

בתלמי מקוה

המהדורה החדשה

גליון מס. 2

מקוה-ישראל,

עורכים: בועז מונצ'ר, תום קירז'נר



החיטה צומחת שוב

זהו שיר אחרי מלחמה...
שיר ישן נושן, שיר של חיילים
שחוזרים אחרי הקרב.

קהילת מקוואים יקרה!
מאז הגיליון הקודם זכינו לחזות
בשובם של החטופים החיים ורובם
של החללים. ננצור רגעים מרגשים
אלו בליבנו לעד. מקווה ישראל זכה
לתמוך ולקחת חלק בפעילות
הציבורית למען החזרת החטופים,
ועתה ערב חג החנוכה הדלקת הנרות
תקבל משמעות אחרת השנה: של
תקווה וצמיחה מחודשת.





בתלמי מקווה

המהדורה החדשה



חדשות המשק

עובדים ותלמידים יקרים,

בימים אלה אנו מתחילים בזריעת תבואות

החורף בשדות הגד"ש של מקווה ישראל.

השנה נזרע חיטה משני זנים: רגב ו-גדיש,

הידועים באיכותם וביבול גבוה.

הזריעה מסמלת את תחילתו של מחזור גידול

חדש, ואנו מזמינים אתכם לקחת חלק,

להתעניין ולהיות שותפים בעשייה החקלאית

המשמעותית שלנו.

ענף השומר על מסורת רציפה, 155 שנים של

חקלאות ישראלית וממשיך לשאת את דגל

החינוך לחקלאות אהבת האדמה והארץ.

בברכת עונה מוצלחת וגשומה

אמרי למל

מנהל הגד"ש



הכירו את הצלם שלנו

שמי ליאור אלקבץ, כמעט בן 20. למדתי

במקווה ישראל מכיתה ז עד י"ב. התחלתי

לעבוד במשק בכיתה ט, תחילה בשעות

משק לימודיות ואח"כ גם בשכר. עבדתי

ברפת, כלול ואז הוצאתי רישיון נהיגה

לטרקטור והתחלתי לעבוד בגד"ש.

מקווה ישראל הוא מקום חשוב ומיוחד

עבורי, הוא ביתי "השני" אבל למעשה

הראשון והוא תמיד נמצא בליבי. מאוד

אהבתי את העבודה בגד"ש בה הייתי מעל

לשלוש שנים, גם אחרי הגיוס אני מקפיד

לבוא לעבוד ולבקר כל סופ"ש בבית. לצבא

התגייסתי בנוב 24 ולאחר מאמת והתמדה

רבה הצלחתי לעבור ללוחמה ולבסוף

הגעתי לחיל השריון שבו אני משרת

כטען.





בית הבוגרים החדש

ירוס טסרה - בוגרת מקוה ישראל

בית הבוגרים החדש - סגירת מעגל אישית

"שמי ירוס טסרה, בוגרת מקוה מהמדור הכללי. סיימתי את דרכי בפנימייה לפני כשנתיים, ומיד לאחר מכן יצאתי לשנת שירות בכפר הנוער מאיר שפיה. לפני כחודש החלטתי שאני רוצה לחזור - למקום שגדלתי בו, למקוה.

היום אני נרגשת במיוחד, לחזור הביתה - הפעם כאשת צוות. עבורי זו סגירת מעגל אמיתית. כשהבנתי שנפתח בית בוגרים, הרגשתי שזה האות לכך שבחרתי נכון כשהחלטתי להתחנך כאן. עכשיו אני יודעת בוודאות שתמיד יש לנו, הבוגרים, מקום בטוח לחזור אליו.

אני גאה ונרגשת להיות הבוגרת הראשונה שנכנסת לבית הזה. תודה גדולה להנהלת הפנימייה על התמיכה הרבה גם אחרי שסיימתי את לימודיי, לדנה - רכזת הבוגרים הכי טובה שיש, ולהנהלת הכפר על הבית החם והמרגש שהקימו עבורנו, הבוגרים"

בית הבוגרים נפתח!

ביום רביעי, 16.10, ציינו בהתרגשות את פתיחת בית הבוגרים החדש בכפר. הבית נפתח מתוך חזון להעניק לבוגרי הכפר מקום חם, בטוח ומשמעותי להמשך הדרך - בית לחזור אליו. האירוע התקיים באווירה משפחתית ומרגשת, במעמד הנהלת הכפר וצוות הפנימייה. הייתה תחושת גאווה אמיתית לראות את החלום קורם עור וגידים - ולראות את ירוס טסרה, בוגרת הפנימייה, נכנסת ראשונה לבית כסמל לסגירת מעגל ולתחילתו של פרק חדש בקהילת הבוגרים.





בתלמי מקוה

המהדורה החדשה



אל והיום..

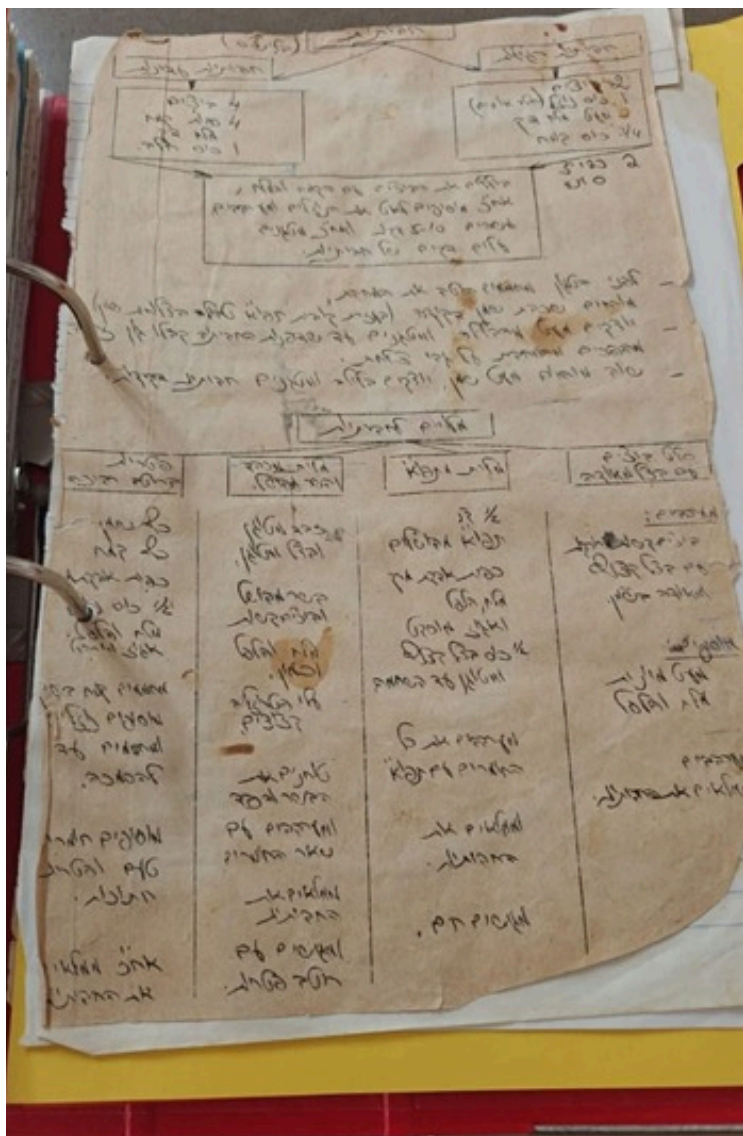
אל...

ציפורה דגן, מורה אגדית לכלכלת
בית. ציפורה ילידת 1930 חברת
פלמ"ח בעלת זכויות רבות
בתולדות היישוב והמדינה. ציפורה
התגוררה עם בעלה, מתי, במקווה
ישראל וחינכה דורות רבים.
תלמידיה זוכרים אותה באהבה
רבה ושומרים עמה על קשר.
בתמונה:



ציפורה דגן

מתכון ששמרה התלמידה רבקה ארביב עד
היום





אז והיום..

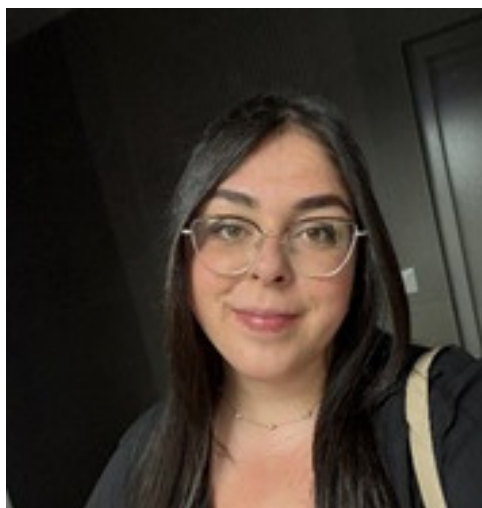
היום..

מליסה מספרת על עצמה:

"שמי מליסה, אני בת 27, ועליתי לארץ מצרפת, ממרסיי, בגיל 14.

מאז שאני זוכרת את עצמי ידעתי שאני רוצה להיות מורה. אהבתי ללמד, להדריך ולהיות חלק מתהליך של צמיחה ולמידה. לצד זה, תמיד אהבתי לאפות – ובשנים האחרונות האהבה הזאת רק התחזקה.

היופי בעבודה בבית הספר שלנו הוא האפשרות לשלב בין שני העולמות שאני הכי אוהבת: הוראה ואפייה. בית הספר מעניק מרחב יצירתי, פתוח ומעורר השראה, שמאפשר לי להביא את עצמי בצורה מלאה – גם כמורה וגם כיוצרת. זו הזדמנות מיוחדת לתת לתלמידים יותר, לרגש אותם, לפתוח דלת לעולם, ולעבוד בסביבה שמאמינה בגיוון ובהעצמה אישית"



המורה מליסה, מחנכת ומורה לכלכלת בית, עולה חדשה ואשת חינוך בבית הספר הישראלי צרפתי.



בתמונה: שיעור כלכלת בית של מליסה, ומתכון לעוגיות הכי טעימות בעולם

Chocolate chip cookies

Ingredients

- 1 egg
- 140 grams damara sugar
- 1 vanilla sugar
- 150 grams butter
- 240 grams flour
- 3 grams baking powder
- 2 grams baking soda
- pinch of salt
- 100 grams of dark chocolate



Instructions

In a bowl whisk together the sugar and egg once foam forms add the melted butter and the vanilla.

Once all of the wet ingredients are incorporated start adding the dry ingredients, flour, salt, baking powder, baking soda and only after that once you already have a dough add the chocolate.

Bake for 10 minutes at 180.