



ערד, כב' בסיון תשכ"ג
14.6.1963

ידיעון מס' 25.

שבוע טוב,

שמועות נישאות בחלל השכונה. מפה לאוזן נמסר השם המפורש "ועד" "ועד תושבים". עד כה הצלחנו לשמוע דברים שונים ומבוגדים בנושא זה מפי אנשים שונים, כן פנו אלינו לברר מה ידוע לנו בנושא זה ועלינו להתודות - מאומה...

ועד הוא מוסד נכבד, אפילו נכבד מאד, בהיותו סמכות מרצון שלוקחים על עצמם התושבים. לכן, על מנת שבווד כזה יתן רוב הצבור אמון ושילווה ברצון הטוב של כולנו, מן הראוי הוא לבחרו באורח דמוקרטי ובצורה דמוקרטית המתאימה לגוף בן 130 משפחות בלבד, שמטרתו לחיות חיים יפים, טובים והוגנים בערד. אנו רק מקווים שהנהלת החבל והגופים השונים שהתארגנו מרצונם הטוב (כך אומרות השמועות) לעסוק בפעילות ציבורית יתנו דעתם על הלך הרוח והשמועות הנמסרות באזירה של ערד ויפעלו לטיהור האזירה ע"י הנאת הענין לאסיפת תושבים ובמהרה.

ביום רביעי קרה מקרה מעציב כששני ילדים שחקו בכדור רובה, שמו אותו באש וכתוצאה מכך נפצעו והובלו לבית-חולים. למותר לציין את הסכנה שבמשחק בפריטי בשק שונים ומהן התוצאות העגומות שעלולות לצמוח מכך. (הפעם הפגיעה לא היתה חמורה ביותר והילדים כבר חזרו לביתם).

אנו מבקשים מהורים להסביר זאת לילדיהם ומילדים מבוגרים להסביר זאת לחבריהם הקטנים ואף להשגיח עליהם. כל חפץ חשוד נא לא להרימו ולשחק בו, אלא, להודיע על כך מיד למא"ז, הוא צבי טל - תודה רבה!

אנו שולחים אחולי החלמה מהירה לאילן ולאיילנה כהן השוכנים בני"ח בבאר-שבע, ומקווים שיחזרו הביתה במהרה בריאים ושלמים.

לאור טענות חוזרות ונשנות על צופים בסרטי הקולנוע, המשלמים עבור תענוג זה ממיטב כספם, הרינו להביא כמה עובדות לידיעת צבור צופי הקולנוע:

- א. הסרטים המוזמנים נבחרים לפי רשימה אשר בה ניתן שם הסרט, שמות השחקנים ובכמה מילים תוכן העלילה.
- ב. צריך להיות נביא בכדי לבחש, לפי פרטים אלה, באם הסרט הוא טוב או גרוע.
- ג. בגלל ריחוק המקום ממרכז הסרטים, חלים לפעמים שיבושים וסרטים אינם מגיעים לפי התכנית, או אינם מגיעים כלל, ואז איננו יכולים

להירת אחראים על כך.

ד. אנו מבקשים לכן סליחתם של הצופים על החקלות ומקוים שיבינו המסיבות המקלות.

א ר ו ע י ה ש ב ו ע

ה ב א



- יום שישי : אחה"צ כדורגל אמן לאוהדים.
- ש ב ת : ב-9.00 סרט "סמור על לשכת העבודה" סרט קומדיה ברישית מן הסדרה של סרטי סטירה על מוסדות בריטנים.
- יום א' : אסיפת תושבים ערב "שאלות ותשובות" במסעדה החדשה. כל אלה שיש להם בעיות יכולים להעלותם על הכתב ולהעבירם מעוד מועד למזכירות החבל או לתמי.
- יום ב' : חוג זמר בביתה של בעמי ג' יקובס. כל חובבי הזמר מתבקשים לבוא. פעילות רצופה רק הקל על פעולת החוג - אנא זכרו זאת. בשעה 7.00 ועדת תרבות לישיבה דחופה.
- יום ג' : בשעה 6.00 סרט לילדים "מרוץ המכוניות", מחיר 25 אגורות. סרט למבוגרים בשעה 9.00.
- יום ד' : בשעה 4.00 אחה"צ פגישה עובדי המדינה עם דב צפרוני, ממזכירות אגוד עובדי המדינה, בנושא: "המלצות ועדת הורוביץ".
- בפרד ב-9.00 חוג לנצרים בהדרכת רחלה סורקוס במפעדון הנוער.
- יום ה' : חוג למוסיקה קלאסית, בהדרכת מוטי אשכנזי, אצל אורי פרי 16/1. הנושא: ב ט ה ו ב ו .
- יום שישי : ע ב ג ש ב ח .

צ ר ד ר ה ו ד ע ר ת



- ד. לשכת העבודה מודיעה : -
- א. נדרשות 2 עובדות בקידן לבית המלון. העבודה היא ליום שלם ויש אפשרות לפיצול, למי דרישת העובדת.
- ב. נדרשת בחורה בתפקיד מחליפה לסלפונאית. המעונינות תפגינה בחקדם למרבתן לאלי זיר.
- ג. מסגרים מפעילי ציוד מכני כבד ומפעילים שיהיו מעונינים לעבוד במפעלי ים המלח, מפעל האשלג. המעונינים להירשם מיד אצל אלי זיר.

2. הורים אשר עדין לא רשמו ילדיהם לביה"ס, חייבים לעשות זאת מיד אצל רות נחמני, מרכזת ביה"ס. ולא - לא יוכסחו למודי בנם לשנה הבאה.
 3. לפי דרישת רוב ההורים, תערך הקיטנה במקום. פרטים מיוחדים ימסרו להורים עוד השבוע בפגישה מיוחדת.
 4. בתאריך 1.7.63 תתקיים הדגמת ביטול אצל חנה זגורי 53/1. פרטים מוזיקים עוד יבואו.
 5. ביום ראשון הקרוב בשעה 5.00 תשב דינה שדה בגן א"ע ותגבה שכר לימוד. הורים, על מנת למנוע אי-נעימויות ולהקל על כל הצדדים - אנא שלמו בזמן.
- כמו כן, נמשכת ההרשמה לקיטנה של גן ההילדים. עד כה לא נרשמו מספיק מועמדים. ביום ראשון זה אחה"צ תסגר ההרשמה ובאם לא יהיו מספיק מועמדים לא תפתח קיטנה לילדי הגן.

מספר ביכר של אנשים בקשו מאתנו לפרסם ולהודיע שאין זה מן הצדק לשמור מקומות בקולנוע, כפי שהדבר נעשה עכשיו. לכן אנו מבקשים מאותם שומרי מקומות לאורך כל השורה להפסיק מנהג נפסד זה לסובת כל הצבור.

לגליון זה אנו מצרפים מרשמים מהדגמת הביטול שהתקיימה הפעם אצל גב' פונדק, ומספרים שהיתה מוצלחת מאד הן מבחינת הטעימה והן מבחינת החברתית - ב ת י א ב ו ן .

שבת שלום,

חבל ערד

קציצות גזר ברוטב עגבניות

החמרים

- 1/4 ק"ג גזר
- 3 ביצים
- 2 כפות קמח
- 3 כפות פרוורי לחם
- 2 שני שום
- מלח, פלפל ושמן לטיגון

אופן ההכנה

גזרי את הגזר במגררת בינונית. הוסיפי את כל המצרכים, ערבבי, סדרי קציצות ושגבי בשמן חם לא עמוק.

ה ד ר ט ב

- 1 קופסה רסק עגבניות. 1 1/2 כוס מים דותחים.
- קצת מיץ למון, 1 כפית סוכר קודם מלח.
- שפכי את הרוטב המוכן על הקציצות. בשלי 15 דקות.

חמיצת קישואים

- 1/2 ק"ג קישואים
- 4 - 3 כוסות מים עם קצת מלח
- מיץ מ-2 לימונים
- 3 - 2 כפות שמנת
- מלפפון מתוק, שן שום

בצק עלים מדומה

- 2 כוסות קמח
- 2 כפות חומץ
- 1/2 כוס מים
- 2 כפות שמן
- 1 חלמון
- 1/2 חבילה מרגרינה

ה ט ל י

- 1 חבילה גבינה לבנה
- 100 גר' גבינה צהובה
- 1 ביצה, פטרוזיליה קצוצה, מלח, פלפל

עוגת רולדה

- 3 ביצים
- 3 כפות סוכר
- 3 כפות קמח

לושי מכל החומרים בצק חלק רפדי עלה. את המרגרינה מורחים על העלה מגלגלים חותכים לקוביות מחברים את הקוביות מהצד הפתוח לצד הסגור עד שנוצרת קוביה עבה שמים במקרר למספר שעות. מוציאים מהקרר מרדדים עלה מבלי ללוש וממלאים.

להקציף את החלבון והסוכר ולהוסיף את החלמונים והקמח. לשמן ביר פרגמנט בגודל התבנית, לאפות 10 דקות בתנור חם. להוציא מהתבנית ולגלגל עם הזיר. לקרר להוסיף ריבה או שוקלוד לגלגל שוב ולחתוך. לפזר אבקת סוכר.