



למעלה: הדמיה של חזות המכלים בצפון תל אביב, והתכנון לבית הכנסת הגדול. ייחשפו באירוע



רובינא ובתה ביהיה רע לתפארת. יחסים

# 2026 החיים למתקדמים

# 41



שקדים ירוקים. אפשר אפילו להכין סחוג

## עירוניות

### "בתים מבפנים" מציע אופק אורבני

עשרות בתים פרטיים, מבני ציבור ואתרים אדריכליים בתל אביב וביפו ייפתחו לציבור בסוף השבוע (7 עד 9 במאי) במסגרת אירוע "בתים מבפנים", שמציין 20 שנות פעילות. "התוכנית מנסה להתייחס למורכבות של התקופה", אומרת אביבה לוינסון, מייסדת ומונהלת "בתים מבפנים". "לכן בנוסף לבתים פרטיים יפים ומיוחדים, שילבנו סיורים על ההיסטוריה של העיר ועל הטבע בה, שכולנו כל כך זקוקים לו בימים אלה, וביקורים במבני ציבור. רצינו לתת לא רק השראה אדריכלית אלא גם תחושה של עתיד ושייכות". בהקשר הזה יתקיימו שני אירועים מסקרנים. הראשון, "אנה פניין?", יציג את התוכנית האסטרטגית של העיר וכיצד תיראה תל אביב יפו בשנת 2035, ויתקיים במינהל ההנדסה. השני, "היובל הוא רק ההתחלה", הוא כנס של קרן תל אביב, ובו ייחשפו מבני ציבור חדשים שנמצאים בשלבי תכנון: בית חולים שיקומי חדש של רעות בשדה דב, ופרויקט "כיס בריאות" שעוסק במגפת הבדידות ובאופן שבו העיר מנסה להתמודד איתה. סיור אקטואלי נוסף הוא בחמ"ל העירוני, שם אפשר יהיה ללמוד איך העיר מתפקדת בשעת חירום.

מאיה נחום שחל

## אוכל

### הבוטר הכי טעים באביב

שיא עונת השקדים הירוקים הוא הזדמנות נהדרת להזכיר כמה הם נפלאים. אלו אותם שקדים שכולם מכירים, רק בשלב הבוטר: עטופים בקליפה ירוקה וקטיפתית. הם זמינים בשווקים ואצל ירקנים מאפיריל ועד תחילת יוני. אם אתם פוגשים אותם בגרסה הקטנה והרכה, פרסו אותם דק והגישו כמו סלט: שמן זית, מיץ לימון ומלח גס טוב (עדיף מלח ים אטלנטי). אפשר להוסיף גם צ'ילי, כוסברה ושום. אם הם גדולים יותר אפשר פשוט לכבש אותם, בדיקו כמו מלפפונים. הכניסו לצנצנת עם 30 גרם מלח לכל ליטר מים, סגרו וחכו שבועיים עד שיהיו מוכנים. מי שרוצה יכול להוסיף גם שיני שום או פלפל ירוק חריף. את התוצאה אפשר לאכול כמו שהיא, או לפרוס דק ולצרוף לסלטים. הנועדים יכינו סחוג שקדים ירוקים: שקדים ירוקים סחוננים עם פלפל חריף, כוסברה, שום וקצת לימון.

חיליק גורפינקל

# מה שחייבים

## ההמלצות הנכונות

שבוע

19/20

