



לקראת האביב

הארכיון שמח לפתוח בדיווחים תקופתיים על הנעשה בו-
הן מבחינת האוסף ההולך וגדל של חומרים היסטוריים, והן מבחינת הנעשה בקיבוץ שראוי שהדורות הבאים יזכרו.

והפעם...



על מחסן התבואות

בשנת 1960 הוחלט לבנות אסם תבואות. האסם הוא בגובה 21.5 מטר, הוא עומד על עמודים ולו 6 תאים בגדלים שונים. בסך הכל הוא יכול להכיל 300 טון תבואה. הוא נבנה בשיטה מיוחדת – יציקת בטון בעזרת תבנית מתרוממת. 40 בנאים סיימו לצקת אותו תוך כ-5 ימים.

מחסני התערובת הקיבוציים היו צריכים להכין סוגים רבים של תערובות, לכמויות קטנות יחסית של בעלי חיים, ודרשו מומחיות רבה. במהלך שנות השבעים החלו לקום מכוני תערובת אזוריים. המכונים האזוריים מייצרים כל סוג תערובת בכמויות גדולות מאד ויכולים להחזיק אנשי מקצוע מומחים בהזנת בעלי חיים, לערוך מחקרים וכו'. לכן לא יכלו מחסני התערובת הקיבוציים להתחרות במכונים האזוריים, והם נסגרו. לאחר שפסק יצור התערובות במחסן, המבנה המשיך לשמש במשך השנים כסנדלריה, ככלבו, כמועדון המטרוק ולאחרונה כמסעדת הביסטרוק.

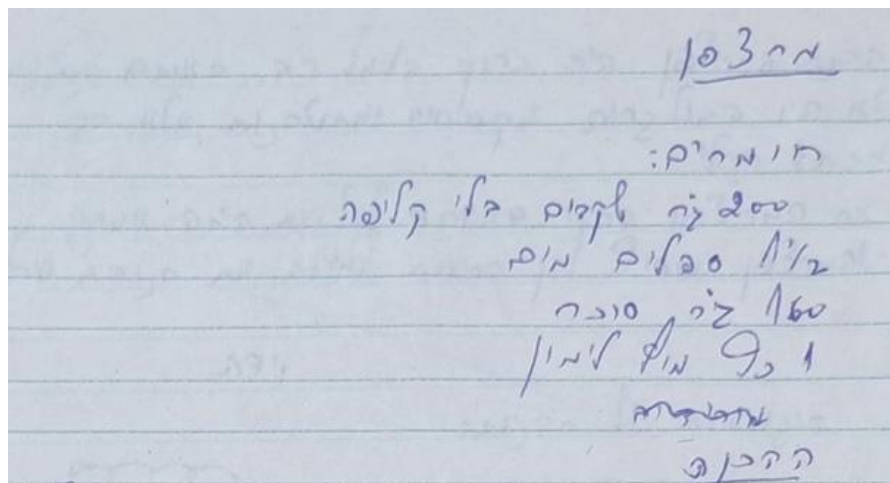
תפקידו של מחסן התבואות היה כפול. הראשון היה **לאחסן** בשקים את התבואות הנקצרות בשדה, כגון חיטה, שעורה, סורגום, דוחן ועוד ולשמור עליהם מפגעי מזג האוויר וממזיקים שונים. התפקיד השני היה **להכין תערובות** שונות מתבואות אלו, בתוספת חומרי מזון נוספים.

קראו עוד על מחסן התבואות באתר של הארכיון.



אם כבר החג של עץ השקד ...

הידעתם שעבור כל חבר יש "תיק אישי"? הארכיון נמצא בתהליך של סריקת התכנים של התיקים של חברים שנפטרו. ובתיק של וידה ומוני אלמוג יש מתכון למרציפן בכתב ידו של מוני. תגידו: מה יכול להיות יותר מתאים לחג?



אפשר למצוא את [המתכון במלואו](#) בכתב היד של מוני באתר של הארכיון. למתכון בכתב היד של מוני יש חשיבות היסטורית. עם זאת, מי שמעוניין בגרסה מודפסת ימצא את המתכון בעמוד 152 של "[מטעמים מקומיים](#)" - ספר המתכונים הראשון של חצור.



בדרך כלל השיטוט בחצר מראה את מה שיש



החורף נפרדנו מהצריף הדרומי לחדר האוכל - הצריף מול השביל אל הכניסה המערבית. בצריף הזה רחל מכבי נהגה להקליד עבודות של סטודנטים, ושם היא גם כתבה את הספרים שלה, ואת המדור הדי קבוע שלה בעל התל - משוט בחצר.

אנחנו מביאים כאן "משוט" מינואר 1997, כאשר היינו עסוקים יותר בשמיים מאשר בקרקע של עזה.

משוט בחצר

* ה - 5 בינואר - היום ההסטורי שאמור היה להביא לנו את החיזורים לארץ - היום בו יתכן שיגיעו ממש לתוך החצר שלנו, יהלכו, יבואו לחדרי הממתינים להם - בא וחלף. הסתובבנו בחצר, הבחנו לאחר שיצאנו בזהירות מחדרנו הנעול, שהכל התבצרו בביתם, אך לא ראינו גופים ירוקים קטנים מלבד שיחי הרוסקוס והמטפסים. שאלנו את אלה שמבטם היה מופנה לשמים, מצפים לעב"ם המוכר (שכבר צולם וקוטלג אצלנו) האם דבר מה התרחש, והנחנו: הוא כבר נחת או עדיין אמור לנחות בכל אופן יופיע, חשבנו, כך כי המאמינים חשו גלי חום וקור. בציפיה מכושפת חזרנו למקומנו - אולי בכל זאת!!! אך כאמור לא הגיעו האורחים המצופים...

קראו את הקטע המלא באתר הארכיון.



היסטוריה של גבעה פורחת

אחת מפניות החמד החצוריות היא "גבעת הרקפות". יודעי דבר מכנים אותה "גבעת הרקפות של מוטקה". פנינו לאסא, בנו הבכור של מוטקה לספר את סיפור הגבעה.



מוטקה קצירי, אביהם של אסא, ישי, ועפרה, אהב רקפות.

את הזרעים והפקעות הראשונות הוא קיבל מאחיו ושתל בגינתו. בשנה הראשונה צמחו עלים, אך בלי פרחים. בשנה השנייה - יצאו יותר עלים בלי פרחים, ובשנה השלישית - לאחר ימי גשם וקור - יצאו הפרחים הראשונים של הרקפת. משנה לשנה גדלה אוכלוסיית הרקפות בגינה של מוטקה. הוא שמר עליהן, התגאה בהן, ושמח שחברים לילדים באו לראותן בחורף.

כשמלאה הגינה של מוטקה, בהתייעצות עם טובה שומרון מגינות הנוי הוחלט להעביר חלק מהפקעות לגבעה ממרח לבריכה - מקום בו חוץ מאורנים לא צמח דבר על סלע הקורקר של הגבעה.

הפלא ופלא- מקום זה התברר כאופטימלי עבור הרקפות. מאז ועד היום אנחנו מודים למוטקה על הרצון שלו לשתף את הציבור בתפרחות אלה ויופיין של הרקפות ומצד שני כל הציבור למד להעריך ולהתגאות בפניה

קסומה זו. הגבעה, מלאת רקפות בצבעי הוורוד, ושבילים שנוצרו בה מאפשרים לכולנו להנות מבלי לגעת, מבלי לקטוף, מבלי לצרוך. כל פרח לאחר שפורח בגאווה נובל ומשיר את זרעיו לאדמה.

אין שלטים שמורים לנו כיצד לנהוג, אך כשמסורת ומורשת ושורשים נטועים חזק בחברה, יש דברים שהם ברורים מאליו.

תודה מוטקה קצירי - על שאהבת, על ששיתפת, על ששתלת. הגבעה פורחת ובחורף זה - שמש פז זורחת.

בינתיים, זהו להפעם. אבל אנחנו מקווים לפרסם כאן לעתים קבועות.
חומרים היסטוריים רבים נוספים נמצאים באתר הארכיון
ותמיד אפשר לבקר, ואפילו להציע ולהגיב.

