



"אני מלמדת 8 שנים עיצוב תעשייתי. אחוזים די גדולים מהסטודנטים לעיצוב לא מוצאים עבודה בתחום"

תום עידן החד ממדיות

המעצבת התעשייתית של צור פיתחה מיזם כלכלי-חברתי מקורי, שמשיק לעולם האמנות. עם החברות שהזמינה לארוחת ערב בביתה היא מדברת על רלוונטיות עיצובית

בשאננות מרשימה חנית

בכחול לבן, מול הסמטה המובילה לביתה של טל צור. מי כבר מגיע ליר אליהו, בואכה סמטה עלומה. ביג מיסטיק! כשיש משחק כדורסל הפקחים חוגגים, ובכל מקרה מסתבר שהשכונה הזו היא המקום 'הנכון'. סמטאות שעוברות ג'נטריפיקציה עם בתים משתפצים, צנוע ונעים. כך גם ביתה הקטן של צור, חלום של צעירים - בית בתל אביב, עם חצר קטנה שאפשר לשתול בה עץ פרי ולתלות נדנדה לילדים.

שלוש חברות-קולגות עומדות קרובות במטבח הפתוח לסלון. עבודת צוות של נשים צעירות שאוהבות לעבוד ביחד. הן מתנהלות במטבח במעין מחול מתואם להפליא, האחת פורסת נתחי טונה אדומה בדיוק של כירורג כלי דם, השנייה עורמת ממרח ירוק עז על ברוסקטות, וטל מזדרזת למזוג לי יין. השולחן כבר ערוך כחגיגות מבושלת, אגרטל עם חרציות שלעת לילה ירכיבו ראש, ללא מפה, ללא פלוגת גרות בשרניים שהפכו לבון טון של כל שולחן גנרי. גינוני הטקס זרים להן, ומבחינת 'להקת החברות של טל צור', ככה בדיוק תיראה הארוחה גם ללא תיעוד.

על רצפת הסלון פרוש שטיח סרוג בכחול חורפי ועליו פוף עשוי מ'90 פרחים סרוגים - שתי עבודות שהן פרי המיזם IOTA, איטה (בלטינית: חלק, מקטע). הפריטים הם חלק ממיזם עיצוב

חברתי, המבוסס על מלאכת סריגה, שאותו הקימה צור יחד עם שולה מוס. "הכירו בינינו, והיא סיפרה לי על החוץ שלה לספק לנשים עבודה באמצעות סריגה. ואז פיתחתי את זה", אומרת צור, שמשמשת כמנכ"לית ומנהלת אמנותית של IOTA. החברות הזומנו לארוחת הערב: שולה מוס ("בעלת החוץ"), דורית צ'סלר, סמנכ"לית ומנהלת הפרויקט ("זו שגורמת לדברים לקרות"), נעה קוריאלי, המעצבת הראשית, נעמה שטיינבוך, מעצבת תעשייתית, ממקימות סטודיו רדיש היצירתי ואיריס מועלם-דיין - מורה לסריגה. גם את הארוחה הן מנהלות ביחד: זו אוספת וזו מגישה, בדיוק כמו בתהליך הסריגה. "אנחנו חבורה של צעירות בנות מזל, עם עבודה מאוד מתגמלת", מספרת צור. "אבל אני כבר 8 שנים מלמדת עיצוב תעשייתי, ויכולה לומר שאחווים די גדולים מהסטודנטים לעיצוב לא מוצאים עבודה בתחום".

לא מדובר בעוד פרויקט פילנתרופי, שמנסה לתקן עוולה חברתית בהרעפת כסף. "המטרה מראש הייתה לייצר עיצוב עם משמעות, איכותי, מעניין, חכם ורלוונטי. לא הלכנו על אמנות אתנית-פולקלוריסטית, רלוונטיות עיצובית חשובה לי. אנחנו מייצרות את הפרוטוטיפ, ומוציאות את העבודה לנשים שיושבות בבית ואינן מתפרנסות. אנחנו מספקות להן עבודה הוגנת, מלמדות אותן





▲ יושבות מימין לשמאל: מיכל ליבוביץ' ויסמן, טל צור, גילי שפירא, טל פרנקל אלווי, נועה קוריאל, דורית צ'סלר, מאיה בן דוד, שולה מוזס. עומדות מימין לשמאל: עדי לחובר, אביביט רוזינגר, טל גולני, ליאורה רוזין, נעמה שטיינבוך

"יש לנו מודל כלכלי. הרעיון הוא לספק עבודה לנשים שלא יוצאות לעבודה - מתוך כוונה להרוויח ולהחזיר את הרווחים לחברה. זוהי כלכלה מעגלית, שבנויה על כך שנשים ירכשו מיומנויות, ירוויחו כסף, ישפרו את איכות חייהן ויהיו יצרניות"

"פתאום סומכים עליהן, זה נותן להן ביטחון. יש תפיסה לפיה נשים בחברה הבדואית חיות בקהילה, גילינו שזה לא בדיוק ככה. הן סגורות בבית, ופתאום הן מגלות את הכוח של חבורה. הדבר הכי מדהים שקרה הוא שלא מזמן הן ביקשו העלאה בשכר. את לא יכולה להבין כמה זה ריגש אותי! הן הבינו שיש להן כוח, שהן רכשו מקצוע שהן טובות בו"



הוודאות של 'האם אני ארוויח החדש'." **מאיה נובעת האחריות?** "כשהגענו לחורה, הדבר הראשון שאמרנו לנו: 'אם זה פרויקט חד פעמי זה לא מעניין אותנו'. מדובר באוכלוסיות שבעות הבטחות שווא. היו שם פעילויות של כל מיני עמותות, באו והלכו. אנחנו החלטנו לא לאכזב, להישאר. ואנחנו שם כבר שלוש שנים וחצי". **מה קורה לאישה בחברה מסורתית שעובדת מהבית, ופתאום יש לה הכנסה?** "פתאום סומכים עליהן, זה נותן להן ביטחון. יש תפיסה שאומרת שנשים בחברה הבדואית חיות בקהילה, גילינו שזה לא בדיוק ככה. הן סגורות בבית, ופתאום הן מגלות את הכוח של חבורה. הדבר הכי מדהים שקרה הוא שלא מזמן הן ביקשו העלאה בשכר. את לא יכולה להבין כמה זה ריגש אותי! הן הבינו שיש להן כוח, שהן רכשו מקצוע שהן טובות בו". **ביסוס הערך העצמי של כל אחת מנשות חורה השליך על איכות החיים שלהן. אחת יצרה**

לסרוג, נפגשות איתן כל שבוע, עם מחויבות גדולה שלנו, אבל גם שלהן". **למה את בורחת מההגדרה של פילנתרופיה?** "כי יש לנו מודל כלכלי, והחשיבה היא עסקית. כרגע אנחנו מעסיקות ארבע נשים בדואיות בכפר חורה בנגב ועוד 20 נשים באיסטנבול. הרעיון הוא לספק עבודה לנשים שלא יוצאות לעבודה - לאחת הבעל לא מרשה, לשנייה אין אוטו. אנחנו מספקות להן מיומנויות, אבל הכוונה היא בהחלט להרוויח ולהחזיר את הרווחים לחברה. זוהי כלכלה מעגלית, שבנויה על כך שנשים ירכשו מיומנויות, ירוויחו כסף, ישפרו את איכות חייהן ויהיו יצרניות". **IOTA שואפת לפעול בזירה הגלובלית, האם מייצגת את הלוקאל-פטריוטיות? בעבודה בקהילות מקומיות יש ערך.** "זה לא בדיוק ככה. נכון שיש המון נשים נזקקות ולא עובדות, אבל תהליך מציאת העובדות כאן לא פשוט. בסופו של דבר מדובר בעסק, ולא כל מי שמחפשת עבודה בהכרח מתאימה". **הכפר הבדואי חורה הוא אבן בוחן מצוינת. כמו בכל עסק, יש חורשים של הרבה הזמנות, ולעתים יש רגיעה. מהר מאוד הבנו שהנשים הסורגות לא יכולות לעמוד במטוטלת הזאת, אנחנו מחויבות לספק להן עבודה לאורך כל השנה. יש לזה משמעות, באמון שלהן בעולם, באמון שלהן בנו. החשיבה הזאת שינתה את אופן העבודה שלנו. אכפת לנו מהנשים ואנחנו מתאימות את קצב העבודה, כך שנוכל לספק להן פרנסה סדירה. יש לנו מחויבות כלכלית כלפיהן, ואי אפשר להפקיר אותן לחוסר**

יצילומים: VIA TOLILA



▶ "אנחנו מייצרות את הפרוטוטייפ, ומוציאות את העבודה לנשים שיושבות בבית ואינן מתפרנסות"



כיסאות ופרטי חוץ. בקורות החיים הקצרים של המותג נרשמה גם תצוגה בחלל של המעצב המהולל טום דיקסון. ועכשיו, איטשה תציג לראשונה ביריד האמנות 'צבע טרי'. נדנדות סרוגות, בהשראת מטפסים ופרחים, קריאה אולטימטיבית לשחרור וחופש. היריד, שמתקיים באקספו בגני התערוכה (30 במאי עד ה-3 ביוני), מעמיד השנה תמה מרכזית שדנה בטשטוש הגבולות, בזליגה בין אמנות, קראפט, עיצוב וטכנולוגיה.

סביב השולחן התגבשה חממת עיצוב קטנה ואקטיבית: עדי לחובר, צורפת. על משטחי פורצלן עדינים ציירה האמנית עופרה אייל כקו ענוג ומינימליסטי ענפים ופרחים שממגנטים את המבט, סלומה פקיאלי, אוצרת בתחום העיצוב. ד"ר טל פרנק-אלרואי,

מומחית לספרות עברית, עזבה הכול ופנתה ללימודי צורפות בכצאל, וכיום היא מרצה על הפואטיקה של העיצוב. גם האדריכלית גילי שפירא חברה בחבורת עיצוב המוצר, שהתגבשה סביב טל צור. המעצבת התעשייתית ליאורה רוזין, מאיה בן דוד מנהלת מסלול לימודים בכצאל, אביבית רוזינגר, שותפה בסטארט-אפ שמפתח תיאטרון של מציאות מדומה. מיכל לייבוביץ'-זייסמן היא מנכ"לית 'צבע טרי', וטל גולני מנהלת את מתחם 'עיצוב טרי'.

כשאני שואלת אותן איך אפשר לשמור על רלוונטיות בעולם ששועט קדימה, מצהירה לייבוביץ'-זייסמן ש"חייבים להיפרד מהנדרות חד ממדיות. ב'צבע טרי' הבנו שאי אפשר לתחום באופן נוקשה ולהפריד בין אמנות, עיצוב ופרפורמנס. הכול נזיל. חייבים לצאת מהנישות. יש חללים שבהם אנחנו תולים ומורידים עבודות במהלך היריד, שלא יהיה סטטי. פתחנו מיזמים שמשתפים את הפרפריה, הבנו שחייבים לרדת ממגרל השן של הגלריות

"אני חושבת שהמחירים של עבודות אמנות לא צריכים להיות זולים. זה הופך אותנו לצרכנים משועממים. כשאדם רוכש עבודה, הוא צריך לחסוך ולחלום עליה"

"אף אחד לא קונה נדנדה ב־7,000 שקל כדי לתרום לחברה. קונים כי זה 'הוט קוטור', עבודת יד שהיא פיס אוף ארט, שיוורדת לפרטים ברזולוציה גבוהה. מי בכלל צריך נדנדה? אף אחד. זה פריט של שמחה, ושמחה זו פונקציה חשובה. את קונה כי זה מוצא חן בעינייך, ומכאן את מרגישה שותפה לעניין החברתי"

מחולצות טריקו ישנות של הילדים הוטים וסרגה כריות נוי, כיסוי למכסה אסלה ועוד. בכסף שהן מרוויחות הן מאפשרות לילדים לצאת ללמוד – זוהי מהות הכלכלה המעגלית. שולה מוסס, היוזמת: "אנחנו עדיין לא רווחיות, למרות שיש תוכנית עסקית שעובדים לפיה. בדיוק כמו הצעירים שנפלטו ממסגרות לימודיות והולכים לבשל במסעדות. יש כאן העצמה. החלום שלנו הוא להקים קהילות סורגות בכל העולם. זוהי מיומנות שקל להנחיל, וזה מאוד מספק, כי התוצאות ניכרות מיד לעין. כשהיו רווחים הם יחזרו מיד לחברה ולפיתוחה".

השילוב של עיצוב פלוס משמעות הוא הגן הרומינגטי של איטשה. "אנחנו פלטפורמה", היא מרגישה, "תחשבי על זה שיש לך כבית כיסא או שטיח, שנוצר על ידי הנשים בחורה. זה הופך לקונברסיישן פיס, פריט שמעורר שיה ומתגמל. הן קיבלו עליו כסף. לכל פריט מצורף סרטיפיקט עם קרדיט מלא לסורגת. אנחנו לא מנכסות לעצמנו את העבודה שלהן. "מדובר בסטארט-אפ, אמנם לא הייטק, אבל עובר לפי המודל. יש לנו משקיע, גייסנו כסף, אנחנו מפתחות מוצר. ללא טכנולוגיה, אבל בהחלט עם טכניקה".

להידחק בכיף

15 נשים מגיעות לארוחת ערב, קטן עליה. "אני מארחת המון. אנחנו בית כזה, בישראל ואירוח הם חלק מהשגרה. גם כשגרנו בדירה קטנטנה תמיד נדחקו אנשים סביב השולחן". התפריט נכתב בכתב יד על כן ציור. "הקונספט היה ללכת על מתכונים שלא דורשים שעות של הכנה. הגעתי רק בשעות אחר הצהריים מהעבודה. בבוקר הייתי בשוק התקווה ועשיתי קניות". בן זוגה, גיא דולב, עובר גוגל, ושני הילדים הקטנים הלכו לסבתא.

כשמגיעה המנה האחרונה, הציפיות עולות. צור עשתה קורס קונדיטוריה, שוב מתוך אותה הכרה עמוקה ביתרון שברכישת מיזמיות. פאי השוקולד שאפתה היה לא פחות ממדהים, ובכפות נדיבות היא הניחה קצפת רכה. לא מלוטש, אבל נפלא, והשתלב נהדר עם צלחת פירות טרופיים מתובלים ביין לבן ובכזיליקום קצוץ שהתעמת עם המתקיות ובייש אותה. בחמש השנים האחרונות הן הציגו בתערוכת Maison&Objet בפריז, מתערוכות עיצוב הבית החשובות, נדנדות, שטיחים, פופים,

◀ "תחשבי על זה שיש לך בבית כיסא או שטיח, שנוצר על ידי הנשים בחורה. זה הופך לקונברסיישן פיס. לכל פריט מצורף סרטיפיקט עם קרדיט מלא לסורגת"





קרפצ'ו דג



ברוסקטה



פטה עם משמים

30 גרם חמאה / 4-3 כפות שמן זית 1/3 / כוס יין לבן

אופן ההכנה: הכנות מקדימות: שמים את ציר העוף בסיר קטן, מבשלים בבעבוע עדין במקביל להכנת הריזוטו. קוצצים את בצלי השאלוט לקוביות קטנות, קולפים את החלק התחתון של האספרגוס ואם הגבעולים דקיקים אין צורך לקלף וחותכים לאורך של 4-3 ס"מ. חולטים בסיר עם מים רותחים (או בסיר עם הציר), כדקה עד שהאספרגוס התרכך מעט, קיבל מרקם פריך וצבע ירוק בוהק. מוציאים למי קרח ושומרים בצד. במחבת רחבה מעל אש בינונית מחממים את החמאה ושמן הזית ומאדים את השאלוט 2 דקות עד לצבע שקוף. מוסיפים את האורז, 2 כפיות מלח ומערבבים עד שהאורז נהיה שקוף. מוסיפים שליש כוס יין לבן, מערבבים ונותנים ליין להתאדות כמעט לגמרי.

מוסיפים מצקת מהציר ומערבבים עד שהציר נספג באורז, ממשיכים וחוזרים על אותה פעולה של הוספה וערבוב עד ספיגה עד שהאורז מגיע לדרגת אל-דנטה. התהליך נמשך בערך 17-20 דקות. החל מהדקה ה-15 חשוב לטעום את האורז כדי לזהות את הרגע שבו הוא מוכן. מוסיפים את מיץ הלימון. מוסיפים את האספרגוס החלוט (לאחר צריבה קלה במחבת) ואת פסטו עלי הגפן. צורבים את הדגים על מחבת פסים רותחת, שמים מעל הריזוטו ומגישים.

קינח

אננס עם רוטב פירות יער

רכיבים: אננס טרי חתוך לפרוסות דקות / חצי שקית פירות יער קפואים / 3 כפות סוכר / מיץ מ-2 תפוזים / גרידה מתפוז אחד / 2 כפיות מיץ לימון / אפשר להוסיף מקל וניל מגורד

אופן ההכנה: מערבבים את כל המצרכים, ומפזרים מעל האננס הפרוס. **lady**

פסטו עלי גפן

רכיבים: צנצנת של עלי גפן משומרים במלח (כ-270 גרם נטו) / 1/4 צרור פטרוזיליה / 1/4 צרור כוסברה / 1 פלפל ירוק חריף (או פחות, תלוי בסיבולת) / 2 שיני שום טרי, קלופות / מיץ מלימון אחד / כ-1/2 כוס שמן זית

אופן ההכנה: מסננים את עלי הגפן, וסוחטים אותם היטב. מעבירים למעבד מזון. שוטפים את הפטרוזיליה, הכוסברה והפלפל החריף (נמסירים ממנו גם את הגרעינים), ומעבירים למעבד המזון יחד עם השום ומיץ הלימון. מפעילים את מעבד המזון, ותוך כדי פעולה יוצקים באיטיות את שמן הזית, רק עד שמתקבל ממת. טועמים ומתקנים תיבול אם צריך. מעבירים לצנצנת מעוקרת, חותמים עם שמן זית מעל וסוגרים. מאחסנים במקרר.

פילה לברק על ריזוטו לימוני עם אספרגוס

רכיבים: 6 פילטים של לברק / ליטר וחצי ציר עוף חם / צרור אספרגוס / 300 גרם אורז ריזוטו / קליפת לימון מגוררת מלימון אחד / 3 בצלי שאלוט / מיץ מלימון אחד



פילה לברק על ריזוטו ואספרגוס



גזר בתנור

קרפצ'ו סלמון

מרכיבים: 300 גר' סלמון טרי פרוס לפרוסות דקות / 1/4 כוס מיץ לימון / 5 כפות שמן זית / 3 כפות רוטב סויה / 1 פלפל צ'ילי חתוך לפרוסות דקות / 2 בצל ירוק קצוץ דק או עירית קצוצה / מלח גס **אופן ההכנה:** מסדרים את פרוסות הסלמון על צלחת הגשה גדולה ורחבה, מזלפים מעל את שמן הזית, מיץ הלימון והסויה, מפזרים בצל ירוק

ברוסקטת אפונה

מרכיבים: 3 כפות שמן זית / 1 כף מיץ לימון / סחוט טרי / מלח / 1/2 שן שום / 1/2 כוסות אפונה קפואה / קליפת לימון מגוררת דק מ-1/2 לימון / פלפל שחור גרוס / 8 פרוסות ג'בטה עבות / 100 גרם גבינת פטה **אופן ההכנה:** חולטים אפונה 4-5 דקות במים רותחים עד להתרככות. מסננים היטב ומעבירים לקערה. מועכים את האפונה למרקם גס בעזרת מזלג. מוסיפים 2 כפות שמן זית, מיץ וקליפת לימון. ממליחים, מפלפלים ומערבבים. קולים פרוסות ג'בטה בגריל או במחבת פסים עד להזהבה. מטפטפים את יתרת שמן הזית על הפרוסות הקלויים ומשפשפים ב-1/2 שן שום. מניחים תלולית של אפונה על הפרוסות ומפוררים מעל גבינת פטה.

גבינת פטה עם משמשים

מרכיבים: 250 גרם גבינת פטה כבשים / 200 גרם משמשים מיובשים / 7-6 כפות שמן זית עדין / מעט עלי תימין / פלפל לבן גרוס לפי הטעם / 2 כפות דבש פרחי בר **אופן ההכנה:** קוצצים דק את המשמשים ומערבבים עם שמן הזית. מערבבים עם הדבש, הפלפל הלבן ועלי התימין. מגישים את גוש גבינת הפטה ומעליו טפנד המשמש.

קדם ארטישוק

מרכיבים: 1 לימון / 3 ארטישוקים / 1 בצל קטן (נכ"ס 60 גרם), קצוץ לקוביות קטנות / 20 גרם חמאה / 1 כף שמן זית / קורט אגוז מוסקט מגורר / 1 שן שום קלופה ופרוסה / 1 מכל שמנת לבישול (15% שומן) / פלפל שחור גרוס ומלח **אופן ההכנה:** ממיסים את החמאה במחבת על אש בינונית. מגרדים פנימה מעט אגוז מוסקט. כאשר החמאה מתכהה וצבעה נעשה חום ומתקבלת ארומה מעט



ראשונות ועיקריות

ארטישוקים צלויים בפקורינו

מרכיבים: 6-4 ארטישוקים בינוניים / 1/2 כוס יין לבן יבש / 4 שיני שום קלופות / 1/2 כוס שמן זית עדין / פלפל לבן גרוס טרי, לפי הטעם / מלח ים גס, לפי הטעם / 4-3 ענפי תימין / 100 גרם גבינת פקורינו **אופן ההכנה:** מחממים את התנור לחום גבוה מאוד (250 מעלות). תולשים מהארטישוקים את העלים החיצוניים עד שמגיעים לעלים הרכים והבהירים. חותכים כל ארטישוק לרבעים ובעזרת כפית מוציאים את השערות הדקות. שוטפים במים. מניחים את רבעי הארטישוק בתבנית חסינת חום ומוסיפים את היין, השום והשמן. מתבלים במעט פלפל לבן גרוס ובמלח ומניחים מלמעלה את ענפי התימין. מכניסים לתנור החם וצולים 20 דקות, או עד שהארטישוקים מזהיבים קלות ומתרככים. מוציאים מהתנור ומניחים להתקרר מספר דקות. מעבירים לצלחת הגשה וקולפים מהגבינה עלים דקים בעזרת קולפן ירקות. מפזרים אותם על הארטישוקים ומגישים.

"מחיר מגלם גם שאר רוח. יש יוצרים שמרגישים נחיתות ומתוך זה מתמחרים גבוה. כשאת מגיעה ליפן ורואה צלחת ומבינה כמה עבודה זה לדקק אותה עד שתהיה כל כך קלה, את מבינה שהגודל לא קובע"

ולהציג אמנות נגישה". נגישה? כל העבודות השוות נמכרות לאספנים בערב הפתיחה.

גולני: "קבענו רף. המחיר המקסימלי הוא 14 אלף שקל. מחיר הגון לאמן ולקוח". שטיינבוך: "המחירים לא צריכים להיות זולים. זה הופך אותנו לצרכנים משועממים. כשאדם רוכש עבודה, הוא צריך לחסוך ולחלום עליה. כמוכן שאני לא מדברת על המחירים המטורפים של מכירות פומביות - זה כבר שייך לעולם העסקים. אני חושבת שלא הכול חייב להיות זול, כמו שלא כל רהיט צריך להיות קל". בן דוד: "מחיר גם מגלם שאר רוח. יש יוצרים שמרגישים נחיתות ומתוך זה מתמחרים גבוה. אותנו אף אחד לא לימד לתמחר, ואין לאף אחד רצון לחלוב את הצרכן. אבל כשאת מגיעה ליפן ורואה צלחת ומבינה כמה עבודה זה לדקק אותה עד שתהיה כל כך קלה, את מבינה שהגודל לא קובע. ירד צבע טרי מנגיש עיצוב טוב לקהל, ככה משפיעים על השיח, ככה יוצרים שינוי". צור: "אף אחד לא קונה נדנדה ב-7,000 שקל כדי לתרום לחברה. קונים כי זה 'הוט קוטור', עבודת יד שהיא פיס אוף ארט, שיורדת לפרטים ברזולוציה גבוהה. מי בכלל צריך נדנדה? אף אחד. זה פריט של שמחה, ושמחה זו פונקציה חשובה. את קונה כי זה מוצא חן בעיניך, ומכאן את מרגישה שותפה לעניין החברתי". **איריס, מה עושה לנו הסריגה?** "יש בה משהו מדיטיטיבי, עבודה עם קצות האצבעות מפתחת את המוח. זה עובד טוב על זקנים, הוכח כמחוק זיכרון, זה מרגיע. אמא שלי סרגה עד יומה האחרון. זה מאוד מתגמל".