

קורס לבוקרים

- לרפתנים העומדים למלא תפקיד של רכזי רפת נערך קורס במדרשה לחקלאות ע"ש רופין על ידי ש.ה.מ., משרד החקלאות והמ.ב. השי" עורים התחילו ב-20.10.68. המקצועות בשלב א' היו אותם שבקורס שהתקיים לפני שנה. בש" לב א' השתתפו הפעם 30 תלמידים והוא נמשך 10 שבועות. מיד אחר סיומו התחיל שלב ב' שארך 5 שבועות ובו השתתפו 15 בוקרים, מהם — 13 שסיימו שלב א' אשתקד.
- המקצועות בשלב א' היו: כימיה, מתמטיקה, אנגלית, פיזיולוגיה, ציטולוגיה של הצמח, תורת הקרקע, ייצור חלב וחליבה מכאנית, הזנה מספוא.
- בשלב ב' ניתנו שיעורים במקצועות הבאים: היגיינה ובריאות, רבייה, כלכלה, טיפוח, גידול בני-בקר, מיבנים, מועצות ואירגונים; כן נערכו בשלב זה סדורים במקומות שונים.
- כדי להכיר את הבעיות, בהן מטפלים המוסדות המקצועיים, הושמעו הרצאות מפי העומדים בראש המוסדות, בין היתר — ממזכיר ה.מ.ב., ממנהל מועצת החלב, ממנהל המועצה לייצור ושיווק בשר ומבא-כוח "תנובה".
- המרצים הוזמנו מהפקולטה לחקלאות, ממ"כ וולקני, מהמכון הווטרנארי, מ"החקלאית", מ"ש.ה.מ., ומהמדרשה לחקלאות.
- מספר שעות הלימוד בשני השלבים היה
- 593; מזה — בשלב א' — 399 שעות ובשלב ב' — 194 שעות.
- במסגרת הקורס נערכו 6 סדורים: למכון הווטרנארי, בו הודגמה נתיחה אחר המוות, וכן ביקור במחלקות המכון; לתחנת הניסיון נוה-יער; למחלקת "תנובה" בתל-יוסף; ב"מרבק", בפלמחים (מפטמה), ביקור בגן-שמאל, יקום, געש וניר-אליהו לשם הסתכלות במיבנים. כן נערכו ביקורים ב"אמבר", ב"און", ב"השרות" ובתחנה לחקר החקלאות.
- היה זה ניסיון ראשון לארגן קורס שנמשך 15 שבועות. לפי דברי החברים קל יותר למשק להעניק שיחרור חד-פעמי לעובד לתקופה ממושכת מלהוציאו פעמיים מהעבודה לתקופות קצרות.
- בין משתתפי הקורס התבלט שוני ברמת הידיעות ולא עלה בשלב א' לצמצם הבדלי רמה זו. יהיה צורך בקורסים הבאים לארגן כעין הכשרה מוקדמת לחלק מהלומדים וע"י זה יצומצם צם משך הקורס ותועלתו תהיה רבה יותר.
- ח.מ.ב. הגישה עזרה מועילה, בצרפה את הבוקר הוותיק שאול שגיב (יקום) לקורס. ברצוני, בהזדמנות זו, להודות לשאול על עזרתו בריכוז הקורס.
- אריה אלדן (הנדל)

בוקרי עמק הירדן מסכמים הישגים

למרות כל פגעי הזמן וקשיי הגבול החם התכנסו עשרות רבות של בוקרים למועצה האיזורית כדי לקיים את המסורת רבת-השנים של המסיבה השנתית של הבוקרים. התכנסו כדי לסכם את הישגי הרפת באיזור, כדי לחלק פרסים לבעלי פרות מצטיינות, כדי לשבת שבת-אחים גם יחד.

את המסיבה ברך מזכיר ההתאחדות אשר בן-צבי. את הפרסים והתעודות לבעלי הבקר המצטיין חילק אלי סמסון, וזיגי שן מטעם הוועדה האיזורית, השמיע דברי הסבר על ייצור החלב ועל הזוכים בפרסים. וזו טבלת ההישגים של בוקרי עמק הירדן: (ראה טבלה בעמוד 37).

ב-21 באפריל 1969 עמד להיערך כנס הרפתנים לסיכום הניתוח הכלכלי-המקצועי שגם הוא הפך למסורת בשנים האחרונות. מכיוון שבאותו יום היו הפגזות על יישובי האיזור, ישבו במקלטים והדרכים היו סגורות — נדחה הכנס לימים טובים יותר.

א. ס.

חלוקת פרסים לפרות מצטיינות — עמק הירדן — שנת תשכ"ח

1. ייצור החלב במשקי עמק הירדן בשנת 2. פרות אלופות

המשק	מספר פרות מחוצע	ייצור החלב השנתי בליטר	התנובה לפרה בק"ג	המשק	התנובה	תקופות חליבה	האב
כנרת	309	1,757,600	5858	לבדה	דגניה ב'	90,528	12
דגניה ב'	250	1,430,600	5920	מאירה	אפיקים	84,197	12
אפיקים	193	1,216,400	6489	צהלה	גשר	78,915	11
בית-זרע	204	1,170,000	5910	נעימה	גנוסר	76,750	10
אשדות א'	204	1,113,000	5619	שריונה	בית-זרע	75,287	10
דגניה א'	188	1,070,000	5861	חדיה	אשדות מ'	75,000	10
גשר	160	1,062,750	6842	אלופות מעל 60,000 ק"ג חלב			
אשדות מ'	170	1,027,000	6250	אלומות	אפיקים	4	1
אלומות	147	1,026,300	7190	כנרת	דגניה ב'	4	1
מסדה	171	1,020,000	6144	גשר	אשדות א'	2	1
שער-הגולן	165	1,006,500	6280	חוקק	תל-קציר	2	1
תל-קציר	129	786,000	6275	בית-זרע		2	
גנוסר	134	780,000	5992				
עין-גב	125	778,000	6410				
מעגר	114	628,600	5680				
חוקק	92	523,000	5870				
סה"כ	2756	16,395,700	6128				
בתשכ"ז	2899	16,194,300	5752				
השינוי	-5%	+1%	+6%				

3. פרס המגן הנודד ע"ש גולדשמיד למשקים אלומות וגשר

4. הפרות המצטיינות

שם הפרה	האב	המשק	ק"ג חלב	ק"ג שומן	% שומן	ק"ג חלב	ק"ג שומן	ימי חליבה
פרס לפרה מצטיינת	ורד	צמד	אלומות	11,223	328	1.92	43.8	1281
פרס 1 לפרה לחלב	קפריזה תור	גשר	גשר	9184	267	2.91	36.0	1040
פרס 1 לפרה לשומן	רמה	צמד	גשר	9271	379	4.09	30.7	1255
פרס 1 למבכירה לחלב	דלילה חמדן	אלומות	אלומות	8621	244	2.83	30.9	873
פרס 1 למבכירה לשומן	סיירת חמדן	אלומות	אלומות	8347	274	3.28	28.2	926

▲ **בשר מלאכותי** עומד להופיע בחודשי הקיץ הקרוב בשוק המזונות היאפאני, והייצרנים מבטיחים כי יהיה זה מזון טעים וזול, בעל ערך תזונתי גבוה. בשר זה כבר הוכנס לשימוש במסעדות של בתי-ספר, קפטריות וקאנטינות של מפעלי חרושת גדולים. חומרי הגלם המשמשים לייצורו של הבשר המלאכותי הם — חיטה, שמן ופולי-סויה. מחיר של ק"ג אחד בשר כזה הוא לירה ישראלית אחת כעשירית ממחירו של בשר טבעי.

הופיעו כבר ידיעות על חלב מלאכותי שמתקנים מחומרי גלם צימחיים. הננו מתקרבים איפוא לעידן שאפשר יהיה לאכול את הבשר והחלב בעת ובעונה אחת ומאותם הכלים והצלחות, כלומר — שני מיצרכי מזון יהיו „פארווע“.