

ד'ורנל

יום ראשון, 1 בספטמבר 2012, 1 בינואר 2012

רוצים לקנות אנסמבל? (ד'ורנליסט, 2)
אשון לציון יוצאת מהמוסך (ארכיטקטורה, 6)
סטיבן טיילר מתחתן ("זהרורים", 7)

אם אין לחם: כך הפכו
המעדניות לאופציה
הקולינרית השפויה
של מעמד הביניים

אוכל, עמוד 4

העמוד

ציפור דור

אנסמבל ציפורלה, שדוגל בעצמאות יצירתית, השיק מיזם אינטרנטי לגיוס תרומות למופע חדש

אנסמבל ציפורלה משיק יוזמה חדשה ובה הוא מבקש מהגולשים לתרום כסף ולסייע בהעלאת המופע החדש שלו, שעתיד לעלות החודש באולם צוותא שבתל אביב. "המיזם הוא תוצאה של כמה תהליכים שהתחברו יחד. הקיץ האחרון הוכיח לכולנו, מעבר לטענות כלפי מעלה, שיש לנו אחריות ויכולת לפעול ולשנות מבלי להיות תלויים בכל מיני גופים מממנים", מספר חבר האנסמבל גל פרידמן. "נוסף לזה, זו הדרך שלנו להעמיק את הקשר והמחויבות שלנו לקהל שהולך ונעשה יותר ויותר מעורב בתהליך. הצבנו סכום יעד של 35 אלף שקל להשלמת עלויות, ולא לכיסנו כמובן, והתגובות ממש חיוביות".

אף שלא הושקע שום קמפיין פרסומי - לא, אפילו לא בפייסבוק - עד להגעת גיוסו כ-25 אלף שקל, המהווים 70 אחוז מהסכום המבוקש, כשרוב התרומות הן של 50 שקל, אך יש גם כאלה של 500 ואפילו 1,000 שקל. "זה מדהים. בין התורמים יש גם בני נוער שנותנים מה שיש להם כי היצירה שלנו חשובה להם והם מרגיש חלק ממנה. תרומה של 50 שקל מילד שווה בעיני יותר מ-100 אלף שקל של משקיע מיליונר. זה מרגש ומשחרר מאוד לדעת שיש לך עצמאות כיצור".

אנסמבל ציפורלה הוקם בי 2005 על ידי עשרה בוגרים של בית הספר למשחק ניסן נתיב, ומאז הם מריצים בהצלחה רבה שני מופעים - "עקיצה טבעית" ו"דרך חגב" - שזכו לביקורות משבחות ובעיקר לקהל קאלט המלווה אותם ברחבי הארץ. הקבוצה עובדת בעצמאות היסית, כשהשנה הם מקבלים לראשונה תמיכה ממשרד התרבות.

חובה עליכם



1 **"יירות המצויירים",** הוט קומדי סטודיו, 23:55. כרוק ביום שבו עולה "זאח הגדול" חוזרת לשידור סדרת הריאליטי המוגפסת היאטונה על גיורים מצויירים שגרים ברירה אחת.

2 **ויל פארל, "קרב אלוהי",** funnyordie.com. התקן הטרי של פרס מרק טוויין להומור חובש פאה בלונדינית ושר שיר הלל לקרבות תרנגולים כאלות בייסבול. "זה משחק של כבוד ושל ריפלומטיה", הוא אומר, רגע לפני שהוא חוטף אחת במרצוף.

3 **הטריילר של הפרט "קאסר דה מי פארוואי",** ועוד ויל פארל, הפעם כאקריון בסרט שכולו פרודיה על שלטובלה מקסיקנית.

4 **דה ויקנד - אקו אנה פילנפ.** מיקסטייפ חושף חגיגי ואחרון בסטרילוגיה של הרכב האר אנ' בי הנרקוטי מקנדה. להורדה באתר the-weeknd.com

5 **אן האריווי דופקת שפנט לכבוד מויל סטריים,** אך מראים לשחקנית הנערצת עליך שאת כאמת אוהבת אותה. נמתחים עד קצה גמול היכולת TheDailyBeast.com/videos

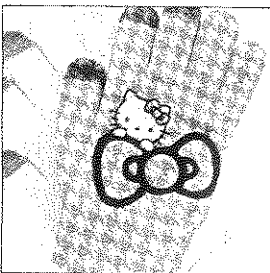


ציפורלה. 50 שקל מילד שווים יותר מ-100 אלף שקל של מיליונר

מבלי שנהפוך למקבצי נדבות. אנתנו מעדיפים את העצמאות היצירתית שלנו על פני קבלת מימון ממוסד גדול שלא יאפשר חופש. זו גם הסיבה שהקהל שלנו כל כך נלהב. ניר שאולוף

"במדינה שלנו קשה ליצור מבלי שתהיה תלוי בגורם ותהיה מחויב אליו. יש עשר משפחות וכל אחת מחזיקה מוזיאון, תיאטרון או ערוץ טלוויזיה. המטרה שלנו היא לאפשר לקהל הרחב להיות חלק משמעותי ולתרום ליצירה

/ איי קיטי



נמצא הפתרון המושלם לאלו מאיתנו שמכורות במידה שווה להללו קיטי ולמסך המגע של הטלפון הסלולרי: כפפות מעוטרות בתמונה הכי לוחטת על הפלנטה, שמייעדות למסכי מגע. מהיום לא תצטרכו להסיר את הכפפות ולתת ליריכונ הענוגות לקפוא בכל פעם שאתן גולשות באתר היפני שמאגד את כל מה שחמור בעולם הזה - או קוואי, למיטיבות לבת - וקשור לטלפונים חכמים. מיאו. הפשו [Hello Kitty Touchscreen Gloves world.com](http://HelloKittyTouchscreenGloves.world.com) strapya

/ להרוג טורקי ולנוח



"אקלים", הוט פריים, 15:15. נורי בילה ג'יילאן הטורקי יצר את הטוב בסרטי השנה החולפת - "היו זמנים באנטוליה". מובן שסרט זה עדיין לא הגיע לשידור טלוויזיוני, אך הגה הודמנות לצפות בסרט קודם שלו, לא פחות טוב, שהופק לפני שש שנים. נישואים קורסים בין זוג אינטלקטואלים ארישים, שאינם מסוגלים לגבור על השיעמוס ההדרי שלהם. בהמשך השבוע, ביום רביעי, יושרד בהוט פריים הסרט "מרחק" - עוד עבודה נפלאה של ג'יילאן. מאיר שניצר

אלוהים יודע

אהרן רזאל, שמעלה הערב מופע אנפלאגד, מאמין שהתרבות הישראלית מחפשת דוחניות

אהרן רזאל מאמין גדול בכיוון שהתרבות הישראלית חולקת אליו. בצל אירועי השבועות האחרונים, המוויקאי הדתי חושב שהשערוריות התקשורתיות מסתירות את התקדמות החיובית הרבה ביחסי דתיים-חילוניים. "לצד התקצנה של שני הצדדים, אני מאמין שהגבולות קצת היטשטשו בשנים האחרונות", הוא אומר.

דיוקא נראה שכל צד מתבצר בעמדה שלו ואין מקום לפתיחות. "אני מאמין שכולם פונים לאיזושהי דוחניות. התרבות הישראלית, בייחוד כשירה ובספרות, מתקרנת למקומות יפים שבהם יש מיוזג של כתיבה עכשווית מאוד, תוך ניקה מהמקורות".

אתה חושב שאתה, באמן, משקף את המיוזג בין הדת והחילון?
 "אני חושב שיש נקודות השקה בין המקורות הדתיים שלי, שהן רבי נחמן ושלמה קרליבך, לבין שירה ישראלית שנכתבת במין געגוע ואהבה לעם ישראל. אני מושפע מיהודה עמיחי, שיש בכתיבה שלו המון אהבת עולם, חיים ואדם. לצד זה אבא שלי הביאה איתה מאמריקה את רוח הסיקסטו. היא היתה כוודסטוק אפילו, ואני גדלתי על הזיפושיות ועל דילי, על מתי כספי, על שלמה גרוניך ועל יוני רכטר".



... עוד בחיבור

התחנה הבאה של החיילית-כוכבת דורון מטלון:

- ◀ תתקוטט עם ליהיא גרינר על צ'ופרים בהשקות סלבס בנמל
- ◀ תצורף בבהילות ל"האח הגדול"
- ◀ תחליף את דני רופ במסגרת הצמצומים בערוץ 10
- ◀ תטחן בורקסים בשקם



אהרן רזאל. חשבתי שהאלבום הראשון יתקבל בחיבוק על ידי שנקין



גל חלום לכמוס את ליאו מסי...

אבא יא וואא אבא...
 אבא יא את בכחו אבא יא...
 לתרומה של 10" סמסו את המילה
 "משאלה" ל-6870

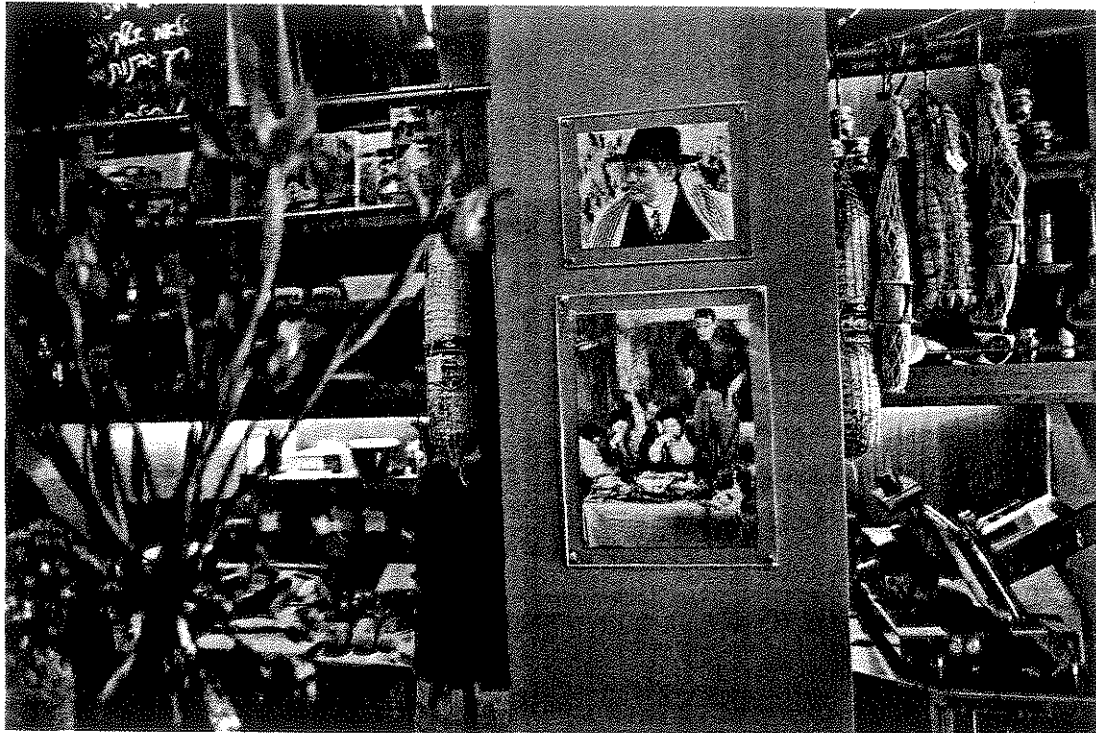
עמותת משאלה-ל Make-A-Wish Israel מטשיתה משאלה של ילדים החולים במחלה מסכנת חיים ומעניקה להם רגע קסם ומקווה עשרות משאלות נוספות ממזינות להגשמה. עזרו לנו להגשים גם אתן!

Make-A-Wish Israel

סגסג / החלה עונת החמין



תבשילים בשיפורדיות האחרים, אמן גבוריל 12, תל אביב. בשיפורדיה המשורבגת של אסף דוקטור החלו להגיש מדי יום ביומו תבשילים מתחלפים. בסופי שבוע ניתן למצוא גם מנת אישיות של סירי חמין מגוונים שבושלו במשך 12 שעות, ואפשר לאכול במקום או לרכוש הביתה. מכל התבשילים מומלץ לשים עין על הפקיליות: תבשיל תוניסאי על בסיס עלי תרד שמכיל גם שעועית לבנה, נשר ועצמות עגל בניהוחות מתוקים של קינמון ופרחי ורדים. ואם כבר עברתם בסביבה, נסו גם את המנה הראשונה של רבעי איטשוק עם גבינת לבנה (27 שקל), שמוכרים בפריכותם צ'יפס ממכר. רק עם פחות רגשות אשם. רישו 904 ש מיינ



פרונטסטרדה. ארוחת צהריים בשליש מחיר

גיבורי מעמד הפועלים

יותר ויותר מסעדות מזהות את הצורך של אנשים עובדים באוכל מבושל במחירים שפויים, ופותחות מעדניות צמודות. קובה וקוסקוס, פנו דרך לפילה בורי ופולנמה דיטה גולד שטיין

הצפיה. כשנכנסים בשעת צהריים ל"UNO" האיטלקית שברחוב ויצמן בתל אביב, נתקלים בגורש רב באגף המעדנייה, בעוד באגף המסעדה ניתן עריין למצוא שולחנות פנויים. "בשעות הצהריים עובדים בדלי בסביבות 300 איש ביום", מסביר גיל דרור, מנהל המסעדה. הדלי של "UNO" מספק אוכל טרי מזומרים שמיוצרים במקום, כמו פסטות, פיצות, קנולוני ולגניות וגם מוצרים לבישול ביתי כמו פסטה יבשה או רטבים מיובאים. בנוסף לזה מציעה המסעדה שירות שבמסגרתו ניתן להזמין מספר ימים מראש מנות וכמויות נבחרות, ולהגיע למסעדה לקחת אותן. "כשאוכלים במסעדה הרווחיות גבוהה יותר כמוכן", מפרט דרור את הדיסוננס שקיים בין המסעדה למעדנייה, "אבל כמויות האנשים גדולות מאוד בדלי כי ההבדל מבחינת זמן ומבחינת מחיר משחק תפקיד, בעיקר לחבריה הצעירים יותר. דור המנהלים יושב לארוחה במסעדה, אבל אחרים ייקחו את האוכל איתם לבית או למשרד".

אותם "חבריה צעירים יותר", מהגדרת דרור, מבקשים לאכול אוכל איכותי במחירים סבירים גם בשעות הערב כשהם חוזרים הביתה. שעות העבודה הרבות ומצוקת הזמן הופכות את הבישול הביתי לאופציה כמעט לא ריאלי. השאריות מארוחת השבת אצל החברים מתחזקות בשלב מסוים, וטייק אווי ממסעדת יוקרה מדי יום ביומו הוא נגד התאבדות כלכלית.

מי שיוזמה את הצורך הגובר באוכל מוכן איכותי במחירים שפויים היא שני מדור, שהחלה להפעיל לפני

המעדנייה חייב להיות בסמיכות למסעדה ולשמש מעין שלוחה שלה, ולכלול מוצרים מגוונים שחלקם מוכנים בשיתוף פעולה עם המטבח של פרונטו. "למעדנייה יש שלושה כובעים: קורם כל יש בה מבחר מוצרים כמו נקניקים וגבינות מהמטבחים בעולם ומוצרים גוססים שאפשר למצוא רק אצלנו. שנית, יש בה גם חדר אפייה, אז אנחנו אופים לחמים שממשים גם את המסעדה אבל גם נמכרים במעדנייה בתוספת של סנדוויצ'ים מיוחדים, שאין אותם במסעדה, וג'בטות קטנות ופיצות אישיות. ושלישית, מעכשיו אפשר גם לשתב שם. התקווה שלי היא שהמעדנייה תהפוך למקום כמו ברומא, ששם יש מעדניות שאפשר לשתב בהן בשעות הערב ולשתות כוס יין או קפה ולקבל פלטת גבינות או נקניקים מהמקום, ולא רק לקנות הביתה".

מעדניות טובות יותר או פחות אינן תופעה חדשה, וגם ארד מודע לכך. "לא שהמצאתי את הגלגל, אבל יש מוצרים מסוימים שאי אפשר למצוא במעדניות אחרות כי רציתי שיהיה משהו יוצא דופן והתאמצתי בשביל זה". אלא שמאחורי פתיחת מעדניות הבת של המסעדות עומד שיקול נוסף: "קהל העובדים מהסביבה למשל, שאין להם תקציב ולא יכולים להרשות לעצמם לאכול ב'פרונטו', יכולים לאכול ב'פרונטו סטרדה' אוכל איכותי במחירים אטרקטיביים מאוד".

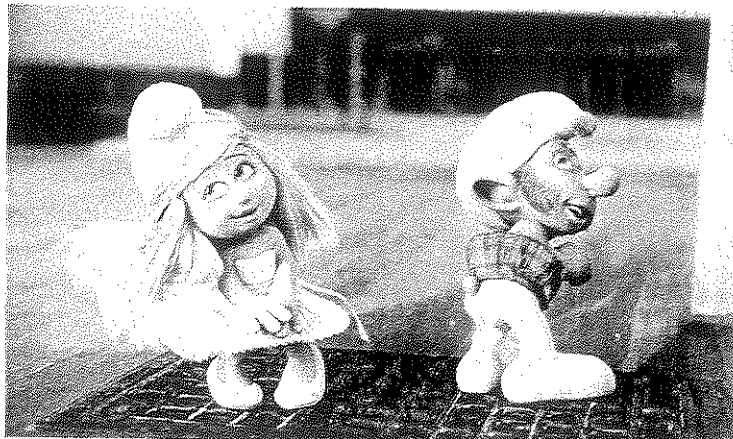
ואמנם, נרמזה כי הנטייה של מסעדות לחוסיף שירותי מעדנייה או למכור אוכל הביתה נובע דווקא מהיערכות בעולם המסעדות להאטה הכלכלית

כשאני קונה פרושוטו ואוכל אותה, אני נזכר כטיול שלי באיטליה. אני לא אוכל נקניק, אני אוכל טיול", אומר ריון ארדיטי, הבעלים של מסעדת "בליני", האיטלקית הזותיקה בסוף דלל. ארדיטי נרשש לתיאור הציווי כדי לנמק את החלטתו הטרייה להקים לקראת אמצע חודש ינואר מעדנייה חדשה בתוך המסעדה שלו, שתיקרא "Dellini".

ארדיטי לא בורר במערכת, הוא רק אחד משלל מסעדים שהחליטו לאחרונה להרחיב את מסעדת האם, ולהוסיף לה מעדנייה או הנות שבה אפשר לרכוש מתוצרת המקום לצריכה ביתית. תמר כהן צוק ממסעדת "קוצ'ינה תמר", למשל, הקימה בקומה השנייה של המסעדה את "Dispensa", שבה ניתן למצוא בין השאר עגבניות שרי בחומץ ובבזיליקום או פלפלים כבושים בצלפים ושים. כמו בכל טרנד קולינרי הם גם כאן מסמנים את הכיוון רותי ומתי ברורה, בעלי ה"קופי בר", ה"בראסרי" והוטל מונטיפיורי". בסוף חודש ינואר הם עתידים לפתוח ברחוב יהודה הלוי בתל אביב את "דליקטסו", שתכלול מעדנייה לרבישת מאכלים הביתה וקומת מסעדה שבה ניתן יהיה לאכול מהשלל במקום.

גם רפי ארד מ"פרונטו", שתחגוג בקרוב 23 שנה להקמתה, פתח לפני כארבעה חודשים מעדנייה בשם "פרונטו סטרדה", שנושקת למיקום החדש של המסעדה בדחוב הרצל בתל אביב. מבחינת ארד, המיקום של

רפי ארד: "העובדים מהסביבה, שאין להם תקציב לאכול במסעדה יכולים לאכול במעדנייה אוכל איכותי במחירים סבירים"



הדרדסים. יותר מחצי מיליון צופים בישראל

קונים כחול-לבן

הסרט המכניס ביותר בישראל בשנת 2011, "הדרדסים", הגיע רק למקום השמיני בטבלת שוברי הקופות העולמית. יש לנו הסבר דודון פישלר

אחרי "הדרדסים" מדורגים ברשימת הסרטים המצליחים השנה בארץ "בדרך לחתונה עוצרים בבנגוק" ו"הארי פוטר ואוצרות המוות, חלק 2", עם יותר מ-300 אלף צופים. אך ש"בדרך לחתונה" הביא יותר צופים, מבחינה כספית "הארי פוטר" הכניס יותר הודות למחירים הגבוהים של כרטיסי התלתל ממד. סרטים נוספים שהביאו כמעט 300 אלף צופים הם "מהיר ועצבני 5" ו"שודדי הקאריביים: זרמים וריס". הסרט הישראלי המצליח ביותר השנה, כידוע, הוא "הערת שוליים", שהביא יותר מרבע מיליון צופים.

הסרט האחרון בסדרת "הארי פוטר" הוא כאמור הסרט המכניס ביותר בישראל: 2011: הכנסה של 1.3 מיליארד דולר, סכום שהופך אותו לא רק לסרט המצליח ביותר בסדרה אלא גם לסרט השלישי בהכנסותיו אי פעם, אחרי שני סרטייו של ג'יימס קמרון "אוטאר" ו"טיטאניק". ההכנסה הכוללת של כל סרטי "הארי פוטר" מסתכמת ב-7.7 מיליארד דולר - סדרת הסרטים המצליחה ביותר בהיסטוריה. שני סרטים נוספים עברו השנה את רף מיליארד הדולר בהכנסותיהם בכל העולם: "רובוטריקים 3" (1,123 מיליון דולר) ו"שודדי הקאריביים: זרמים וריס" (1,044 מיליון דולר). כל שלושת הסרטים המיליארדיים הופצו בתלתל-ממד, ומחירי הכרטיסים הגבוהים של הפורמט תרמו רבות להישג הקופות. בהמשך הרשימה העולמית מדורגים "קונג פו פנדה 2" (66 מיליון דולר); "דמדומים 4: שחר מפציע חלק 1" (652 מיליון); "מהיר ועצבני 5" (626 מיליון); "בדרך לחתונה עוצרים בבנגוק" (581 מיליון); "הדרדסים" הגיע רק למקום השמיני, עם 562 מיליון דולר כאמור - הסרט המכניס ביותר השנה שאינו סרט המשך. סוגרים את העשירייה "מכונות 2" (552 מיליון) ו"ריזי" (485 מיליון). ♦

משכונים, קוסמים, רובוטים ופיראטים: טבלת שוברי הקופות העולמית של 2011 נראית ילדותית כצפוי. המשכונים הענק

ההוליוודיים, ובראשם "הארי פוטר ואוצרות המוות, חלק 2", תופסים את המקומות הראשונים בכל מקום בעולם. בישראל דווקא שלטו בצמרת טיפוסים בוגרים ומורכבים בדמות גמדים כחולים. "הדרדסים", הגרסה המודרנית והממוחשבת לסדרת האנימציה האלומה, היה הסרט המצליח ביותר השנה בארץ, והביא לבתי הקולנוע יותר מ-500 אלף צופים ששלשלו לקופות כ-22 מיליון שקל. זאת הצלחה בקנה מידה נדיר: בעשור האחרון בישראל רק שני סרטים הביאו יותר מחצי מיליון צופים: "אוטאר", תופעה כלל עולמית והסרט המכניס ביותר אי פעם, ו"זוהי סריס" של חברת "ארץ נהדרת".

"הדרדסים" היה גם הוא הצלחה כלל עולמית. ההכנסות בארץ הן רק שבריר מתוך 562 מיליון הדולר שהכניס הסרט ברחבי העולם. אבל רמת ההצלחה של הסרט בארץ, ביחס לגודל האוכלוסייה, היתה מעל ומעבר להצלחתו בשאר העולם. אפילו בתלגיה, מולדתם של הדרדסים, לא התעלו בהכנסות הסרט על אלה של "הארי פוטר" האחרון.

מה מקור ההצלחה יוצאת הרופן הזאת? ייתכן שאין כוח חזק כמו נוסטלגיה לתוכנית טלוויזיה מתקופת הערוץ הבודד. "הדרדסים" הוקרנו בארץ בשנות השמונים בערוץ הראשון, ובקרוב ילדי התקופה זכו לרייטינג של כמעט 100 אחוז. הרפליקות העמוקות "אני אתפוס אותך, אני אתפוס את כולכם, אתם לא תתחמקו!" ו"דרדסבא, זה עוד רחוק?", חקוקות במוחו של דוד שלם. אותו דוד הביא לאולמות גם את הילדים וגם פרגו כרטיס לעצמה מהנתונים עולה ש"הדרדסים" משך גם קהל של ילדים ומשפחות בהצגות בוקר בעברית וגם מבוגרים להקרנות באנגלית. כל זאת למרות הביקורות המאוד לא מתאימות שקיבל הסרט. ל'נוסטלגיה אין קשר לאיכות.

שנתיים את "המעדנייה" בתל אביב. מדור, שעברה קודם לכן ב"רפאל" וב"קורדיליה" היוקרתיות והמשך ביטלה לעשירון העליון, הבינה שדווקא מעמד הביניים זקוק יותר לשירותיה. "המעדנייה" מפרסמת פעם בשבוע תפריט, ומציעה משלוחים של אוכל איכותי במחירים שפויים, שמגיע ביום שני בצהריים ונועד להספיק לשאר ימי העבודה. מדור נדלקה על טרנד המעדניות כשהיה בניו יורק. "אוכל מוכן בארץ נתקע איפשהו בין בורקס קפוא לבין לקנות במסעדה שזה כבר עלויות אחרות, או להביא הביתה אוכל ממסעדת פועלים שזה לא ממש בריא ומוצף בשמן", אומרת מדור. "היום כל הקונספט של מעדניות חור מאוד לאופנה".

עד לאחריונה מדור שיתפה פעולה עם עינב ברמן, השפית של "אסיף", לשעבר ב"אורנה ואלה". ברמן

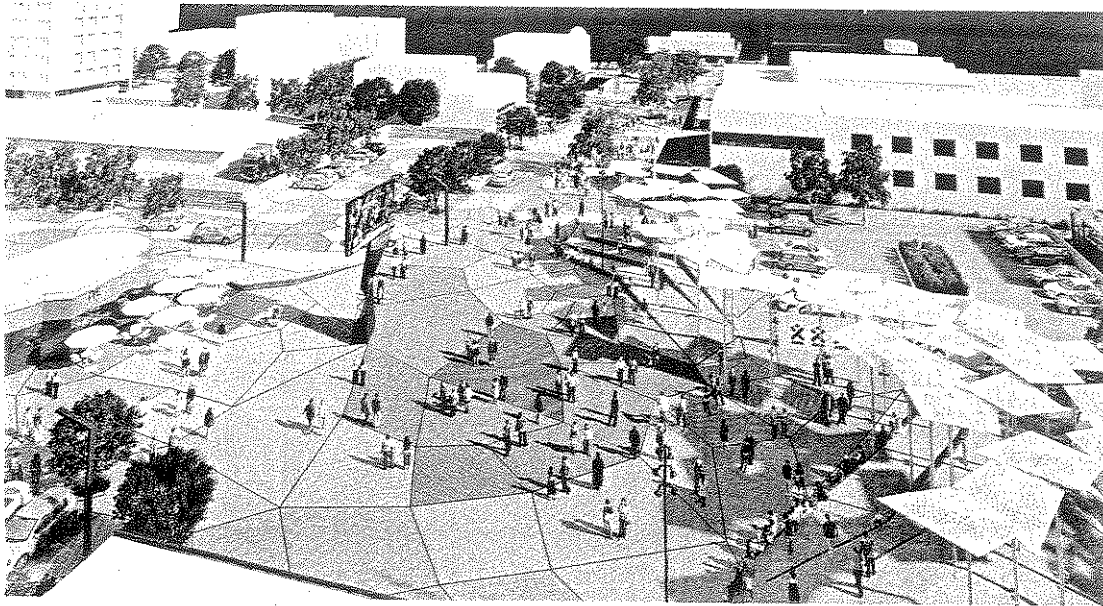
שני מדור, "המעדנייה": "אוכל מוכן בארץ נתקע איפשהו בין בורקס קפוא לבין לקנות במסעדה שזה כבר עלויות אחרות, או להביא הביתה אוכל ממסעדת פועלים, שזה לא ממש בריא ומוצף בשמן"

החלה לפני כחמש וחצי להפעיל את "אסיף עד הבית". המסעדה עצמה תסגור את שעריה זמנית בחודש ינואר בשל חיפויים אחרי מיקום חדש, מרכזי יותר וגדול יותר, אך "אסיף עד הבית" ימשיך את פעילותה. השיירות, מטבירים כמסעדה, מכוון למשפחות או לקרייזיסטים רווקים, שלרוב נתקלים בבית במקרר ריק וגומרים עם פיצה או המבורגר, או לחילופין, ממה שבאסיף מכנים "אוכל מאמנת" - קובה, קוסקוס או פארום.

"אסיף עד הבית" מספקת אופציה שרייה חולה הרבה יותר מטייק אוו ממסעדה, ומספקת משלוחים לכל אזור המרכז. את השיירות ניתן להזמין במייל מתוך תפריט המתפרסם פעם בשבוע. מזוהן של המנהל בתפריט השיירות עד הבית הוא כשליש מהמחיר הסטנדרטי שבו הן מתומחרות בכל מסעדה. פולטנה תירס עם ראגו פטריות וגבינת המארי מתומחרת כ-30 שקל, ומחירו של פילה בורי ביזל לבן, עגבניות, אומגניות, צנובר וזיתים הוא 36 שקל - כרבע או שלישי ממחיר מנה דומה במסעדה ממוצעת. גם המחירים במעדניות האחרות זולים יחסית: "במעדנייה" גובים על מנה עיקרית של קציצות כרובית ובשר טחון 35 שקל, בעוד ב"פרונטסטרדה" מתומחרת ארוחת צהריים של ברוך או פיצה ב-26 עד 38 שקל. מחירה של עסקית צהריים כמסעדת האם גבוה פי שלושה.

גם המודעות הגוברת לאוכל בריא מגבירה את הצורך לצריכה ביתית שונה. רוגמה לכך היא "המטבח של גלי", שפתחה ביפו לפני תשעה חודשים גלי קרפר, שפית שמתמחה במטבח בריא. במקום של קרפר ניתן לנצח אוכל אורגני ואיכותי, וכן תפריט לאכילה במקום התפריט מגוון ושונה של מזון שמיועד ללקוחות הביתה, מלא למשל קציצות עוף מאודות בקונפי מנגו, קוסקוס מלא עם אגוזים וחמוציות או סלט רצועות סלק, גזר וגבשטים. לא נדווק מה שאמכם הכינה בארוחת שישי. "לבשל אוכל בריא בבית דורש יותר זמן", מסבירה קרפר. "בנוסף לכך, אנשים גם רוצים שכנית תמיד יהיה מבחר, כי לא כל בני הבית אוהבים אותם מאכלים". קרפר מושכנעת כי נישת האוכל המשוודג לבית והמעדניות איכותיות נמצאת רק בחיתוליה: "אני חושבת שזה יתפתח הרבה מעבר למה שקורה עכשיו, גם מתוך מה שראיתי בעולם וגם מתוך מה שסגנון ההיום היום דורש". ♦

מהנתונים עולה ש"הדרדסים" משך גם קהל של ילדים ומשפחות בהצגות בוקר בעברית וגם מבוגרים להקרנות באנגלית



הדמיה של אזור התעשייה ביטוי מרחבי של פייסבוק

מסמרים ונוצות

סוד ההצלחה של אזור התעשייה הישן בראשון לציון היה במפגש הספונמי בין ברים ומסעדות לסביבת המוסכים המחוספסת. האם השיפוץ המסיבי שהוא עובר, כולל הקמת גלריה דיגיטלית ומתחם פרפורמנס, ישמר אותה? יונתן קנטי

אחד ההיבטים הנולטים ביותר בעיצוב המחודש הוא מה שמכונה "הגלריה הדיגיטלית": במרכז הכיכר המרכזית יוצבו מסכים ענקיים ועליהם יוקרנו תכנים שונים. מעין ויריאורט להמונים. כמו כן, המסכים אמורים להפוך לאלמנט אינטראקטיבי שקרין מסרים מטעם ציבור המבלים. "הרעיונות במסכים הוא ליצור מעין פייסבוק של הרובע, שאנשים יוכלו להעלות אליו תכנים דרך הסלולר", מסבירה מייליץ' כסיף. אלמנט נוסף של הגלריה יתרחש כל ערב כשעל הרחבה המרכזית יוקרן מיצג אמנותי אינטראקטיבי, שייצור על הרצפה גרפיקה בוחקת שתדע להגיב לתנועות ההולכים. "מה שמייחד את הפרויקט כולו הוא שניסינו לקחת תכנים כמו פייסבוק או פרפורמנס, שנעשים בדרך כלל בתוך חלל סגור, ולהוציא אותם החוצה. זה חלק כל כך אינטגרלי מהתקשורת היום, אז חשבנו שיהיה מעניין לבחון אותו באופן מרחבי, חיצוני".

לארץ החירושים הללו עולה השאלה מה יהיה על העסקים הקיימים במתחם. מייליץ' כסיף טוענת שגיבוש התוכנית נעשה בשיתוף מלא עם בעלי העסקים ולשבועות רצופים. היא מסירה ששערייה גם הקצתה אריכל מטעמה שאחראי על שיפוץ החזית של המבנים הקיימים והעניקה מענקי שיפוץ לכל אותם עסקים.

עם זאת, במקום פועלים גם עסקים פחות סקסיים ממסעדות ומברים, כדוגמת משתלה ומוסכים, וסביר שעדי מורה הם ימצאו את עצמם מחוץ למתחם. זו תוצאה הבלתי נמנעת של הג'נטריפיקציה. "היום המתחם עומד בזכות המסעדות הרבות שבו", מפרטת אורן. "אין ספק שבגלל האבולוציה שלו חלק מהעסקים יתחלפו. כבר עכשיו כמה מבעלי העסקים עשו עסקאות עתידיות ומכרו את הקרקע שלהם לטובת שטחי מסחר. הכוונה היא להביא למקום עסקים שמתאימים לאופי המחודש שלו".

חשוב להדגיש שבטרם החל השיפוץ, אזור התעשייה הישן לא היה פנינה ארכיטקטית. עם זאת, חלק מהקסם בערים הוא דווקא אתאם מקומות לא צפויים שבהם מבני תעשייה מחוספסים נפגשים עם מסעדות ובליינינג. אפשר גם לשער שאלמלא היה האזור כפי שהיה במקור, ייתכן שכלל לא היה הופך למה שהוא היום. אורן דווקא רואה את היתרונות בהתכרסנות של הרובע: "מבחינה נדל"נית מסחרית זה אזור שוק. הוא רק הולך ומתפתח. עסק כמו נגרייה לא בהכרח מתאים לאזור כזה. בסופו של דבר התפתחות האזור היא לטובת האוכלוסייה. הוא יהפוך למרכז עירוני גם לתושבי השכונות הקרובות וגם לתושבים מכל מרחב הארץ".

בתכנונם הפך למודל כלל ארצי למרחב ציבורי פתוח ואף זיכה את המשרד באינספור שבחים. ואכן, יש דמיון בין הנמל לרובע. בשני הפרויקטים קיים משטח המשכי היוצר טופוגרפיה מורכבת שיכולה להכיל סוגים שונים של התרחשות אנושית. "שני המקומות הם מרחבים ציבוריים שמטרתם היא בילוי ופנאי", מסבירה מייליץ' כסיף, שתכננה את הפרויקט כצוותא עם מאור רויטמן, שותף עמית במשרד. "אחד האתגרים הגדולים שלנו היה ליצור חלל ציבורי דמוקרטי פתוח להתרחשויות, שיעודד קשר בין אנשים. הריונות בנמל (הכוונה היא לגבעות רק העץ) היו ניסוי שרצה להשיג בדיוק את המטרה הזאת. בהתחלה חשבנו

האדריכלית ננית מייליץ' כסיף: "מבחינה נדל"נית מסחרית זה אזור שוק שרק הולך ומתפתח, ועסק כמו נגרייה לא בהכרח מתאים לאזור כזה"

שרוב האנשים יימנעו מלעלות על הדיונות וילכו מסביבן. אבל תגובת הקהל הפתיעה אותנו והרבה אנשים עלים על הדיונות בכוונה תחילה". הפעם, במקום משטח עץ המשכי הם בחרו בגיאומטריה של מצולעים, המסכים את כל האזור. חלקם מתרוממים מעל מפלס הקרקע ויוצרים גופים זוויתיים תלת מימדיים (המכונים "קריסטלים") שיתפקדו כמבנות וסטריובנות. "הרובע שונה מהנמל מבחינת התנאים הנפשיים שלו, אין שם ים אלא סביבה אורבנית עמוסה", מתארת מייליץ' כסיף. "כך נוצרה השפה של המצולעים, שהיא המחולל של כל המתחם. חיפשו שפה שיהיו לה מאפיינים של תרבות רחוב, משו שיש בו תפוס וגראג'יות. שפה בועסת, אפשר לומר".

אזור התעשייה הישן בראשון לציון הוא דוגמה מצוינת לעירוניות ספונטנית משגשגת. ללא כל יזם מכוונת או פיתוח עירוני מוזרק הפך בשנים האחרונות אזור המוסכים האפור שבצפון מורח העיר לאחד ממתחמי הבילוי השוקקים בארץ. נמצאת שם אות המסעדות המצליחות בארץ, הסוהו, ולצדה עוד מסעדות וברים המושכים אליהם כל יום אלפי אנשים. נחירשים האחרונים החלו במקום עבודות פיתוח נרחבות, ובתחילת האביב ייתוך חלקו הראשון של המתחם המחודש שזכה לשם "פרויקט הרובע". התוכנית כוללת עיצוב מחודש ושאתני לכל המתחם ושינוי הסדר התנועה והתניה כדי שיתאים בעיקר להולכי רגל. נוסף על שינויים פזויים אלה המתחם כולו עומד לעבור שינוי תוכני משמעותי, והוא יהפוך ל"היכל תרבות פתוח", כפי שמגדירה זאת ננית מייליץ' כסיף, ממשרד מייליץ' כסיף אדריכלים שקיבלו על עצמם את התכנון. "הרעיון הוא לעשות מעין היפוך של היכל התרבות. במקום שהעירייה תשקוע בהיכל סגור, היא תשקיע במרחב ציבורי שיוכל לאכלס את כל סוגי אמנויות הבמה". העיצוב המחודש משלב כמות וטריבונות שיכולות לארח אמנים והופעות רחוב. בדומה למתחמים אחרים מסוג זה, ובהמלצת האדריכלים, השכיחה העירייה להקים למתחם מבנה שתראג לתחוקה ולתוכן האמנותי. "כל הזמן יקרו בדברים", אומרת מרב אורן, ראש מנהלת הרובע. "החל מהופעות ג'אז ועד הצגות ילדים. וכל מי שיופיע במתחם יהיה איש מקצוע". כשהיא נשאלת האם קונספט של אמנות רחוב כפיקוח אינו בגדר סמירה פנימית, ענה אורן: "כך קורה בהרבה מתחמים בארץ ובעולם כמו זניזון סקוור ובנייאט פארק (בניו יורק)".

אם להפתרון על ניסיון העבר, הרי שהבחירה במייליץ' כסיף לתכנון המתחם נבונה. גמל תל אביב



לא רוצה למסמס בלומז: סטיבן טיילר (63)
מתחנן במעם השלישית. שופט "אמריקן איידול" שלף טבעת יהלום 5 קראט והציע נישואים לחברתו זה חמש שנים אדין בריידי (38). טיילר, שלא זמן החליק באמבטיה במלון בפרגוואי ושבר את שיניו, מעביר את חוכמת החנים עם ווגתו בנוסח בהואי.
נוסף לבתו, השחקנית ליב טיילר, סולן אירוטמיה אב, לשלושה ילדים - שני בנים מאשתו הראשונה, מעצבת האופנה תרזה באריק. וכת נוספת מאשתו השנייה, העיתונאית והשחקנית סירינדה פוקס.

סטיבן טיילר וארין בריידי. אף פעם לא מאוחר מדי



אמה ווטסון. מיקי בוגנים בהלם

✦ קצר זה השחרר החדש. על פי סיכום נתוני החיפוש של גוגל לשנת 2011, אמה ווטסון (21) והיפיון פיבר (17) נבחרו לאנשים המשפיעים ביותר. בתחום התספורות. הקיצוץ המפתיע של כוכבת "הארי פוטר" והפוגי עם השביל בצד של סנסציית הפופ היו מודל השראה עבור מעריצים ומעצבי שיער ברחבי העולם. תאכלי אבק ג'יפר אניסטון.



אשטון קוצ'ר. לא מפתר מחממות

✦ אשטון קוצ'ר (33) מתאושש מהפרידה. השחקן נצפה כשהוא חורש את איטליה עם התסריטאית לורן Scafaria. השניים טיילו יד כיד וקיפצו בין פיצריות. Scafaria אגב, יצאה כעבר עם כוכב הסדרה "א.ס." אים ברודי. עכשיו היא כבר בליגה של הגדולים.



ריהאנה בתיעוד עצמי. מתוך עמוד הטוויטר שלה



יש לך 50 סיבות
להיכנס לפרופורציה

טיפול אסתטיקה לגילאי 50 פלוס בפרופורציה

חמישים זה הארבעים החדש? עבור מטופלות פרופורציה, בהחלט!
כיום, בזכות הטכנולוגיות החדישות והטיפולים המתקדמים, בשילוב עם ניסיון של 23 שנים, צוות הרופאים המומחים שלנו ידע להתאים את הטיפול הנכון ביותר עבורך, מבוטוקס ועד מתיחת פנים, כדי שתוכלי ליהנות מתוצאות נפלאות ומעור פנים צעיר. קבעי פגישת ייעוץ עם צוות הרופאים שלנו, ותיהני מליוני אישי ומתוצאה אשר תגרום לך לחייך חיוך קורן ומלא חיים.
בוטוקס, מילוי קמטים, מיזותרפיה, הסרת כתמים, הסרת שומות, פילינג עמוק, בינוני, עיצוב הפנים, הרמת עפעפיים, מתיחת פנים, העלמת ורידים בולטים ברגליים.

פרופורציה
מאז 1988
מומחים לרפואה אסתטית



לפגישת ייעוץ התקשרו עכשיו:

03-5117483

www.proporzia.co.il

תל אביב • רעננה • אשדוד • ראשון לציון • חיפה • פתח תקווה • קריית מוצקין • ירושלים • נתניה • בת-ים