעם
פלפל שחור לפי הטעם
1 כף פפריקה מתוקה
1 כפית פפריקה חריפה
1 כפית כורכום

מה לעשות:

1. קוצצים בצל אחד גדול. מטגנים ב-1/4 כוס שמן עד להשחמת הבצל, מוסיפים את הבשר וממשיכים לטגן עד לשינוי צבע הבשר, מוסיפים את השקית רוטב



יונתן (יוני) יצהק ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה וכתבו: זינאל אלה ולדיאל אחיו

יונתן היה בן הזקונים של עזיזה ומנחם. נולד בטבריה ביום כ"ד בחשוון תשכ"ד, 11.11.1963, אח לאבדן, זאב, גאולהחנה. יונתן, שהיה ילד יפה בעל תלתלי זהב, למד בבית הספר חמד בטבריה ולאחר מכן בשיבת כפר הרוא"ה.

לקראת גיוסו לצה"ל שיפר את כושרו הגופני על-ידי ריצה למרחקים ארוכים. בתקופת לימודיו בשיבה, היה יונתן פעיל בתנועת הנוער הדתית "בני עקיבא". תחביבו היה גילוף בעץ והוא השאיר אחריו תמונות עשויות פסיפסי עץ. יונתן התגייס לצה"ל בתחילת 1981. הוא התנדב לחיל-הים מתוך מגמה להתקבל ליחידה מובחרת בחיל, ואכן עמד במבחני הקבלה. את הטירונות עבר יונתן במסגרת חיל הצנחנים, והמשיך בקורס מ"כים.

אופיו השקט והנוח בא לידי ביטוי גם במסגרת הצבא, וכך העריכוהו מפקדיו: "חייל שקט, ביצע כל משימה באופן הטוב ביותר. אהוד על כל חבריו ונחשב בעיניהם לאדם שאפשר לפנות אליו בכל בעיה שהיא".

ביום כ"ט באלול תשמ"ב (16.9.1982), נפל יונתן בקרב בלבנון במהלך מלחמת שלום הגליל, כאשר חש לחלץ כוח שהותקף מהמארב.

במכתב התנחומים למשפחה, ציין מפקדו את נכונותו של יונתן להתנדב ליחידה מובחרת, את רצונו העז לתרום ביכולתו לחיזוק שורותינו ואת יכולתו לבוא לידי ביטוי כלוחם בצה"ל

המבן שאנו מביאים הוא מבן האי שפיה אפיה וחיה אל יונתן ופיה גידי הביא.

אלי גפן מחולאים - יפוח

מה צריך:

2 צנצנות עלי גפן (מומלץ להשתמש בטריים)

1 קילו אורז לבן שטוף ומסונן

1 1/4 כוסות שמן

1 1/2 כפות מלח

1 כף פלפל שחור

3 כפות פפריקה

מה לעשות:

1. מערבבים היטב בקערה אורז, פפריקה, פלפל שחור, מלח ושמן. מומלץ להוסיף עגבנייה לתערובת.
2. מגלגלים את עלי הגפן כשחלקם המחוספס כלפי פנים והחלק החלק כלפי חוץ. מניחים כפית מתערובת האורז בחלק העליון של השליש התחתון של העלה ומגלגלים בעדינות. מגלגלים מספר פעמים ומסדרים בסיר גדול באופן סימטרי האחד על השני - שורות שורות.
3. ממיסים כף מלח לימון בתוך כוס מים ושופכים על עלי הגפן שבסיר. מוסיפים מעט שמן וממלאים את הסיר במים עד גובה העלים. מכסים במכסה.
4. מבשלים על אש גבוהה עד לרתיחה ולאחריה על אש נמוכה כשעה וחצי, עד שהמים יתאדו.



יוסי אליאל ז"ל

נפגשנו לא הני המשפחה ובה: אדן שויל' ונויה ינאי ינוח

יליד המושבה כפר-תבור, התגייס לצה"ל ביולי 1979. מאחר והיה בכושר גופני מעולה, יוסי החליט לעשות שירות משמעותי בסירת גולני. נפל במלחמת לבנון הראשונה, בקרב על הבופור. הובא לקבורה ביום בו אמור היה להשתחרר מצה"ל. יוסי אהב לטייל בארץ, את הטבע ואת השדות הפרוסים למרגלותיו של התבור.

"זה לא אלא האמן, זה לא אלא ההי
אלה אינכם ולא מכלו לשה
השה'ל לא השדה, והשמי'ל לא
אך החיטה צמחה שוב"
(דויד צמח)



יוסף סלאח ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה ובה: אפי פישי ולשה בן עלי

יוסף נולד ביום 27/12/1971, בכפר מג'אר שבגליל התחתון. בן לאמא אמירה ולאבא חוסיין, אח לפריאל, ויולה, ואסים, שירין ונסרין. הוא גדל והתחנך ביישוב, תלמיד טוב שאהב ללמוד. היה נער פעיל בתנועת הצופים והרבה לבלות עם חבריו. אהב מאד לשחק כדורגל, חייכן ואהוב על כולם. בכל הזדמנות התחבר לטבע ואהב תמיד לטייל. בתום לימודיו התגייס יוסף לצבא ושירת בחיל התובלה. לאחר השחרור, בשנת 1995, התגייס למשטרת ישראל. יוסף הכיר את אסיל בזמן שירותו במשטרה, נשא אותה לאישה ונולדו להם שלושה ילדים, תאאר, לילה ונור. בשנת 2009 החל את לימודיו לתואר ראשון וסיים בהצלחה את לימודיו בשנת 2012. יוסף נפל בעת שירותו ביום 21/8/2013. הותיר אחריו הורים, ארבע אחיות ואח, אישה ושלושה ילדים.

יוסף שינה השומרון, מחוז קשה ומאגרי. הוא אהב יחזק, המשמחה איכנה מחול'לה, כשמשפחה הצליחה מחכה לו. האמבון אלהי האשן נהנה ממך זיכרון של אמונה משפחה מסביב לשולחן, לא כל הני המשפחה האהבה, כשלא השולחן המשפחה מונחים מאלהים, הנייה אלהי האשן שיוסף כל כך אהב.

אלי גפן מחולאים

- מערבים בתוך האורז השטוף את התבלינים, הפטרוזיליה הקצוצה, עגבנייה קצוצה וקורט מלח. רצוי להוסיף למלית את הנוזלים מטיגון הבשר, מוסיף ארומה לטעם.
 - מניחים על משטח את עלה הגפן כשהצד הכהה והחלק כלפי מטה.
 - בבסיס העלה מעל הגבעול מניחים ממש מעט ממלית האורז.
 - סוגרים כמו מעטפה את הכנפיים התחתונות של העלה, לאחר מכן את הכנפיים הצדדיות ואז מגלגלים קדימה בעדינות.
 - מניחים את עלי הגפן הממולאים בסיר, צפוף זה לצד זה, בקומות. המלצה: בין שכבות הממולאים אפשר להניח שוקי עוף מטוגנים
- מערבים עוד כמה שכבות של ממולאים.
 - מוסיפים מים חמים לסיר בעדינות, עד 2 ס"מ מעל הממולאים. בכוס מערבבים מים חמים, מלח לימון, רסק עגבניות, רבע כפית מלח ומוסיפים לסיר בתנועה סיבובית, שיגיע לכל פינה בסיר.
 - מניחים מעל פרוסות עגבניות ומעליהם מניחים צלחת זכוכית שקופה. צלחת הזכוכית נועדה על מנת לשמור על הממולאים במקומם כשהתבשיל מבעבע. מומלץ לטעום מדי פעם את הנוזלים כדי לוודא שהטעמים נכונים ולהוסיף במידת הצורך.
 - טיפ: את שמן הזית שטיגנו בו את השוקיים אפשר גם להוסיף לאורז במילוי.
 - מבשלים על אש קטנה במשך שעה.

- מניחים על גפן למילוי 2 כוסות אורז עגול לא מבושל 1 עגבנייה קצוצה + 1 עגבנייה חתוכה לפרוסות 1/2 כפית מלח לימון קורט כלפל שחור 1/4 כפית קינמון 1 כפית מרק עוף 1/2 כפית תבלין עוף 1 כפית שמן זית / שמן תירס (אפשר לערבב) פטרוזיליה קצוצה קורט מלח + 1/4 כפית מלח חזה עוף טחון או חתוך דק דק 1 כף רסק עגבניות
- שופים את האורז היטב.
- במחבת מטגנים בשמן הזית וטיפה משמן התירס את חזה העוף הקצוץ עד שיוצאים הנוזלים בטיגון. שומרים את הנוזלים לתערובת.

אופן הכנה האלי

- מניחים על גפן למילוי 2 כוסות אורז עגול לא מבושל 1 עגבנייה קצוצה + 1 עגבנייה חתוכה לפרוסות 1/2 כפית מלח לימון קורט כלפל שחור 1/4 כפית קינמון 1 כפית מרק עוף 1/2 כפית תבלין עוף 1 כפית שמן זית / שמן תירס (אפשר לערבב) פטרוזיליה קצוצה קורט מלח + 1/4 כפית מלח חזה עוף טחון או חתוך דק דק 1 כף רסק עגבניות
- שופים את האורז היטב.
- במחבת מטגנים בשמן הזית וטיפה משמן התירס את חזה העוף הקצוץ עד שיוצאים הנוזלים בטיגון. שומרים את הנוזלים לתערובת.

מה צריך:

- מניחים על משטח את עלה הגפן כשהצד הכהה והחלק כלפי מטה.
- בבסיס העלה מעל הגבעול מניחים ממש מעט ממלית האורז.
- סוגרים כמו מעטפה את הכנפיים התחתונות של העלה, לאחר מכן את הכנפיים הצדדיות ואז מגלגלים קדימה בעדינות.
- מניחים את עלי הגפן הממולאים בסיר, צפוף זה לצד זה, בקומות. המלצה: בין שכבות הממולאים אפשר להניח שוקי עוף מטוגנים

אמא ואבא מספרים על בנם יוסף שהיה ילד טוב ונעים, חבר נאמן, שקט ומנומס, יפה תואר, בעל חיוך מאיר ועיניים תכולות. תאאר בנו הבכור של יוסף, גם הוא שוטר במשטרת ישראל, מספר: "אבא שלי אהב את הלהקה Modern Talking". כשהיינו נוסעים יחד, השיר שהתנגן הכי הרבה באוטו היה "You're My Heart, You're My Soul".

You're my heart, you're my soul

I keep it shining everywhere I go

You're my heart, you're my soul

I'll be holding you forever, stay with me together.



יניב גולן ז"ל

נפגשו אל בני המשפחה וכתבו: שיאלו חן ואילן אסא

יניב נולד בטבריה ביום ה' בתמוז תשל"ו, 3.7.76, לאבא יהודה ואמא חנה, והיה בן זקונים למשפחתו. הוא גדל והתחנך במושבה יבנאל ובה גם סיים את בית-הספר היסודי. יניב היה נער בעל טמפרמנט אדיר מלא שמחת חיים וחיוך מדהים. הוא אהב לבלות ברכיבה על סוסים או על טרקטורונים, ובסופי שבוע הרבה לבלות עם חבריו עד השעות הקטנות של הלילה.

בסוף נובמבר 1994 התגייס לצה"ל, למשמר הגבול. יניב היה ידוע בחוסר העקט שלו, אבל גם בנכונותו לעזור לכל מי שהושיט יד, לכן היה אהוב על כולם.

ביום י"ח באב תשנ"ו, 3.8.96, נפל יניב בעת שירותו הצבאי. בן עשרים היה בנופלו. יחד עמו נהרג חברו, סמל שגיא כהן. יניב הובא למנוחת עולמים בחלקה הצבאית של בית העלמין ביבנאל.

יניב אהב בחייוז אג המאכלים של אמא, הניחה הפריקסה.

הפריקסה של יניב

מה ציין:

המצרכים:

1 קילו קמח

2 כפות שמרים יבשים

1 כף סוכר

מה אפשר:

1. מערבבים הכל יחד.

2. מוסיפים כוס וחצי מים ולשים ביד או במיקסר.

3. מוסיפים 1/4 כוס שמן ועוד כוס אחת של מים. ממשיכים ללוש, מוסיפים כף מלח, ממשיכים ללוש עד שמתקבל בצק חלק וטיפה דביק. במידת הצורך ניתן להוסיף עוד מעט מים.

4. כשהבצק מוכן מכסים במגבת ומניחים לחצי שעה. לאחר חצי שעה לשים מעט, מכסים שוב במגבת ומניחים להתפחה למשך חצי שעה.

5. לאחר כשעה התפחה מעבירים את הבצק למשטח מקומח קלות ומגלגלים בקמח.

6. חותכים את הבצק ל-20 חתיכות, כל חתיכה משטחים מעט על השיש ומגלגלים לצורת לחמנייה.

7. מניחים בתבנית על נייר אפיה שחתכנו מראש לריבועים, משמנים מעט את הפריקסה מלמעלה ומכסים בניילון רופף לחצי שעה.

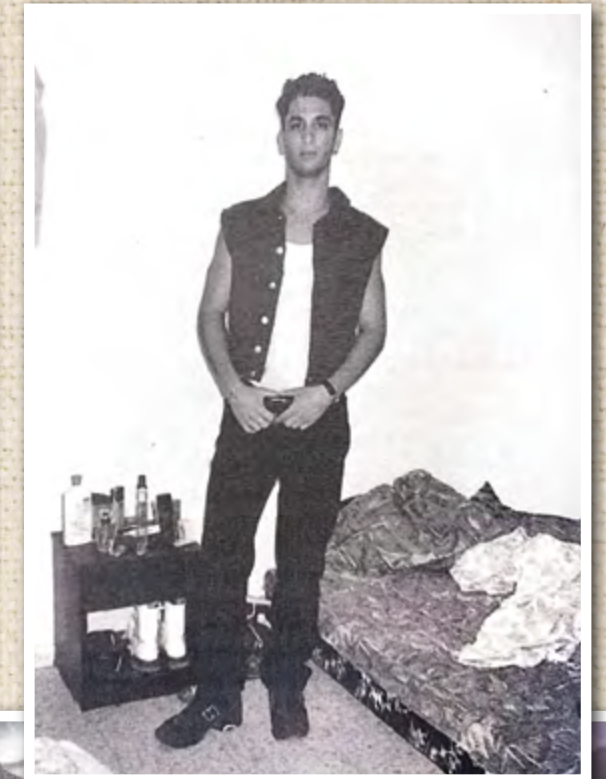
8. מחממים שמן בגובה אמצע הסיר. כשהשמן חם מאוד מנמיכים את גובה הלהבה ומחכים מעט.

9. מכניסים את הפריקסה עם הנייר האפיה לתוך השמן הרוחת, מחכים שניה ושולפים את הנייר בזהירות. כאשר הפריקסה משחים בצד אחד, הופכים לצד שני.

10. גובה השמן חשוב על מנת שיצא פס לבן באמצע הפריקסה.

11. מוציאים מהשמן ומניחים במסננת על מנת שירד השמן.

12. ממלאים בכל מה שרוצים ו.... בתאבון.



יערה מאיר ז"ל

נפגשו לך הן המשפחה ובה: טל כהן וליאם חמו

יערה נולדה ב-15 בדצמבר 1983, בכפר תבור, לאבא ישי ואמא יפה, אחות ליענקל'לה וליפתח. נהרגה בעת שירותה הצבאי בל"ג בעומר ב-20 במאי 2003, "נקטפה" בתאונת דרכים קטלנית ומיותרת, למרגלות הר תבור, ליד השדות המוריקים, 2 ק"מ בלבד מביתה וממשפחתה. יערה הייתה ילדה מיוחדת במינה, אהובה על כולם ויפהפיה. יערה רקדה בלהקת המחול הורה עפולה מכיתה א' עד יב', הייתה רקדנית וסולנית מצטיינת ומובילה. בנוסף, גם בביה"ס הייתה תלמידה מצטיינת.

צפו מבטן של סהא אסמ, לעלה גפסוצים שילדה מאוז אהבה לאכול. ילדה אהבה את האוכל של סהא שלה. כשהייתה הכיתה ה' היא לקחה את המבטן לעלה הגפסוצים של סהא שלה, ישמה אלו ומתנהו כהבה השליאט כהה: "העלה הגפסוצים היום האול" (ראו גמנה).

עלה הגפסוצים של ילדה

מה צריך:

- 6 ביצים
- 2 כוסות סוכר
- 1/2 חבילת קמח אוסם
- 3/4 כוס שמן
- 3/4 כוס מיץ
- קצת וניל
- קינמון

מה לעשות:

- מחממים תנור ל-180 מעלות כ-10 דקות מראש.
- מוסיפים את כל המצרכים יחד, אחד אחרי השני, תוך כדי ערבוב במיקסר, עד שמתקבל מרקם אחיד.
- יוצקים את הבלילה לתבנית משומנת.
- אופים כ-40 דקות, או עד שהעוגות יציבות וזהובות. מוציאים מהתנור, מצננים, מוזקים מלמעלה אבקת סוכר ומגישים.

אבא ואמא מספרים על יערה:

יפה, אמא של יערה: יערה הייתה יפה מבחוץ ויפה מבפנים.

ישי, אבא של יערה: יערה הייתה מיוחדת במינה, חברותית מאוד ואהובה על כולם. לא היה מישהו שלא אהב אותה. כשהייתה עולה על הבמה, הבמה הייתה מוארת.

אם רשמי והחידוש הצהר, ילדה אהבה המיוחד.

שני שושנים

מילים: יעקב אורלנד

לחן: מרדכי זעירא

אשיר לך שיר עתיק, נושן
אשיר לך זמר על שושן.
היה היו לפני שנים
שני שושנים, שני שושנים.
היה זה כבר, רחוק היום,
אחד לבן, שני אדום.

בני גן אחד, כשני אחים,
צמחו עלה, צמחו חוחים.
עת בא הבוקר צחור גוון
פקח עיניים הלבן,
וערב בא ורד היום
עצם עיניים האדום.

ובלילות ובלילות
נשבו רוחות במ קלילות.
כה לבלבו עד באה יד,
יד שקטפה שושן אחד,
ואין יודע עד היום -
את הלבן או האדום.

ורק יודעים, כי הנותר
ליבו נשבר, ליבו נשבר...
היה היו לפני שנים
שני שושנים, שני שושנים.
היה זה כבר, רחוק היום,
אחד לבן, שני אדום.



ירון שטיין ז"ל

נפגשו אל הן המשפחה ובה: זינאל סיוסי וזרז לנרתי

ירון נולד בקבוצת כנרת, ב-18 לאפריל 1972, לאבא אליהו ואמא דבורה. אח בכור לעדי ועמית. נפל ב-4 לאוקטובר 1993. מותו של ירון אירע כתוצאה מדום-לב, בשעה ששיחק עם חבריו בכדורגל. ירון התנשא לגובה 1.90 מ' והיה ג'ינג'י עקשן וחם-מזג. ירון היה ילד טוב, ממש ג'נטלמן. היה לו, לירון, חבר טוב כמו אח, שמו היה חן וגם הוא נהרג, כחמישה חודשים אחריו, ביום שבו אמור היה ירון להשתחרר מצה"ל.

ירון נהג לאכול בחדר האוכל בקיבוץ, שם הלשנו למה קצוץ השי, אמן אפה לאכול.

קצוץ השי

מה ציין:

לקציצות:

1/2 ק"ג בשר בקר טחון

1 בצל מגורד

חופן פטרוזיליה קצוצה

גבעול כרפס קצוץ דק דק

עלי סלרי קצוצים

2 כפות שמן

3 כפות פירורי לחם

1 ביצה

מלח, כפית בהרט או ראס אל חנות, פלפל שחור

מערבבים היטב ומכניסים למקרר לשעה.

מה לשיא:

1. מכינים על צלחת 1/2 כוס קמח מנופה.
2. טורפים בצלחת ביצה טרופה, מעט מלח, כפית רסק עגבניות ו-3 כפות מים.
3. מחממים במחבת שמן לטיגון חצי עמוק.
4. מגלגלים קציצות ומועכים מעט ביד, טובלים בקמח ואז בביצה.
5. מטגנים מספר דקות מכל צד ומוציאים לצלחת מרופדת נייר סופג.

להכנה היטב:

1. כותשים 3 שיני שום ומחממים בסיר עם 1/4 כוס שמן, עד לרתיחה.
 2. מוסיפים 1 כפית שטוחה כורכום, 1 כף גדושה פפריקה מתוקה, 1/2 שקית חומס גרגירים קפואים או משימורים, כוס וחצי מים רותחים עם 1 כף אבקת מרק עוף.
 3. מתבלים בכפית כמון, פלפל שחור גרוס וחופן כוסברה קצוצה. ניתן להוסיף פלפלים חריפים או פלפל אדום יבש.
 4. לאחר שהרוטב מבעבע, מכניסים אליו את הקציצות ומבשלים שעה על להבה נמוכה.
- הערה: להכנת התבשיל עם חומס טרי יש להשרות כוס חומס במים לילה קודם, לשטוף ולסנן. מבשלים את החומס עד לריכוך ואז ממשיכים בבישול לפי המתכון.



יריב אמייתי ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה ובה: צופי כהן ואורי שמא חסידה

יריב נולד ב-11.11.1986, י' בחשון תשמ"ז, במושב הזורעים, לאבא שמעון ולאמא גאולה. אח לזיו, אילן, אסף, טליה וספיר. התגייס לחטיבת גולני והיה לוחם בגדוד גדעון (31), נפל ב-6.11.2007, כ"ה בחשון תשס"ח, במהלך פעילות מבצעית בעוטף עזה. יריב היה ילד אהוב על כולם ומקסים, שאהב סדר וארגון ולא היה מוכן לצאת עם חברים עד שווידא שכולם לבושים כמו שהוא רצה. יריב היה אדם ספורטיבי. הוא אהב כדורגל ואת קבוצת הפועל תל-אביב, אהב לטייל, ולצפות בסרטים, ובעיקר את מרק הקובה של אמא גאולה.

אין קובה

מה לשיא:

מה צריך:

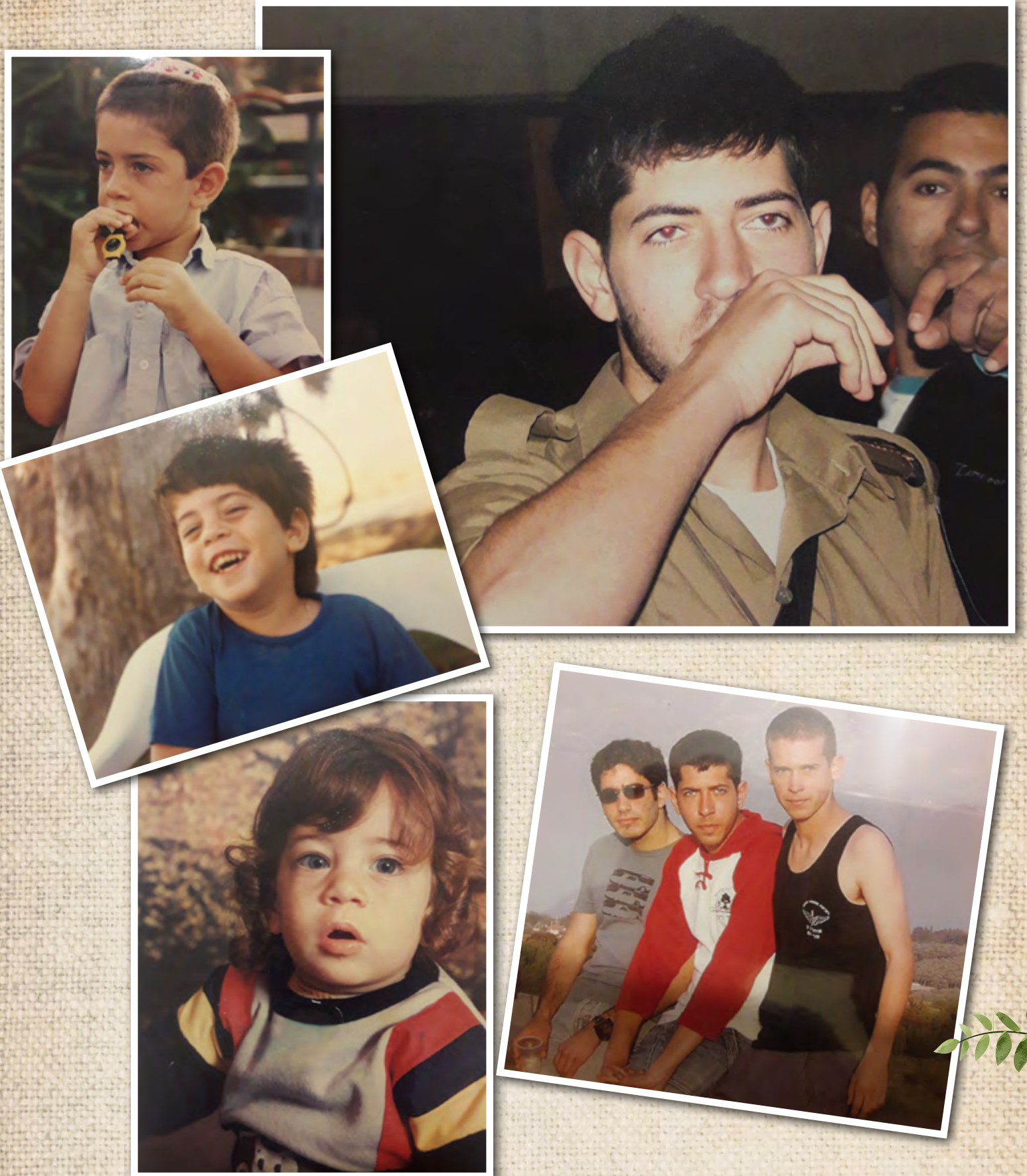
למילוי:

1. מכינים את המעטפת: מערבבים בקערה סולת, גרישה, מלח ושמן.
2. מוסיפים בהדרגה מים ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. ממתינים כ-20 דקות, עד שהמים נספגים.
3. מרכיבים את הקובות בידיים רטובות: קורצים כדור קטן מהעיסה ומשטחים בכף היד.
4. נוטלים כפית גדושה מתערובת הבשר ומניחים במרכז הכדור.
5. סוגרים את הקצוות מסביב למילוי ומגלגלים בעדינות לכדור. מניחים על מגש.
6. מכינים את סיר המרק עם התבלינים. כשהמרק רותח מניחים בתוכו בזהירות את הקובות.
7. מביאים לרתיחה ומבשלים כחמש דקות. מנמיכים את האש ומבשלים עוד כ-20 דקות.

250 גרם בשר בקר טחון
1 בצל קצוץ
1/2 כפית פלפל שחור גרוס
1 כפית בהרט
למעטפת:
2 כוסות סולת
1 כוס גרישה (בורגול טחון דק)
1 כפית שמן
1 1/2 כוס מים פושרים
מעט מלח

למיר:

כפית פלפל שחור
כורכום
פפריקה מתוקה
אבקת מרק עוף
ליטר מים



מאיר אלגרבל ז"ל

נפלאו לך הן המשפחה ובה: ידן אלגרבל ומאיר גפן

מאיר נולד ב-3.11.1951, בעיר וואזן שבמרקו. בשנת 1963 עלתה משפחתו לארץ והתיישבה בטבריה. בן לשלמה ולדינה ז"ל, ואח לשני אחים ולשלוש אחיות. מאיר גויס לצה"ל בתחילת פברואר 1970 והוצב בחיל הרפואה כחובש קרבי. בהמשך שירותו הגיע לדרגת סמל והוענק לו אות השירות המבצעי. השתתף במלחת יום הכיפורים בקרבות נגד הסורים ברמת הגולן ונפל ב-20.10.1973 בעת חילופי אש עם הסורים בתל מסחרה.

בילדותו אהב מאיר לצייר, אהב ספורט והעמיק בלימודי התנ"ך. למד בפקולטה לחקלאות באוניברסיטה העברית והיווה דמות מרכזית בחברת התלמידים, וכן התקבל ללימודי חקלאות במכון ויצמן, אך נפילתו במלחמה קטעה את חלומותיו. מאיר היה מסור מאוד להוריו ורחש להם כבוד ואהבה. לאחיו ואחיותיו סייע בלימודים והקפיד לחשוף אותם למוסיקה, ידיעות חדשות ותוכן מסורתי.

מאיר אהב מאוד לאכול דג מושט מהכנה דג מהנשל לך ידן טרייה שמלחם היישר מהשוק, דג חריף הוא היה טובל אג החלה הטרייה המוסה הפיקנטי שהוכן לך ידן אלו דיונה לבהוד שהם והיה מלחם לך כל הים. לאורך שנים יבוא היה מלחם ההיגה הקיץ השנהג ובהי הדיון היה שואל האם הדג מוכן.

דג מושט

מה צריך:

- 4 כפות מיץ לימון ורבע כפית מלח להשריית הדג
- 4 כפות שמן זית
- 8 פילטים של דג אמנון (מושט)
- 3 גמבות קטנות, חתוכות לרצועות דקות
- 8 שיני שום פרוסות
- 1-2 פלפל אדום חריף (צ'ילי)
- 2 עגבניות חתוכות לפלחים דקים
- 2 כוסות עלי כוסברה קצוצים
- 1 כוס מים

להכיל:

- 1/4 כוס שמן זית
- 1/2 כפית כורכום
- 2 כפיות פפריקה מתוקה
- 1/2 כפית מלח
- 1/4 כפית שטוחה פלפל שחור

מה עושים:

- מניחים את הפילטים בקערה, מתבלים ב-4 כפות מיץ לימון ורבע כפית מלח ומניחים בצד.
- מחממים 4 כפות שמן במחבת רחבה או סיר סוטאג', מוסיפים גמבה, שום, עגבנייה ופלפל צ'ילי. ממליחים מעט, מערבבים ומבשלים מכוסה על אש בינונית במשך 10 דקות.
- מוסיפים כוס מים ומתבלים ברבע כוס שמן, כורכום, פפריקה, מלח ופלפל שחור. מפזרים כוס כוסברה קצוצה, מערבבים, מכסים ומבשלים 10 דקות נוספות.
- מוסיפים את נתחי הדג ומכסים אותם ברוטב. מפזרים מעל כוס כוסברה קצוצה, מכסים ומבשלים על אש בינונית - נמוכה במשך 20-15 דקות.

מאיר אהב מאוד אג אמא ובהי היו קטנים האהבה מיוחדת. הכול פלח שהמלח הישר אמא ההיגה של יבואם לאון, היה מאיר אלוהי ההיגה שם "המלח אלוהי מיליה ואילו מלחמה..." "לך היום כאש" אנו שומעים אג הישר, קלנה דמלה וצ'יכונת מלחם מהיג אמא ואהבא

אמא

מילים: עמוס אטינגר

לחן: יאיר וילנסקי

אמא, אמא

הירח שר לך, אמא

לאורו אומר לך, אמא

את איתי

את איתי

אם הרחקת לכת, אמא

הן תדעי, ארמונות מלכות אבנה לך

מלכתי

במרום כל כוכב

לך שולח מכתב

ומצרף תו אל תו

ושושן של זהב פורח

כדי שאת ליבך שוב ישמח

ולכן, אם תשמעי קול מיתרים

אז תדעי - בניך, אמא, לך שרים

אמא, אמא

מול פריחות בירוק

מן הים העמוק

ובין דמע לצחוק

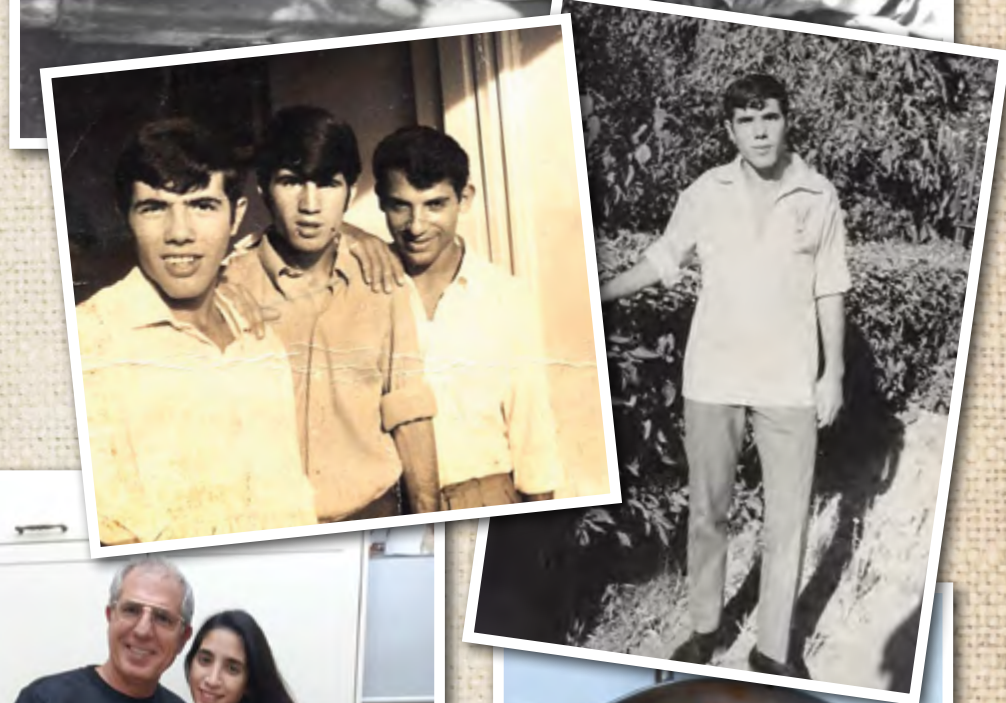
לך אשלח מרחוק איגרת

כדי שתשמריה למזכרת

ואם יום ישוב תשמעי קול מיתרים

אז תדעי - בניך, אמא, שוב חוזרים

אמא, אמא





מאיר דוד דיין ז"ל

נפגשו לא בני המשפחה וכתבו: לידי ג'ורני וארין אלפסי

בן לסימה ואברהם דיין, נולד ב-10.05.1954 בבית חולים פוריה בטבריה, שם התגורר כל חייו. אח לרפי, שושנה ז"ל, רוזה ז"ל (נפטרו במרוקו), דוד ז"ל, משה ז"ל, רחל, שרה, רבקה ולאח. ב-14.12.1974 נהרג מאיר בעת היתקלות עם חוליית מחבלים באזור ואדי מצפה פאר. מאיר היה תלמיד מצטיין, אהב כדורגל וכדורסל והרבה בקריאת ספרים. הוא היה אדם משכמו ומעלה. אמיץ ופטריוט, היווה דוגמא ומופת לחבריו ליחידה והיה בעל אידיאולוגיה ועוז רוח ורצון לתרום לדולת.

המאכל האהוב על מאיר היה קוסקוס. מכיוון שכן, אחרי הקדו אהבנו מאכל זה הוא האל לך ילדי הארץ, מאכל אבא ואף היום.

קוסקוס

מה לשים:

מה צריך:

- 1 ק"ג סולת
- חצי כוס שמן
- 1 כפית פלפל לבן
- 1 כף מלח

לחיות:

- 2 כוסות חומס שהושרה למשך הלילה
- קישואים
- דלעת
- גזר
- תפוח אדמה
- בצל
- עגבנייה
- גבעולי כרפס
- 2 כפות כורכום
- 2 כפות מרק עוף
- 1/2 פלפל שחור
- 1 כפית מלח
- 1/2 כוס שמן

- מרתחים בסיר אידיז (של קוסקוס) מים בגובה חצי מגובה הסיר. שופכים חצי ק"ג סולת לקערה ואליה מוסיפים בטפטוף כוס מים ויוצרים בתנועות סיבוביות גרגירים קטנים של קוסקוס. כך נוצרים גרגרים מגובשים לקוסקוס. שימו לב לא לשפוך את כל המים יחד, אחרת נקבל בצק.
- מאחדים את חצי הקילו הנוסף של הסולת. מערבבים לתוך הסולת חצי כוס שמן, מעט מלח ופלפל לבן ומתחילים את פעולת העברת הקוסקוס דרך רשת סינון הנקראת "קישקש" לאט לאט ומניחים על סיר אידיז, יוצרים ארבע גומות עם מזלג ומכסים. נותנים לאדים להתפוח את הקוסקוס למשך כ-45 דקות.
- בודקים אם כל הקוסקוס אחיד ומוצק, מוציאים אותו בתנועת הפיכה לתוך קערה רחבה, שופכים 3 כוסות מים ומכסים עם מגבת ונותנים לו לנוח בצד ל-20 דקות.
- לאחר 20 דקות, מעבירים את הקוסקוס שוב ברשת ה"קישקש" ומחזירים לסיר האידיז לעוד חצי שעה.
- מכניס את מרק הירקות - מקלפים את הירקות וחותכים לחתיכות גסות.
- בסיר גדול, מטגנים עם מעט שמן קודם את הגזר. מוסיפים מים ומרתחים. מוסיפים למים את כל הירקות תוך כדי שמירה על הרתיחה.
- מוסיפים למרק את התבלינים ומרתחים.

איפה ישנם עוד אנשים כמו האיש ההוא..

(נתן יונתן)

הוא נולד
ב-10.05.1954
בבית חולים פוריה
בטבריה
אח לרפי, שושנה ז"ל, רוזה ז"ל
(נפטרו במרוקו)
דוד ז"ל, משה ז"ל, רחל, שרה, רבקה ולאח.
ב-14.12.1974 נהרג מאיר בעת היתקלות עם חוליית מחבלים באזור ואדי מצפה פאר.
מאיר היה תלמיד מצטיין, אהב כדורגל וכדורסל והרבה בקריאת ספרים. הוא היה אדם משכמו ומעלה. אמיץ ופטריוט, היווה דוגמא ומופת לחבריו ליחידה והיה בעל אידיאולוגיה ועוז רוח ורצון לתרום לדולת.



מאיר
אחרי הקדו אהבנו מאכל זה הוא האל לך ילדי הארץ, מאכל אבא ואף היום.



מאיר עינב מקיים ז"ל

נפגשו לא הן המשפחה וכמה: אופי שיף ואריאל מנצח

נולד במרוקו בט"ו בסיון תש"ה 27.05.1945, בן לדוד ולרחל. בשנת 1955 עלתה משפחתו לארץ והשתקעה בטבריה. מאיר היה ילד מחונן והתקבל לבית ספר למחוננים בירושלים. לאחר סיום הלימודים התגייס לצה"ל ושירת כחובש ביחידת תותחנים. הוא היה חייל מצטיין ועם סיום שירותו הצבאי החל ללמוד פסיכולוגיה וחינוך באוניברסיטה העברית בירושלים.

מאיר היה אב ובעל מסור, הוא פעל למען עידוד ילדיו בפעילות בית הספר ומחוצה לה והיה מעורב בכל פעילותיהם. בנוסף התנדב במשמר האזרחי.

ביום כ"ב באלול תשמ"ד (19.9.1984). מאיר נפל בעת שירותו, בן 39 שנים היה במותו. הניח אחריו אישה, בן ובת, הורים ושבעה אחים ואחיות.

הכל היה יום שישי כשהיה מאיר חוזר מהיגה מהיג כסג לא אחיו ואריאל, היה ההיג מלא היחמה והיכולת של אמא יחל ואשגו ימין, שחיכו בהיג לא האוכל החם, היין, הדגים וכמוהן החלם המפוסטמה של אמא. מאיר היה מקדש ומהיג לא החלם, והכל איחוד נפנה לטהור אל החלם הדגל החייל של אמא.

חלם שבה

מה צריך:

500 גרם קמח רגיל (3.5 כוסות)

1 כף גדושה שמרים יבשים או 25 גרם שמרים טריים (חצי קוביית שמרית)

4 כפות גדושות סוכר

1 ביצה

1/4 כוס שמן

200 מ"ל מים פושרים-חמימים (כוס כחות 2 כפות)

1 כפית מלח

לציפי החלם:

ביצה טרופה עם כפית שמן

מה לעשות:

1. מערבבים את השמרים בקערה עם 3 1/2 כוסות קמח ו-4 כפות גדושות סוכר.
2. מוסיפים ביצה, 1/4 כוס שמן וכוס מים פושרים פחות 2 כפות ומערבבים בעזרת כף עד שהתערובת מתחילה להתגבש. ממשיכים ללוש בעזרת הידיים במשך 3-4 דקות. אם הבצק דביק - מוסיפים עוד קמח. אם הבצק יבש - מוסיפים עוד קצת מים.
3. מפזרים מעל הבצק כפית מלח באופן אחיד וממשיכים ללוש במשך 4-5 דקות נוספות, עד לקבלת בצק אחיד וחלק. מכסים את הקערה במגבת ומניחים בצד להתפחה של שעה עד שעה וחצי במקום חמים בבית.
4. מקמחים קלות משטח עבודה, מחלקים את הבצק לארבעה חלקים שווים וקולעים חלות.
5. מרפדים תבנית בנייר אפיה ומניחים את החלות על הנייר. מכסים במגבת ומתפיחים עד להכפלת הנפח, במשך כשעה עד שעה וחצי.
6. מורחים את החלות בביצה טרופה עם כפית שמן.
7. מחממים תנור ל-180 מעלות (לפחות 7 דקות מראש). כשהתנור חם מכניסים אליו את החלות ואופים במשך כ-30 דקות, עד שהחלות מזהיבות.



מיקי ביץ ז"ל

נפגשו לא הני משפחה ובה: ירון ולנה שלזינגר

מיכאל (מיקי) כץ נולד ב-24.10.1976 בחיפה, בן לשלומית ודוד כץ. נהרג באסון המסוקים ב-4.2.1997.

מיקי היה אח לשתי אחיות ושני אחים. הוא נולד בהפרש של שנה בלבד מאחותו הגדולה, והוריו מספרים שהם גדלו כמו תאומים ועשו הכל יחד. כשמיקי היה בכיתה י', ירד שלג במצפה נטופה בפעם הראשונה מזה שנים. אמו של מיקי, שבנה מעולם לא ראה שלג במו עיניו, התקשרה לרב שלו בבית הספר וביקשה שבנה יחזור הביתה לראות את השלג. האם התעקשה ולבסוף הרב נאות, וכך זכה מיקי לראות שלג לראשונה בחייו. למרות שלא אהב להצטלם, באותו יום הוא הסכים ועד היום יש למשפחתו תמונות מאותו יום מרגש.

מיקי היה אדם מוכשר. הוא ידע לנגן, לתפור ולצייר. הוא למד בשיבת מעלה גלבע, ולפני גיוסו לצבא ביקשו חבריו שישאיר להם ציור למזכרת. מיקי צייר ציור קיר גדול, ובו חייל פצוע, וברקע מסוק נוטה קדימה כמו נוטה להתרסק. החייל בציור שואל "WHY?!"

ב-4 לפברואר 1997, כ"ח בשבט תשנ"ז, נהרג מיקי באסון המסוקים. הוא נפל באופן דומה לציור שהשאיר לחבריו.

הפיצה של מיקי

מיקי אהב מאוד לאפות להני משפחה פיצה לא הכן אהב

מה ציין:

לחצן:

1 ק"ג קמח

30 גרם מלח גס

50 גרם שמרים

1/4 כוס שמן זית

1/2 ליטר מים

לחטב:

עגבניות קלופות וקצוצות דק

מלח

פלפל

3 שיני שום כתושות

בזיליקום

250 גרם גבינה צהובה (עדיף מוצרלה)

מה לשים:

1. מחממים תנור לחום של 250 מעלות.

2. מערבבים בקערה את הקמח, המלח, השמרים והשמן, עד לקבלת תערובת אחידה. לשים ומוסיפים בהדרגה את המים. ממשיכים ללוש עד שמקבלים בצק גמיש. מעבירים למשטח שקומח מראש ויוצרים כדור מהבצק. מחזירים לקערה לתפוח לשעה.

3. מרדדים את הבצק ומעבירים למגש משומן קלות.

4. נותנים לבצק לנוח 20 דקות נוספות.

5. מערבבים בקערה את העגבניות, השום והבזיליקום, המלח והפלפל. יוצקים על הבצק המרודד ומשאירים רווח בשוליים. אופים 20 דקות בתנור שחומם מראש, עד שהבצק משחים.

6. מוציאים מהתנור, מפזרים מעל גבינה צהובה ואופים 10 דקות נוספות, עד שהגבינה נמסה והבצק פריך בתחתית.



נפגשו עם הני המשפחה ובהם: אילן מוהסוביל ונעלה ה"ס"נסך

נדב נולד ביקנעם ב-03/10/94. כשהיה בן שנה וחצי עברה המשפחה למושב מי עמי, וכשהיה בן 16 עברו למושב שדמות דבורה, שם הם מתגוררים עד היום. נדב הוא בנם של יובל ואבי, אחיהם של נועם, יואב ואורי, הבת הצעירה שנולדה ב-9/2/2019, כ-4 וחצי שנים לאחר נפילתו, ובן זוגה האוהב של שחר.

ונדב היה ילד מלא שמחת חיים והפיץ את אורו בכל מקום שבו היה. הוא היה חברותי, משפחתי, אוהב ואהוב על כולם. נדב השתלב במהירות רבה בשדמות דבורה ובבית הספר "כדורי" והוא ונועם המשיכו לבלות יחד עם חברים משותפים כפי שהיו במי עמי. כולם הכירו את "נדב ונועם" בנשימה אחת.

מגיל צעיר נמשך לרכיבת אופניים ובהמשך הפך תחביב הרכיבה לספורט אתגרי שכלל השותתפות בתחרויות. בשנת 2011 זוכה במקום ראשון לגילאי 17-18 והיה אלוף הארץ בתחום ה"דאון היל". הוא היה פעיל חברתית, אהב לבלות עם חבריו בבטיולים ומסיבות ותמיד דאג להזמין את כולם. נדב היה קשור קשר חזק ומיוחד למשפחתו המצומצמת והרחבה והקפיד על מפגשים משפחתיים רבים ככל האפשר.

בכיתה י' המציא נדב לעצמו חתימה, בה מופיעות כל אותיות שמו בלועזית - **Nadav Raimond**. הוא החל לחתום בכל מקום - מציוד בית הספר, קלמרים ותיקים של חברים, על שולחנות בכיתה ובהמשך על ציודו האישי בצבא. לאחר נפילתו, חבריו, אחיו, דודו ואנשים נוספים קעקעו את החתימה על גופם.

נדב התגייס בנובמבר 2013 לגדוד 101 בצנחנים והיה גאה מאוד להמשיך את המסורת של טבו, שהיה ביחידה המיתולוגית ה-101, ושל אביו ששירת בגדוד 50 בנח"ל מוצנח. כל מי שהכיר אותו זוכר את החיוך שלו. גם במסלול הצבאי, עם כל הקשיים והאתגרים, נדב תמיד חיך ותמיד היה הראשון לעזור ולהתנדב. "בצבא אני הייתי חונך של נדב, למעשה נדב היה חונך שלי לחיים", אמר עליו המ"מ שלו לאחר מותו.

ב-28.7.14 נפל נדב בקרב במהלך מבצע "צוק איתן". הוא השאיר אחריו מכתב שנמצא בכיס חולצתו ונמסר למשפחתו. במכתבו כתב: "לאבא, אמא, נועם, יואב, משפחה ושחר, אוהב אתכם ועשיתי את זה למען כולכם ועם ישראל. אוהב נדב". הוא חתם את המכתב בחתימתו הייחודית. במכתבו ביקש מהמשפחה לפתוח את ה"פתקים" בפלאפון שלו ושם השאיר מכתב מפורט (ראו תמונה). חבריו מהשכבה בבית הספר "כדורי" מארגנים מדי שנה מירוצ' לזכרו. השנה (2020) יערך המירוצ' בפעם השישית.

אחיו דוד פאליס

נצח מאוז אלהי מתקיים. המעבד הנצחי הוא מעבד לעליונות קונפליקט שכמה נצח כמה יצו כשהיה הכינה י'

מה צריך:

200 גרם שוקולד מריר (או 100 גרם מריר ו-100 גרם חלב)

4 כפות חלב (או שמנת מתוקה למי שחוטא עד הסוף)
2 כפות סוכר

20 גרם חמאה
2 כוסות קורנפלקס רגיל

אופן ההכנה:

1. ממיסים ע"ג אדים את השוקולד, החלב, הסוכר והחמאה.

2. מוספים את הקורנפלקס ומערבבים היטב, עד שכולו מצופה.

3. משטחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה או בתוך מנג'טים ומכניסים לקירור.



1. חלומות
החלום הסובב והחמאני.
2. מוסיוס את הקורפוס ומחברות הילם
א שכל פליט הקורפוס מבוסס.
3. מנחם שיר אפיה אלה מלש גדות
ויזקת בעצרת ב'.



ניצן פרוג ז"ל

נפלאו אלא הני המשפחה זכרה: ספי חלילה ויומי דקל

ניצן נולד ביי"ב בניסן תשל"ח 19/4/1978 ביישוב אודם שברמת הגולן. אח בכור לשלוש אחיות, מידן, מור וסיוון, להוריו סמדר ז"ל ואהרון פרוג. ניצן היה הילד הראשון שנולד ביישוב, ועל כן נקרא בשמו - ניצן.

כשהיה בן 4 עברה המשפחה להתגורר בכפר חיטים שבגליל בתחתון.

ניצן היה ילד מיוחד שאהב להיות עצמאי וללכת בדרך שלו. הוא מאוד אהב להשתתף בפסטיבלים מיוחדים לבני נוער: פסטיבל ארד, אילת, נהריה ועוד. אהב מאוד ספורט והשתתף במרתון המלא של טבריה.

בחודש יולי 1996 התגייס ניצן ליחידת הצנחנים ועבר הכשרות במטרה להגיע ליחידת הקומנדו של הצנחנים - מגל"ן. הוא כמזבן הצליח בכך והגיע ליחידה. אביו מספר שהיה חייל למופת, בעל כריזמה, מוביל, בכושר טוב ועם ראש על הכתפיים. כולם ביחידה כינו אותו "היהלום שבכתר"!

ביום כ"ה בתשרי תשנ"ז, 8.10.96 ניצן נפל בעת מילוי תפקידו.

משפחה

אביו של ניצן מספר שניצן אהב במיוחד מאכלים הימין, והאופן מיוחד אהב משפחה.

מה ציין:

בצק עלים

נקניקיות

ביצה

שומשום

אופן ההכנה:

1. מפשירים את בצק העלים ופורשים אותו.
2. מסדרים את הנקניקיות בשורה לאורך הבצק ומגלגלים את הבצק סביבן.
3. חותכים את הבצק המגולגל לחתיכות של 5 ס"מ ומניחים בתבנית.
4. מורחים את הבצק בביצה טרופה ומפזרים מעל מעט שומשום.
5. אופים בתנור בחום של 180 מעלות, עד שהבצק מזהיב.



נירן בהן ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה ובה: ין אהמטאל ואליה מנחם חזי

נירן נולד בכ"ז כסלו תשנ"ד, 10.12.1993, בנר שלישי של חנוכה ומכאן שמו - נר (המפיץ אור) ורן (המסמל שמחה). בן לנאווה ועופר, אח למוא, אלמוג וקובי. נירן גדל ולמד בטבריה. בילדותו אהב מאוד לשחק במכוניות, משאיות ומשחקי מחשב. הוא היה ילד מופנם ושקט, ביישן ורגיש, עדין ונעים הליכות, מנומס ותמיד נתן כבוד להוריו ולסובבים אותו. הבילויים החביבים עליו יחד עם חבריו היו ערבי קרייקי בהם אהב לשיר. הוא אהב מאוד מוזיקה ובעיקר נהג להאזין למוזיקה ים תיכונית ולמוזיקה שחורה.

ב-9.8.2012 התגייס נירן לצה"ל, לחיל השריון. הוא שירת כטבח בגדוד 75 של חטיבה 7. בא' באב תשע"ד, 28.7.2014, במהלך מבצע "צוק איתן", נירן נהרג.

הדרך בשבילך והחיים בזכותך בן שלנו.

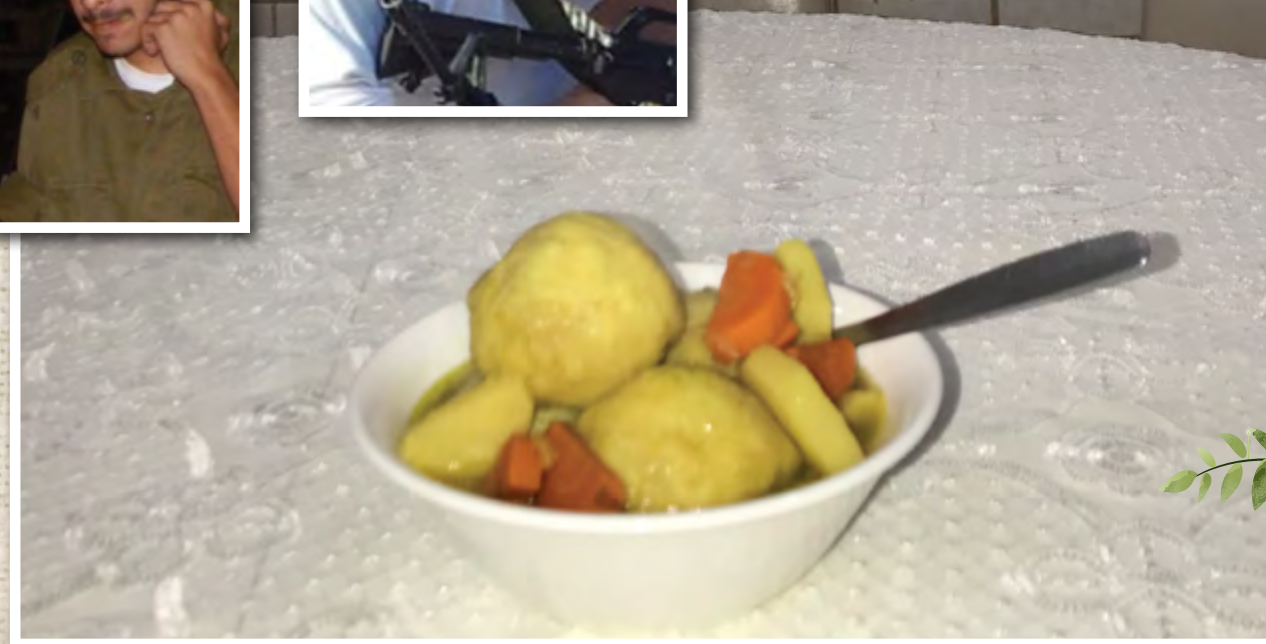
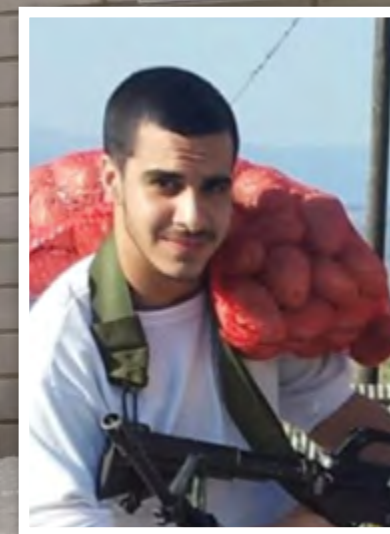
קוהה צהובה

מה ציין:

- 2 ק"ג בשר טחון
- 1 ק"ג סולת
- 2 בצלים
- 2 גזרים
- 3 תפוחי אדמה
- תבלינים:** פלפל שחור, כורכום, מלח.

מה לשיא:

- בסיר עמוק עם 5 כפות שמן מטגנים בצל קצוץ אחד עד להזהבה.
- חותכים את הגזר ותפוחי האדמה לקוביות ומוסיפים לסיר עם הבצל המטוגן. מיד לאחר מכן מוסיפים מים עד מחצית גובה הסיר ומביאים את התבשיל לרתיחה.
- מוסיפים 1/2 כף פלפל שחור, 1/2 כף כורכום וכף מלח (ניתן להוסיף עוד לפי הטעם). לאחר התיבול מנמיכים את גובה הלהבה.
- בקערה נפרדת מערבבים 1/2 קילו בשר טחון, 1/2 כפית פלפל שחור ו-1/2 כפית מלח.
- בקערה נפרדת שמים מעט פחות מקילו סולת. את יתר הסולת מפזרים בתבנית להנחת הכדורים. אל תוך הסולת מערבבים מעט מלח, 2 כפות שמן ו-2 כוסות מים פושרים. לשים היטב עד שמתקבל בצק רך.
- מרטיבים את הידיים במים ומגלגלים כדורים מהסולת. פותחים את הכדורים על כף היד (אם זה נדבק מרטיבים עוד את הידיים).
- מניחים במרכז כדור בשר, סוגרים ומניחים בתבנית שהכנו לפני כן.
- לאחר ההכנה מכניסים את הקובה למרק הרוחת. מערבבים מדי פעם בעדינות ומבשלים כ-20 דקות על אש נמוכה.



עדי אביטן ז"ל

נפלאש לא הייטשפארה זכרה: לאא הן ציון זלאן לא

עדי נולד בטבריה ב-27/12/1979, להוריו ציפורה ויעקב. הוא היה ילד של שמחה. ילד של חיוכים, ילד של שטויות ובעיקר ילד של בנות. עדי היה ילד מושלם שחייו נגדעו מהעולם. בבית הספר תמיד עשה שטויות אך הצליח להתחמק תמיד מכעסים בחיוכים והלצות. הוא היה ילד שאי אפשר היה לכעוס עליו. תמיד הפיץ אור בכל מקום. עדי כשמו כן הוא, היה תכשיט שידע לעזור בלב רחב לכל אדם. ביולי 1998 עדי התגייס לצה"ל ושירת ביחידה קרבית. ה-30 לספטמבר 2000, היה ערב ראש השנה האחרון שעדי חגג בבית. ב-07/10/2000 על גדר הגבול הלבנוני הופעל מטען רב עוצמה שפגע ברכב שבו נסעו עדי ושני חבריו, בני אברהם ועומר סואעד. הם נחטפו ובמשך זמן רב לא ניתן היה לדעת האם נותרו בחיים.

בנובמבר 2001 הכריזה הממשלה על עדי, בני ועומר, חיילים שמקום קבורתם לא נודע. ב-29/01/2004, בעסקת חילופי שבויים עם חיזבאללה, הושבו לארץ גופותיהם. עדי הובא למנוחות בטבריה.

לדי אהבה קוהה מכל הסולא. הימי שישי הצהריים, כשחצי מהיג הספרי או מהצבה, הוא נפל להפאין אה חהיו אליו ההיגה, כדי שיאלכו אה הקוהה האלי של אלא ציפורה.

שיי שנכה לא לדי כאשי לאין הייה
השה ודייגה קוהה להפאין אלא.

היכן אתה, עדי

איך תשמע קולי
בני עדי יקירי?
אתה רחוק - ולא לידי
אך קרוב עמוק, בתוך ליבי.

היכן אתה בני עדי
השומע אתה את קולי?
אשא לך תפילתי
שתבוא בליל חלומי.

מאד שנלקחת, ילדי
דומם ושומם בתי
הזמן חולף בייסורים בלעדיך
מה נותר לי בחיי?
רק לחלום שתופיע
ואראה פניך.

וכך תרחף דמותך מולי
ומבטך יחבק וינחם אותי
עד יום מותי,
עדי, בני שלי.

וכשהשחר יאיר
ואראה את היום המחוור
וכשיתם חלומי
אדע מה אפל עולמי.

איך קוהה צהרה

מה לשיא:

- קוצצים בצל ופטרוזיליה, מכניסים לבשר הטחון עם בהרט, פלפל שחור, מלח ומעט שמן ולשים את הבשר מעט.
- מערבבים סולת, מלח ומים, לשים עד שמתקבל בצק אחיד. מחלקים את הבצק לכדורים קטנים, פותחים את הכדורים ומכניסים פנימה מעט מלית.
- סוגרים את הבצק על המלית ומגלגלים ידיים לכדור.
- לאחר הכנת הכדורים, מכניסים את הקובות למקפיא למספר דקות, עד שהמרק מוכן.
- בינתיים, מטגנים את הבצל, מגרדים פנימה קישואים, חותכים ומוסיפים גזר, דלעת וסלרי. מוסיפים מים ומביאים לרתיחה.
- מוסיפים פלפל שחור, מלח וכורכום. כשהירקות במרק מבושלים, מוסיפים את הקובות ומערבבים בעזרת כף הפוכה, שהקובות לא יפגעו. הקובות מוכנות כשהן צפות.

אמא ציפורה מספרת: עדי אהב כ"כ שוקולד. יש לי במקפיא שוקולדים שעייכים לו כבר כמעט 20 שנה."

מה ציין:

סולת
בשר טחון
בצל
גזר
קישואים
דלעת
סלרי
פטרוזיליה
שמן
בהרט
מלח
פלפל שחור
כורכום





עובדיה ועמיר זגורי ז"ל

יובל פוינטל ומישי שמש נפגשו עם גמי ישראל, אחתה של אחי ולחברה, הישלו וכתבו

עובדיה ועמיר זגורי נולדו בעירק וגדלו באשקלון, בניה של חנה זגורי, אחים לחמישה אחים ואחיות.

עובדיה היה חייל בשירות סדיר במג"ב, בחור תוסס שאהב חיי חברה טיולים ובילויים, שנקטף בתאונת דרכים ב-9/7/1971 לקראת תום שירותו הצבאי, בן 22 בנופלו. עמיר, שהיה אח שכול, בחר להתגייס לחיל הצנחנים והמשיך לפעול למען המדינה במילואים במלחמות ומבצעים. כשפרצה מלחמת שלום הגליל, בחר להיכנס ללבנון והוצב כמפקד במחלקת סיור ביחידת שריון. ב-10/6/1982 עמיר נהרג. בן 38 בנופלו, הותיר אחריו רעייה, זוג תאומים וזוג תאומות.

הקצי"י הוא מאכל קליל לילאק, שנפוצ היה להשל כל ימי חמישי כשהאמה היו לסוקה הקציונה וסידורים לשהג מכיוון שזהו מאכל מהיר וקל להכנה. קצי"י היה המאכל האהוב הימי על כל הני ההיג, שכאלה היו מחכים לו משהלל לשהג.

קצי"י

מה צריך:

- 1 1/2 כוס אורז
- 1 1/2 כוס עדשים כתומים
- 4 כוסות מים רותחים
- 200 גרם רסק עגבניות
- 5 שיני שום כתושות
- שמן
- מלח
- כמון

מה לעשות?

1. מערבבים את האורז והעדשים, ושוטפים היטב.
2. מוסיפים רסק עגבניות, שמן ומלח לפי הטעם ומערבבים.
3. מוסיפים את המים הרותחים ומכניסים למיקרוגל ל-25 דקות.
4. כותשים שום, מערבבים עם כמון ומלח לפי הטעם, מטגנים בשמן עד שמזהיב ומערבבים עם האורז המוכן.
5. מטגנים ביצי עין, חותכים סלט ומגישים.



עמיר ז"ל



עובדיה ז"ל

גלויה
שכתב
עמיר ז"ל
למשפחתו
ביום שבו
נהרג

10.6.82

לבישפחה היקרה שלום !

חזר העם ולביש המורים
ועם הנלווית לרוח בדרום
אני כותב לכם
ה"ע" ומוראל צבאי
מודור החזית
אין יום ואין לילה
על אף הכבד
אין טענות ובקשות מאיש
אני מתענעל לישבת בינכם
כרציל בלי ירדור ופגזים
עם חיים שקטים ושלום
גם לאנשי הצפון
אוכלי אני נעמק ציוני מדי
אך כך אני מרגיש
לכולכם הרבה אהבה
מהארם האוהב אתכם ביותר
נעמה, ישמרי על הנחלת הבוערת

עמיר



עודד קורנפיין ז"ל

נפגשו לא הן המשפחה ובהם: דודי, שלומי, מאיר, כרן

עודד, בנם של ורדה ודוד, נולד ב-1.12.1981 בכפר סבא, אח לערן שנהרג בתאונת אופנוע בשנת 1993 בתאילנד, אסף, אלעד ושירה. נפל בתאריך 5.4.2002 בקרב בג'נין במהלך מבצע חומת מגן.

כשהיה תינוק עברה המשפחה לקיבוץ האון, שם גדל עודד. מגיל צעיר גילה אהבה למוסיקה ובעיקר לתופים. בכיתה ד' החל ללמוד לנגן על תופים ומאז היה התיפוף מרכז עולמו. עודד מצא מקלט ומקור כוח בתופים וכאשר עבר ללמוד בבית ירח הצטרף לתזמורת "מוסיקל" והיה חלק מלהקת הליווי של שרליה שרון. אלעד אחיו מספר שכאשר היה עודד חוזר מהצבא היו השניים מסתגרים במקלט המוסיקה של עודד בקיבוץ, שם היו מנגנים שעות ארוכות ביחד. המשפחה החליטה להנציח את עודד ואת ערן בערב לעידוד היצירה המוסיקלית ובחלוקת מלגות למוסיקאים צעירים.

מכל המאכלים, אהב לנצח המיוחד להבא ושינצל פשוט, שאמא היו אוכלים החצי האוכל של הקיבוץ השישי האלה, אבל ימא מהכל אהב את השינצל הווינאי של אביו דוד, שאמא היה קשה המיוחד. לא היוא, אלעד אחיו של לנצח מכן את השינצלים של אבא דוד היוי שישי למשפחה שלו.

שינצל וינאי

מה צריך:

נתח שייטל

500 גרם קמח לבן

1 ק"ג פירורי לחם

3 ביצים

1 כף חרדל דיז'ון

קורט מלח

קורט פלפל שחור

צרור תימין טרי

1 באגט

1/2 כפית שום כתוש

5 כפות שמן זית

שמן לטיגון

מה לעשים:

- מערבבים שמן זית עם חרדל דיז'ון, פורסים את הבאגט לפרוסות דקות ומושחים את הפרוסות בשמן הזית המתובל.
- קולים את פרוסות הבגט בתנור עד להשחמה, מעבירים למעבד מזון וטוחנים עד ליצירת פירורי לחם מתובלים.
- פורסים את השייטל לשניצלים (רצועות רחבות ודקות), מניחים כל פרוסה בין שתי שכבות של ניילון נצמד ודופקים באמצעות פטיש שניצלים עד שמגיעים לעובי הרצוי.
- טורפים את הביצים, מוסיפים חרדל ומערבבים. מכינים קערה עם קמח, קערה נוספת עם פירורי לחם ומחממים שמן לטיגון במחבת.
- מקמחים היטב את השניצלים משני הצדדים, טובלים בביצים הטרופות ולאחר מכן מצפים בפירורי לחם.
- מקצרת פירורי הלחם מעבירים את השניצלים בזה אחר זה למחבת, מטגנים עד להזהבה ומעבירים לצלחת עם נייר סופג, לספיגת עודפי השמן.
- את השניצלים מגישים עם תלתלי בטטה. מקלפים בטטה בעזרת קולפן וממשיכים ליצור בעזרת הקולפן פרוסות דקות של בטטה. את הפרוסות מטגנים טיגון מהיר מאוד, כיוון שהן נוטות להישרף במהירות. הטיגון יגרום לבטטה להסתלסל ולהפוך לתלתלים פריכים מאוד.



הלכה האהבה לא לנצח
לא אלעד אחיו, הייתה ליאמיקוואי
(Tamiroquai). לפני כשנתיים
צכה אלעד להפגש לא סוף
הלכה ושה סיפרי לו לא לנצח ולא
אהבה העזרה ללכה. היה
זה הל מלש מאז עהוי אלעד,
שהם שלנצח נצח החצי המש
הפגשה.

Too Young to Die / jamiroquai

Everybody

Don't want no war

No

No, no, no

We're too young to die

Too young to die

So many people

All around the world, yeah

All around the world

Seen their brothers fry

I've seen your brother fry?

What's the motive

In your madness?

Oh, I wish I knew, you've made my

people cry

You've made my people cry

So politicians

At this time

I think you're better keep your distance

Say

Sing it loud

We're too young to...

What's the answer

I wish I knew

To our problems

I think we've gone too high

I think we've gone too high

Little children

Never said a word now

You know they never said a word

Still they have to die

Well I'm asking, why?

It won't be long

No, no, no

Dancing like we do, yeah

Oh, like we do now

To...



תמיר אליהו ז"ל

נפגשו לא הני המשפחה ובה: נפי סוסן ואמא הישג

תמיר נולד ב-0.97.30.1 בן לאבנר ואתי, אח לניר, דורון ושני. הוא גדל בכפר זיתים והתחנך בביה"ס כדורי. תמיר היה אהוב מאוד על חבריו, מנהיג החבורה. ביתו היה תמיד מלא בחברים ובשמחה והמשפט שתמיד נהג לומר היה "החיים יפים, לא טוב להיות עצוב". ככה אכן חי את חייו. תמיד הסתכל על הצד הטוב של הדברים ונהנה מכל דבר שעשה.

ביום 2.9.2017 נהרג תמיר בתאונת דרכים, בעת שרכב על האופנוע שכל כך אהב.

הקובה של מאי

מה לשים:

- מכנים את המרק: מחממים שמן בסיר ומטגנים את הבצל עד שמתחיל להזהיב.
- מוסיפים את הדלעת ואת רסק העגבניות. מתבלים בפפריקה ומשחימים עוד כחמש דקות. יוצקים מים, מתבלים במלח ובפלפל לבן או שחור.
- מוסיפים מיץ לימון וסוכר. מערבבים. מבשלים על אש בינונית במשך כ-20 דקות, או עד שהדלעת מתחילה להתרכך. טועמים ומתקנים תיבול.
- מוסיפים את הצימוקים ומערבבים.

מכינים את האילוני:

- מערבבים את כל החומרים עד לקבלת תערובת אחידה. מניחים בצד.
- מכנים את המעטפת: בקערה גדולה מערבבים סולת, מלח ושמן.
- מוסיפים בהדרגה מים, עד לקבלת תערובת אחידה

מה צריך (ל-15 מנה):

למיר:

- ½ ק"ג דלעת מקולפת, חתוכה לקוביות בגודל כ-1 ½ ס"מ
- 3 כפות שמן
- 1 בצל בינוני קצוץ
- 2 כפות רסק עגבניות
- 1 כף פפריקה אדומה מתוקה
- 3 כוסות מים רותחים
- מלח לפי הטעם
- ¼ כפית פלפל לבן או שחור
- ¼ כוס מיץ לימון טרי
- 3 כפות סוכר
- 2 כפות צימוקים

למילוני:

- 250 גרם בשר בקר טחון או עוף טחון
- 1 בצל קטן קצוץ
- 1 כפית פטרוזיליה קצוצה
- ¼ כפית מלח
- ¼ כפית פלפל שחור
- 1 כפית שמן
- למעטפת:
- 1 כוס סולת
- 1 כפית שטוחה מלח
- 1 כפית שמן
- 1/3 כוס מים פושרים

- ומעט דלילה. במידת הצורך ניתן להוסיף מעט מים. מכסים וממתינים במשך כ-20 דקות, עד שהמים נספגים ומתקבל בצק רך וגרירי.
- מרכיבים את הקובות בידיים רטובות כל העת: קורצים מתערובת הסולת כדור בגודל כדור פינג פונג ומשטחים על כף היד.
- נוטלים כפית גדושה מתערובת הבשר ומניחים במרכזו הכדור השטוח. סוגרים את הקצוות סביב המילוי ומגלגלים בעדינות לכדור חלק. מניחים על גבי מגש וממשיכים.
- מבשלים את הקובות: מטילים בזהירות מכדורי הקובה לתוך סיר המרק. כעבור כדקה מוסיפים עוד קובות וכך הלאה. מטלטלים את הסיר בעדינות רבה, כדי שהקובות לא יידבקו זו לזו או לתחתית הסיר.
- מבשלים על אש קטנה במשך כ-20 דקות.



זמור לבני ליאור

נתן יונתן

לכשתגדל ליאור שלי, ילדי,
תאחז בי אבא פתי, בידי.
בצעדים כבדים ורועדים,
אלך איתך אל עבר הבתים.

תיקח, ליאור, שתי זרועותי תיקח,
חיבקוך עת היית ילד רך.
ואם עייפו מעט הן לא תשכח,
אין ידיים אוהבות כל כך.

אם לבדך תלך בערב סתיו,
עמך יצא שירי המאוהב,
כרוח שערך הזהבהב,
הוא ילטף באהבה של אב.

לכשתגדל ליאור שלי, ילדי,
תאחז בי אבא פתי, בידי.
בצעדים כבדים ורועדים,
אלך איתך אל עבר הבתים.

וכאשר עם ילדתך תפסע ילדי,
אשלח את זה הזמר יחידי,
בכל אשר תלך בדמי ביתי,
איתך אהיה ילדי, עדי כלותי.

לכשתגדל ליאור שלי, אל גיל ואור,
את אבא ושירו זכור תזכור,
אולי תמימים היו בתיו של המזמור,
אך אהבוך כלבבם, ילדי ליאור.

