

מה הורג את החזירים?

מש叙述 היביון – המஸור הנווי  
דור חوير בכלל, ובຍיקון איכווי בפרש  
וואו פרק נסוף בעילויו של מליחי-אפר  
ות של החויר באוצר ישראל. חוק הדר  
שנחקק בכנסת ישראל בשנת 1962,  
דר על גיזול וחירות (שחיתות) חוותים  
ז. לפעט בטספור קטן של רשות  
זה כהן רוב נצרי ובמוניו מתפרק מודיע  
תת גיזול חוותים בקיבוין להב שבד'  
, למשל, מוגדרת כתכון מחקר מודען).  
צאה, שנאכבה במיהירות, והוביל  
בצומם והשתה הגיאוגרפיה שבר מותר לג'י-  
וחוירם.

ובכינור לאגדה ואורכנית הגופזה, לא  
אלילים כישראל חווירים על רמות כדי  
א יגעו באודם "ארץ הקדש". את  
יריים ממלים על משטחים מוגבלים,  
ברחבי העולם, כדי להתמודע עם ניר  
הצרכים. בהיעדר לובי חוק כמו זה  
ונגים מטהו ענפים אחרים בתkillות,  
ודינה שבכמעט שאין יציג למיושט  
פער, סכל ענף געריל החווירים המקי-  
רתםיד מבויות תומחות ומרקשי לה-  
רים ולהשביתת החלקן וגידול ואט-  
צער הסופי במילאים אחרים, הקלאי-  
יריים במדינת ישראל הם מיעוט נר-  
ומודכו, ואיש מהם לא הסכים להתי-  
יכן לכתבה. לנוכח היחס שלם  
עם מהרשיות, בשום להאסיט אתם.

בשנת 1994 נחקק חוק הבשר ש歲ר ייבוא בשר לא כשר לישראל. סעיף של החוק איפשר בכל זאת ייבוא של חזן חוייה, תחת התגנורה השניתה במתחמת חיקת של יחלקי פנים וקרובים. הייבוא רקטיים עד שנת 2018, במעט כפו כל קשר בענף החזירים בישראל.

מתי בדיק פרצה התחלה שבעיטה

בר בישראל בשנה האחורונה מוחכר  
שור חורין? קשה לדעת, שכן משרד  
קלאות מסרב לספק מידע בנסיבות  
ויריאן תגונה? היא התגובה הרשミות  
אליפקה זוכרוות משוד משלתי, שא-  
יתם יספק לציבור בישראל מידע על  
שר שהוא צורן). הטבלה, לפי גור-  
ם המקורבים לענף, היא "סינדרום  
כבייה והנשימה בחזרה", מחלת  
עינה מדיבקת או טסוכנת לחיות א-  
ה, ופוגעת במספר הוולות לשגר

אוורך חיים של גורי חורים צעירים. יחד חקלאות מסרב להניב, לטענתו, כלל עתירה המתבצרת בבית הדין המושג עתידותם, ובונאה לנצחון לנצח.

בוחשיים ובעיר עטסן עטסן  
מן חזר (חומר גלם מרכז תעשיית  
ארקטריא) שיחליף את מקומו של שור

וחזיר המקומי והחומר המשוב לחזיש שמתחלפת לא מסוכנת אנשים. אליהם יידעו שתוחיה, שגם נרנו זוכה ליחס ציבורי מוכרים בישראל, וכן ווקק לפגיעה נוספת בתדרmitt.

ממשפחה של 10 ילדים – נשארו באירופה ונר' צהרי. בהגנות החיפאיות הקטנה מכור מחוליה פס' טרמה וננקנים אחרים שהובאו מישראלים ואחרים, ילאט-ילאט התחילה לייצר שיכון, מא' חורף עד שנות ה-60 סבा של המשיך לגדל בעצמו חווירים".

ב-1942 קנו בני הוג וילבר מהבריטים מפעל בשער קtan בפתחי חיפה. מבנה זהה, בן שתי הקומות, נמצא העסק המשפחתי עד עצם היום הות. סכא היה איש עם תואוה גורלה לאוכל טוב ולכישול", אומתך נכחתו. יהוא היה שר החוץ – נסען, מביא בשער חוויר ומושוק את התו' צרת – והיא הייתה הבוס האימית בבייט. אשה קשוחה. היא נהגה לעמוד בחנות כל יום עד תשע בערב, והוא זה שנדיל את ארבע הבנות שנולדו להם. רשותה וטוהר לפניה 28 שנים. היא נטלה

או' את מוקומו בראש המפעלים. אף אחת מארבעה בנותיהם של שורונה ושות' עז וילבר לא נסבכה לעובוד במפעל הבשלה שנים מהחטנים ניהלו במשך שנים את העסק המשפחתי, ובשנים האחרונות תפסו את מקומם בני הדור השלישי, עידן אורון עובד במפעל זה 25 שנה, ואנו הציגו בתפקידו בשנת 2010. "כימי החולדה שליל לא תגייסו בבטחה או ביסלי כמו אצל כל הילדים", אמרות האישה שסמכה לפניה נינהה בתאהו גודלה לאוכל טוב ולבי' שה "אצלת התגשו פלחת שרוקטרי, לבונוסים ונקיוקיות קופטייל קטנות. אם פחד מות שacademic לעובוד במפעל הבשלה תמיד היה מוחbert למשך, לטעמים ולריחות, ומגיל 14 עבדתי בחנות המשפחתי בעיר התחתית. סבי תא ראתה את הנגלה כשהחלה ללבת למדוד משפטים היא שאלת — לסתה לך את זריכת להיות במפעל". אבל אני חשבתי שאחיה אליו מכביל, התמחה בפלילים, ואז גיליתי שהוא לא מעכני אותו".

הנתנות שהקימו שושנה ושתעון בעיר התה  
תיות — אני עדיין וכורת את הפטטרמה החטפה  
הגהדרת רואת חזה תאווען המעווען שהחטמאס  
בפה — נסגרה לפני 15 שנה, דוקא אחרת  
ברואה של העלייה הרוסית, שנחשבת למי שקי'  
דמיה את ציריכת החזיר בישראל, "בתהילה בא'  
טת היהת פרייה", אומרת גלסברג, אבל אז  
כמו הרבה טפערלי בשר וمعدנויות נספות. סבא  
שליל כיוון גבוח מואוד מבחינות איכות, ואנחנו  
מקפרירים לשטרוד על המתכוניות המקוריות ועל  
תהליכיים אטמיים מנתחים שללים איכוחאים.  
בין אם מדובר בכשר חזיר או בכשר עגל, טלה,  
אוו או הוגן. אבל אנשים לא רוצים לשלם חרב  
בת, בארץ התרגלו לננקיקים תעשייתיים  
פאיכות נמוכה, ואין מה לעשות. על איכות  
משלימים יותר".

לוליבר אין חיים חנות מפעל, אבל תרצתה המפעל המשפחתי נמכרת לישירות לשפירים ולט' סעדות, ואפשר לטזוא אורה גם בנסיבות ברחה. זו אהבה, גאווה, ותמים, לאוֹרָה, מִלְבָדָה, קַרְבָּה.

ב' ואילך, במקומו בזיהויו של שבט־קוקון שבעיר העממית הופיע ההפועל הקטני־הנוני ממשך שנים רבות. הדר עמים — של שייטל או צוואר החוויה, של נקיי קיוות הקנים, של חסראבלץ ועל פי מתחן של הحسب) ואפיילו של פסטורמת ההדו הפשומית לאחורה — יוצאי דופן לטובה בנוּף השקרוטרי ■ המקומן.

באיות המודר שנטזא בשוק. נתני לknות את  
הביבון של טילוב, טפעל משפחתי שמיציר  
את הביבון בתהיליכים אטיים ומוסורתיים זה 80  
שנה. מכיוון שהם לא יכולים כרגע לצערו לספק  
לי ביבון, והביבון שמיצירם בתהילים גדולים  
שהשתלטו על השוק הוא לטעמי באיכות לא  
טספיק טובת, בחרתי לגוריד מההפרט את המ'  
נות שבתו מופיע בביבון'. מסעדים נספינים גם  
הם מתלוננים על מחסור, שנרגם להם להטיר את  
הביבון האיכותי בתהילים נחותים. "איות  
בשער החוויר בארץ ירצה פלאים בשנה אחרת"  
נה, אמר השופע עינב אוגורי טפה נורדי ובר  
ארין. "בשנת האחרונה הפסקתי כמעש לחcin  
טרינום ומנות קלאסיות אחרות שנחנתי לעשות  
בגלאן המחסורי".

בנוסף לאין־אין, טאו־הוק בפונטן בז'אן  
המפלגות החרדיות יחוק בשור ומושריי, אסורה  
לייבא בשור שאינו זוכה להחותמת הכהר רשותית  
של מוסד רבבי (ראו בעמוד הבא). בשור חוי, מן  
הסתם, אותו כשר, ובאופן אבסורדי מזמין החוק  
את צירכת בשור החoir בישראל למוציאים מקוּ  
מיים, המיאצרים אך ורק מותוצרת המוגבלת —  
במנוחים של כמות ולפעמים גם מוגבלים של  
איכות — של משקי החoir המעשימים הקיטים באָ  
רי, במילימ' פשוטות, אסורה לייבא לישראל  
בყיקון, פרושגון, חנות, האם או כל מוצר בשור  
חויר אחר.

"אבי לא טעה אפילה ללחות בყיקון חביבתיה", נא' מחות אן גלסברג, דור שלישי ליצרני הנקיינים משפחת וילבר ומנכ"לית משותפת של המפעל המשפחתי. "תתיר החווים התיעיר מאוד פרוצה מהמלחה כ-20%-30%. הבוטס הוא הגנתה המבוֹר קש ביותר וייש מהדור גדול מנגנו. אנחנו טיפיצרים כתה שאחננו יכללים, אבל אין לנו ברית רה אלא לתעדך ולמכור את הכייקון ללחוחות גדולים, כמו רשות בניינקעט. לשפים כמו אברהאם, שאחננו מלויים זה שמיים, אני לא יכול להמכור כרגע. כל השיטים ואלה, דרך אגב, מוכנים גם לשלם מתייר כפול ומשולש ובכלכ שיקבלו כייקון איכויות, אבל איזה פרצוף יהיה לי אם אהיה תמדנית ואנצל את המכב כדי לעשותות קרי מה על גבם? אנחנו עסוק משפחתי, ואין דבר שחייב שב לו יותר מאשר המוניטין שלו", בן דודות והמנכ"ל הנסוף של המפעל, עידן אורן, מוסיף כי בחודשים האחרונים מתחילה התאוששות בשוק, "אבל אנחנו עדיין לא יכולים לעמוד

**נקניות במקומות בייטש**  
 חנויות הנקיינים של שוננה ושמעוון וילבר  
 נפתחה ברוחב יפו שכחופה בספטמבר 1938. "סכתא  
 עלמה מאוטומטית למכה בלי כלום. היא עבדה  
 בתפקיד יפו, וכך פרש עלייה את חסותו בשנגיאן  
 שorthotango הוא עלה מפולין בספטמבר 1936 עם  
 אחותו נספפת. תשעת האחים האחרים – הוא בא



פינת אוכל

## **לאן נעלם הביקון?**

מעט חזירות פועלות בישראל, ובשנה האחרונה הוצטמצמה פעילותם בגין מחלת שתקפה את גורי החזירים. בהיעדר אפשרות חוקית ליבא מהו"ל, מסעדינים נאלצים להסיר את החזיר מהתפריט

הזרת הביקון מהתפריט לא נבעה מטענים של כשרות או מניטין לפנייה לקהל לקוחות הרבה יותר חזות הדעת, לטעמי מסעדיות הבשר הטוכה בישראל, היא גם אחת המסעדיות המצליחות והפולוליות בת. הביקון ירד מהתפריט כי בש-נה התחרונה קשה עד בלתי אפשרי לחסיג בישר-ראל ביקון איבוטי. "מחיד הביקון כמעט חכלי את עצמו בגל המאוחר הנוכחי בבשר טרי". אמר אברטט. יש ירידת תלולות ממעוק לטגן מרכיבים טעם מלוד-אונמי תוק (ולעתים מעושן) שקשה להתרהורתו בגחן וצדרא היא לא חלק מהתפריט הקבוע,

פנוי וחודשים הוחלט השם מתן אברהמס להוירז את הביקון מתפרקיט מסעדת הדר סון היל-אביבית. כך נעלמה, בין השאר, גם מנת הייחוק וצידר': המכורגר עשיי בשיר מכ' שהאנדרטוט שוחן עם ביקון, מוגש כשללו גברי נת צידר מותחת ועוד ביקון. "כ"י כל המרבה בכיקון הרי זה משובח", אומר אברהמס על נתה בשיר החoir (בדרך כל ברוסט – בtan, עצם החווה והצלעות העליונות). פומלאן ומושOPER בשאלתוונ