

22.99x34.21	31	2	עמוד	מדעי הסצנה	העיר ערים -	23/07/2010	23537172-0
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033							

**העיר**  
**ערים**



**יש גם משהו לילדים:**  
לראשונה - המדע עובר לקומיקס

גיליון 1223  
22.7.2010  
רחובות  
כל עיר והעיר שלה

# מדעי הסצנה

מה הסיכוי שתשבו על חצי ליטר בירה ותדברו על האפשרות שיש חיים מחוץ לכדור הארץ, איך המוח יודע איזה מידע לזכור ואיך משיגים קצת חומר אפל? ביום חמישי הבא זה יקרה: מדענים ודוקטורנטים ממכון ויצמן יפישטו על מקומות הבילוי בעיר, ישתו משהו וידברו איתכם על כמה מהנושאים היותר מרתקים בעולם המדע במסגרת "בירה, מדע ומצב רוח". מי יודע, אולי תהיו חכמים בלילה ★ המדריך המלא

← דודי טל, אלעד חיימוביץ' וארז שרווינטר



מחומרים טבעיים

## Clear Cream

מסחת הפלא סמוצרי הטבע של היימליך  
■ אקזמות ■ אטופיק-דרמטיסיס ■ סבוריאה ■ געשם בעור  
לתינוקות ילדים ומבוגרים

clearcream@walla.com  
www.heimlich-natural.com

את הפלא תראו כבר לאחר המריחה הראשונה

למה לתת לילד שלך לס ול?

חדשו ניתן להשיג גם ב-30 מיל

באישור משרד הבריאות

Heimlich natural

**טל': 78-5555-599-1**

17.14x22.83	32	2 עמוד	העיר ערים - מדעי הסצנה	23/07/2010	23537175-3
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033					

בתמונה קונדיטוריה עוגות דה לה פה בקטן גיא רוזנצוויג צילומים ניר שמול



# גרעין של מתיקות

**בסניף קונדיטוריה דה לה פה ברחובות ילמדו חובב המתוקים על יתרונות האנרגיה שמקורה במיזוג גרעיני**

מרכז הפצה גדול לכל החנויות הקיימות, גם לזו שברחובות. אל בית המתיקות המשובחת יגיע גיא רוזנצוויג מהמחלקה לפיזיקה של חלקיקים ואסטרופיזיקה. רוזנצוויג, בן 33, נשוי שמתגורר במושב סתריה, מאוד אוהב סרטים מצוירים וגם צלילה וטיולים. הוא ירצה למבקרים בנושא אנרגיה אינסופית, לא מזהמת, ידידותית לסביבה - איך המדע מנסה ללמוד מהשמש לבצע מיזוג גרעיני. ובעברית ידידותית: רוזנצוויג ידבר על כך שהיתוך גרעיני הוא שיוצר את הדלק שמניע את כל הכוכבים - כמו השמש. האם האנושות תוכל לרתום אותו לצורך הפקת אנרגיה? מהם היתרונות של אנרגיה שמקורה במיזוג גרעיני? למה זה טוב? מהם הקשיים ואיפה המחקר בנושא עומד היום?

בקונדיטוריה דה לה פה, שלה סניפים בראשון לציון, תל אביב, אשדוד, רמת גן ורחובות, הלקוחות חוזרים ומבקשים את קיפוד השוקולד, מנת הדגל שהיא פינוק אמיתי למי שיש חולשה אמיתית למתוקים ויש, מתברר, לא מעט כאלה.

בסניף ברחובות נאמנים לחברת עוגות דה לה פה שמייצרת עוגות שמנת איכותיות והחלה את דרכה בשנות ה-90 המוקדמות כמיום פשוט בבית קפה קטן בצפון ריוני-גוף בתל אביב, לפני שהפכה למפעל. אגב, החנות הראשונה הוקמה בצמוד למפעל שבאזור התעשייה הישן שבראשון לציון, כאשר מאותה שנה פעל גם שירות המשלוחים - עוגות עד לפתח בית הלקוח. בראשון נשארה חנות המפעל המרכזית המשמשת גם



19.81x20.79	33	עמוד 2	מדעי הסצנה	העיר ערים -	23/07/2010	23537177-5
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033						



# לא אפל - תות

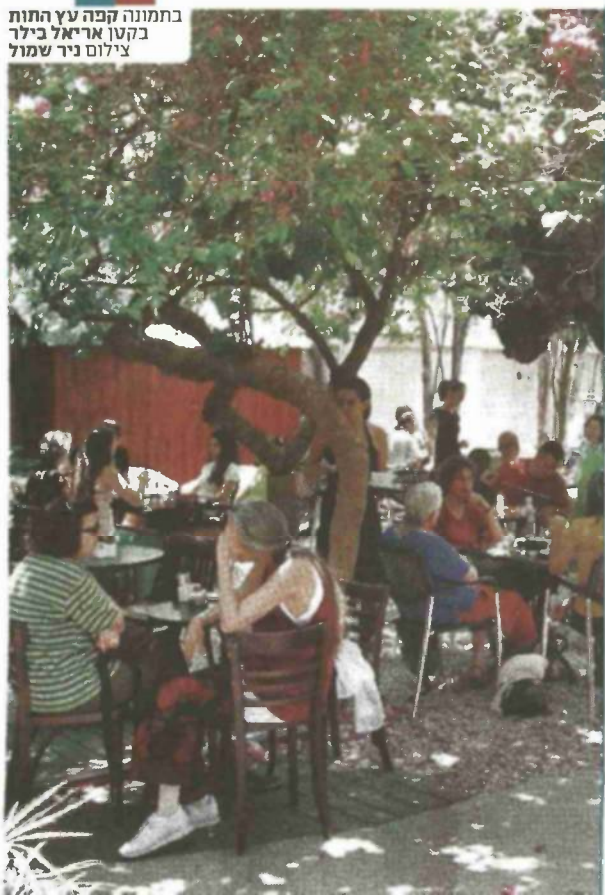
## בקפה עץ התות ירצה אריאל בילר על מחשבי על שמאפשרים מחקר כימי של חומרים חדשים

קפה ביסטרו עץ התות שברחוב הרצל ממוקם בחצר ירוקה ופסטורי לית, אשר במרכזה ניצב עץ תות כבן 120 שנה שעל שמו נקרא המקום. בית הקפה שנפתח לפני כשנה ממוקם במבנה עתיק שנבנה בסוף המאה ה-19. המבנה העתיק שימש בעבר אודווה ובמאוחר יותר, ב-1936, הוא שופץ והפך למבנה מגורים ולביתה של אחת מהמשפחות הראשונות והותיקות ברחובות. מאז עבר המקום כמה גלגולים עד שנפתח בו בית הקפה עץ התות, שבו מקפידים לשמור על האווירה הכפרית. גם לאחר השיפוץ שעבר המקום שמו את הרגש על בניית החדש לצד הישן. עץ התות הוא מקום שמציע בעיקר מקום מפלט להמולת העיר ולמי שרוצה לקחת פסק זמן, להתנתק ולהתפנק עם מנת הרגל פילה סלמון ברוטב חרדל ודבש שמוגש עם ירקות שורש על רקע אור נרות ולצר קוקטייל הבית שמשתנה מדי שבוע.

לכית הקפה הרגוע יגיע אריאל בילר מהמחלקה לחומרים ופני שטח וירצה בנושא מחשבי על בעולמה של הכימיה הקוונטית, ומה יצא לנו מזה. בילר יסביר לבלוינים כי מחשבי על מאפשרים מחקר כימי של תופעות וחומרים חדשים שלא ניתן לחקור באמצעים אחרים וכי השימוש במחשבי על ובעקרונות הכימיה הקוונטית מאפשר לה בין תופעות פיסיקליות, וזאת במטרה לפתח רכיבים אלקטרוניים חדשים המבוססים על חומרים אורגניים. באמצעות האלקטרוניקה האורגנית אפשר יהיה ליצור מסכי מחשב וקולטים פוטו וולטאיים זולים ויעילים. כשיחה יתוארו עקרונות מדע הכימיה הקוונטית - מהו ואיך חוקרים אותו; בנוסף יוצגו עובדות ומיתוסים הקשורים למחשבי העל - מהם מחשבי על, מי משתמש בהם וכיצד, ולמה הם משמשים.

בילה, בן 28, בילדותו המוקדמת גר בפריז, ולאחר מכן ברחובות. בשעות הפנאי הוא עושה יוגה וכותב מוזיקה אלקטרונית.

בתמונה קפה עץ התות בקטן אריאל בילר צילום ניר שמול



21.04x20.94	34	עמוד 2	העיר ערים - מדעי הסצנה	23/07/2010	23537180-9
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033					



## זה תאים

**בקפה שקמה, שהפך למיני מוזיאון לתולדות העיר, יפתיע מרצה צעיר במיוחד, רק בן 24, שידבר על מה שקורה כשתאים יוצאים מהתלם**

קפה שקמה, שהוקם לפני חמש שנים ברחוב הרצל 171, מוכר לא רק בגי לל השקשוקה המשובחת של ארוחת הבוקר, אלא בעיקר בכך שהוא שם לו לדגל את שימור האותנטיות ונשארו נאמן לרעיון המקורי שעומד מאחוריו. בית הקפה אמנם נמצא בלב הרצל, אבל הוא נמצא במקום מרכזי באותה מידה שבה הוא נחבא אל הכלים. כדי לגלות את הקסם שלו צריך להיכנס פנימה ולגלות את החצר הגדולה עם השולחנות הרבים, מזרקות המים, התוכים בכלובי זהב, הצמחייה רבה והספרים. והדבר היחיד בולט במקום הן התמונות הרבות שמקשטות את הקירות ואת השולחנות. כמי שך השנים לקוחות ותיקים וחדשים תושבי רחובות הביאו עמם תמונות ישנות, גם מהתקופה שבה רחובות היתה עוד מושבה. התמונות נסרקו, הוגדרו והפכו להיות חלק בלתי נפרד מהמקום. וכשהלקוחות נכנסים לבתי הקפה הם מיד מביטים בתמונות הרבות כאילו נכנסו למוזיאון שיי מור המורשת של רחובות. אגב, לא פעם קרה שלקוח נכנס וגילה באחת התמונות קרוב משפחה. הזיקה אל העבר אינה מקרית. בית קפה שקמה עוצב על ידי הבעלים תוך שימת דגש לעובדה שהוא פועל במבנה לשיי מור, שבעבר התגוררו בו משפחת חפץ ור"ר אהרון מרשוב שהיה מראשי הרופאים במושבה. בבית הקפה אזור ממוזג, מעבר אינטימי שבו שולחנות לזוגות וחצר שמתאימה גם לאירועים אינטימיים ולהרצאות. דבר נוסף שמייחד את בית הקפה הוא העובדה שהוא בנוי כקומפלקס סביב חנות מעצבים, מספרה, מכוון יופי וסטודיו לפירסינג.

אל הסמי מוזיאון יגיע תירוש שפירא מהמחלקה לגנטיקה מולקולרית, מרצה צעיר במיוחד, רק בן 24, שנולד ביישוב הקהילתי נטף ליד ירושלים וכיום מתגורר ברחובות. שפירא, שחובב ריצת מרתון, בישול ומריצה, ירצה בנושא מסתורי האורגניזם - מנגנוני הפעולה של התאים החיים ויסביר כיצד פועלים תאים בודדים - כיצד הם נעים, אוכלים, מסתגלים לסביבה, כיצד תאים עוברים ביחה, ויוצרים לב או בן אדם וכיצד תאים שיוצאים מהתלם עלולים לגרום למחלות כמו סרטן?



בתמונה קפה שקמה בקטן תירוש שפירא צילום ניר שמול

15.4x29.17	35	עמוד 2	העיר ערים - מדעי הסצנה	23/07/2010	23537182-1
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033					



# חבורת לול

יגאל לרין יגיע ללול, המסבאה השכונתית עם האידאולוגיה החברתית, ויטביר מה זה בדיוק אלקטרוניקה מולקולרית

לנקודות נבחרות שבהן יכול הקהל לרכוש ספרי יד שנייה בעלות של 20 שקל. עובדי הפרויקט הם אנשים עם קשיים תעסוקתיים, הנהנים מעבודה מכובדת עם ערך חברתי. הפעילות החברתית כלול באה לידי ביטוי גם באוכל המוגש ללקוחות, וזאת משום שהקיש של הלול נאפה על ידי בית עדי, השייר לפי רויקט תעסוקתי לנוער.

אל הלול יגיע יגאל לרין, בן 28, רווק יליד הארץ שמתגורר בתל אביב וחובב טניס, ים וגם פוקר. לרין שייר למחלקה לחומרים ופני שטח והוא ידבר על גבולות המזעור של רכיבים אלקטרוניים, אנרגיה חלופית והקשר ביניהם. בין השאר יעסוק לרין בשאלה מהי אלקטרוניקה מולקולרית וכיצד היא תאפשר למזער רכיבים חשמליים. המחקר בתחום האלקטרוניקה המולקולרית מנסה להבין כיצד חשמל עובר דרך מולקולות אורגניות וכיצד קשירת מולקולות אורגניות למשטחים משפיעה על תכונותיהן החשמליות. הבנות אלה יאפשרו ליישם את האלקטרוניקה המולקולרית להתקנים שונים - כמו תאים סולריים יעילים או טרנזיסטורים דקים במיוחד.

הפאב לול שנמצא ברחוב הרצל פינת ויצמן ברחובות הוא לא פאב רגיל שבאים אליו כדי לשתות בירה ולהסתחבק. זאת מסבאה שכר נתית בעלת קונספט חברתי קהילתי הנוגע בנושאים אקולוגיים, תרבותיים ובריאותיים. המקום מספק תמיכה במוסדות חברתיים העובדים עם נוער בסיכון, נפגעי נפש, אוטיסטים ונוקקים רחובותיים, והמטבח שלו משמש כמוצרים המתחשבים בכריאות האדם והסביבה ללא חומרים משמרים ואבקות מרק ובסחר הוגן תוך עידוד יזמים צעירים מקומיים ומעורבות חיובית בקהילה.

הלול שונה בקונספט שלו מבחינת תפיסת האווירה, המטבח הפתוח והשיתופיות עם הלקוח. המקום נעשה כולו עבודת יד, משלב התכנון ועד הביצוע. הקונספט העיצובי בולט באלמנטים הישנים, מהקירות החשופים ועד לכלי הזכוכית של סבתא. כחלק מהפעילות החברתית במקום, קיים כלול פרויקט "סיפור חוזר", שבו אוספים מכל לקוח ספרים המוגדרים כספרות פופולרית שכיף לקרוא ולהעביר הלאה, ותמורת הספר מקבל הקורא שובר זיכוי של חמישה שקלים שבו יוכל להשתמש ברכישה הבאה. בהמשך, מופצים הספרים



בתמונה פאב הלול בקטן יגאל לרין צילומים ניר שמול

15.64x24.17	36	2 עמוד	מדעי הסצנה	העיר ערים -	23/07/2010	23537186-5
מכון ויצמן למד - 12033						

בחמונה קפה חצקל בקטן פרופ' ישראל בר יוסף



# מנהרת הזמן

אמנם אי אפשר לחזור לימי כסית הפשוטים והיפים, אבל אפשר לשבת בחצקל, לשתות ולדבר על חינוך ומחקר מדעי

ובאלמנטים מפעם שמעניקים לאורחי הקפה את התחושה הביתית והאווירה של ימי העבר. ובאווירת התרבות יגיעו לחצקל שניים שידברו על חינוך ומדע - פרופ' ישראל בר יוסף, סגן נשיא המכון לפיתוח משאבים ודיקן לענייני חינוך, ואיתו ראש העיר רחובות רחמים מלול. המרצה וראש העיר ידברו על סוגיות כמו הקשר בין מכון למחקר מדעי וחינוך וינסו לענות על השאלות במה ובמי כדאי להשקיע ואם אפשר להשיג הישגים משמעותיים בתחום זה. בר יוסף יספר כי מכון ויצמן למדע קבע את החינוך המדעי כחלק מחזונו וליבת פעילותו וכי פיתוח וטיפוח הסקרנות המדעית בקרב בני נוער, הכשרת דור המשך של מדענים מובילים, הקניית ידע בתחומי המדע והטכנולוגיה לקהל הרחב הם רק חלק מהפעולות שמבוצעים מדעני המכון. שני המרצים ידברו על הישגים, אבל גם על כישלונות, דילמות ותוכנות, על פעילות עבר ועל תוכניות לעתיד.

קפה חצקל החדש ברחובות נוצר מתוך השיתוקות לאותם ימים שבהם בית הקפה היה בית של תרבות, מקום שבו פתחו את היום או ליתר דיוק ישבו בו כמעט כל היום. הימים של גדולי המשוררים ואנשי הרוח כמו נתן אלתרמן, משה שלונסקי, חיים גורי ובוהמיינים כמו אריק אינשטיין, אורי זוהר, שמוליק קראוס ורבים שנהגו לשבת בבית קפה, לשוחח, לשתות ולעיתים גם ליצור. קפה חצקל מקרב את יושביו לגעגוע לימים עברו ומתדפק על הימים שבהם היופי היה בפשטות והטעם היה בצניעות. גם התפריט מורכב ממאכלים ומשקאות בסגנון של פעם, למשל בלינצ'ס יהודית במילוי גבינה ופטריזות ואייסקרים סודה - מילקשייק וניל עם סודה וסירופ שוקולה. אמנם אי אפשר להחזיר את הזמן אחורה, אבל חצקל מנסה לתת למבקרו טעימה מהניחוח של הפשטות והתרבות שהיו בקפה כסית, בקפה קליפורניה, בקפה תמר ועוד. לכן הוא מעוצב בפשטות וכימיות ברהיטים ישנים וצנועים, בתמונות



18.05x19.97	37	עמוד 2	מדעי הסצנה	העיר ערים -	23/07/2010	23537190-0
מכון ויצמן למד - 12033						



# עוגה אלקטרונית

**אמיל וייס יגיע לאייל מאפים טובים ויספר לכם, ככה בקטנה ליד הקפה, על מכניקת קוונטים**

אין הרבה מקום לטעות כשמנחשים מה מסתתר מאחורי השם אייל מאפים טובים - את המאפים המוצלחים של בית הקפה קונדיטוריה מאפינים טובים מכין השף קונדיטור אייל אורן, בוגר מגמת הבישול בתרמוד ומגמת קונדיטוריה בבית הספר le notre שבצרפת, שהוא גם הבעלים של המקום. לאייל מאפים טובים יש שלושה סניפים, שניים ברחובות ואחד בנס ציונה. בין מגוון המוצרים המיוצרים במקום בעבורת יד ניתן למי צוא מיני מאפים, עוגות ביתיות, עוגות ועוגיות ללא סוכר וכן מגוון של ארוחות בוקר, ארוחות ילדים מיוחדות וקפה משובח. האווירה ביתית וחמימה והקונדיטור נראה הדבּה פעמים מיעץ ללקוחות, מסביר ומסייע בבחירת המאפים השונים - משימה לא קלה בכלל.

לאזור המתיקות הזה יגיע אמיל וייס, שנולד ברומניה וכיום מתגורר במודיעין, ויביא איתו דיונים בנושאים פיזיקליים. וייס ישוחח עם הקהל על ננו־פיזיקה ושאלות יסוד בתורת הקוונטים, ויסביר כי כאשר יוצרים מעגלים אלקטרוניים זעירים ומקררים אותם לטמפרטורה הקרובה לזו של האפס המוחלט - האלקטרונים אינם מציינים עוד לכללי העולם הגדול, אלא לחוקי העולם הקוונטי. באופן זה אפשר לפתוח צוהר לפיזיקה הבסיסית של מכניקת הקוונטים וללמוד על התכונות הבסיסיות של החומה בשיחה יתוארו מחקרים בתחום זה, שנעשים במרכז למחקר תת־מיקרוני במכון ויצמן למדע.



בתמונה בית הקפה אייל מאפים טובים בקטן אמיל וייס

21.04x24.51	38	עמוד 2	העיר ערים - מדעי הסצנה	23/07/2010	23537192-2
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033					



# סרע נשים

**פרופ' אירית דינור וענת שפרלינג גיעו לקולנוע חן, יירדו לסינמה 5 וידברו על נשים במדע ובקולנוע**

קפה סינמה 5, השוכן מתחת למבנה של בית הקולנוע חן ברחובות, הוא בית הקפה-מסעדה הוותיק בעיה. הוא נוסד בשנת 1992 ונחשב למקום שמגיע אליו קהל קבוע ומבוסס. במקום מוגשות כל היום ארוי-חות בוקר ומבחר בלינצ'ס שנחשבים לספציאליטה של המקום, ובי-מיוחד בלינצ'ס הגבינה המתוקה שנחשב למנת הדגל. בגלל מיקומו סמוך לקולנוע, שממנו גם נגזר שמו, תוצג בסינמה 5 הרצאה בנושא נשים במדע ובקולנוע. את ההרצאה יעבירו פרופ' אירית דינור מה-מחלקה למדעי המחשב ומתמטיקה שימושית וענת שפרלינג, יוזמת ומנהלת הפסטיבל הבינלאומי לסרטי נשים ברחובות. דינור ושפר-לינג יטענו כי המדע המודרני ותודעת הנשיות הם תאומים שהופרדו בלידתם: לשניהם עבר משותף, שניהם עוצבו על ידי כוחות פוליטיים וכלכליים זהים, אלא שכבר מתחילת תקופת ההתגבשות וההתמסדות הזאת הם התפתחו בכיוונים הפוכים. בשנים האחרונות, הודות לכור-חות רבים ובהם מכון ויצמן למדע, שיעורן של הנשים המדעניות עולה בהתמדה, לתועלתם של כל בני האדם באשר הם. הנוכחות המעטה יחסית של נשים בעולם המדע בעבר אולי נבעה מקיפוח הנשים, אבל גרמה לקיפוח המדע, שהוא במידה רבה קיפוח האנושות. השליטה הג-ברית רבת השנים במדע השפיעה על ברירת כיווני המחקר ובמידה רבה גרמה הטיה חזקה וחלוקת משאבים לא רצויה, שמתבטאות היום, בין השאר בקידום הרב יחסית של תחומים כמו השתלת איברים והנ-דסה גנטית, לעומת התקדמות איטית יחסית של תחומים כמו טיפול בעובר, תזונה נכונה ורפואה מונעת.



בתמונה קפה סינמה 5 בקטן אירית דינור ומימין וענת שפרלינג צילום ניר שמול

23/07/2010	העיר ערים - מדעי הסצנה	עמוד 2	39	12.64x32.76
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033				



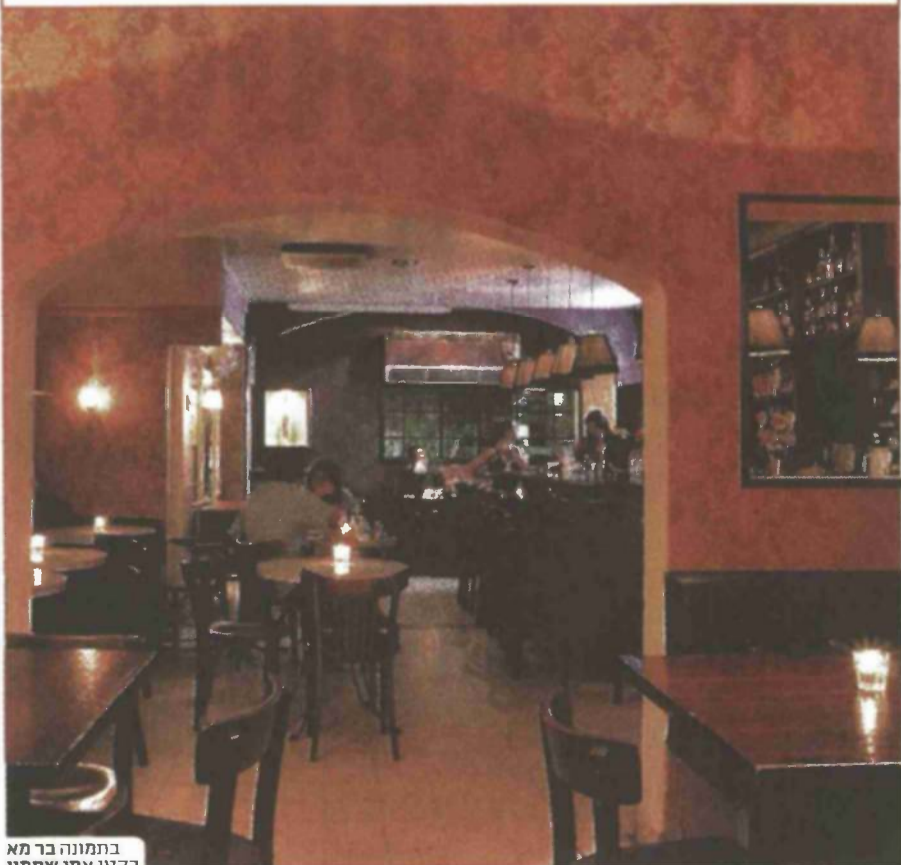
# מא המצב סקוטי?

**בבר מא, שידוע בזכות השידוכים המוצלחים שנולדו בו, יכירו הבליינים את העולם המופלא של תורת הקוונטים**

והרוקות: מא נודע ברחובות כמקום מוצלח במיוחד לדייטים. הרבה זוגות מהאזור הכירו במא לראשונה וקיבלו בו הצעת נישואים. אל מא יגיע אפי שחמון מהמחלקה לפיזיקה כימית, בן 31, שמתגורר בעיר הולדתו - תל אביב. שחמון, רובר סינית ובכלל חובב סין שחי וטייל לא מעט במדינה החביבה עליו, יישא הרצאה שכותרתה "שגר אותי, סקוטי". ההרצאה תעסוק במסע אל העולם המופלא של תורת הקוונטים - מחלקיקים קטנים, דרך טכנולוגיה חרשנית ועד טלפורטציה בסגנון "מסע בין כוכבים". שחמון יסביר מה ההבדל בין חוקי הטבע שאנו רואים בעולם סביבנו בחיי היומיום ובין החוקים השולטים בעולמם של חלקיקים קטנים - החוקים המוזרים של תורת הקוונטים. השיחה תענה על שאלות מסוג האם רק חלקיקים קטנים חיים בעולם הקוונטי, ואחר כך תסקור את הניסיונות הנעשים ליצור טכנולוגיה פורצת דרך של מחשבים מהירים במיוחד - מחשבים קוונטיים. לסיום, יוצגו כמה שאלות בסיסיות ופרקטיות שעולות בדיון על מחשוב קוונטי אשר נחקרות במכון ויצמן למדע.

הבר הוותיק מא הוקם לפני 11 שנה ברחוב הרצל 150. לצד המנה הכי פופולרית, ההמבורגר של מא, מוגש קוקטייל ביתי שמאחוריו סיפור יוצא דופן: קוקטייל ברק שהורכב לזכרו של ברק רודבסקי ומוגש בכוס מיוחדת שנתרמה למקום על ידי משפחתו של רודבסקי, שטבע למוות בנהר האפורימק בפרו וגופתו לא אותרה עד היום.

שמו של מא, בר חברים, לקוח מחוברת של מוזיאון ישראל בנושא חללים. מקור המושג בתרבות היפנית ומשמעותו ניכרת בתחומים רבים - המרווח בין שתי פעולות. בדרך כלל נתפס המרווח בין שתי פעולות כרגעים הפחות טובים של החיים, אבל לפי היפנים אלה הרגעים הכי טובים של החיים. מא הוא בר חברים, שידוע לפנק במבצעים על אלכוהול ומיני מזונות ובעוד כמה הטבות. הבר מספק גם את הפקות הפורים המוצלחות ביותר באזור ונותן במה לאמנים מקומיים מתחילים. ויש גם סיבה לשאפו אמיתי כי הבר משלב בין עבודה במקום ובין עזרה בהשתלבות של אנשים עם קשיים מסוימים בחיי היום יום. אבל השיא, ליריעת הרווקים



בתמונה בר מא בקטן אבי שחמון



9.25x33.58	41	2	עמוד	מדעי הסצנה	העיר ערים -	23/07/2010	23537216-9
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033							

בתמונה בית הקפה מילשטיין בקטן מוחמד ומודי עלי צילומים ניר שמול



**על**

# עכברים ומאפים

**במילשטיין, שבו חגגה פרופ' עדה יונת את זכייתה בפרס נובל, ילמדו חובבי ארוחות הבוקר על עכברים עם תכונות גנטיות ייחודיות**

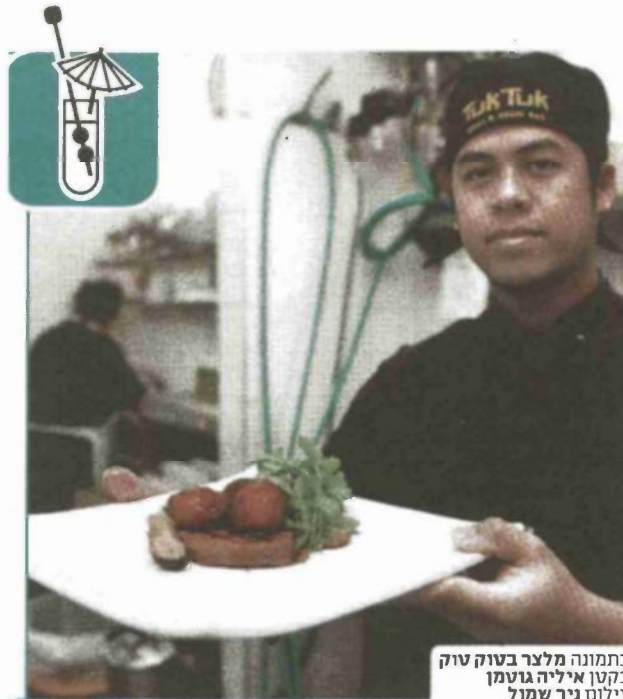
הסיפור של בית הקפה מילשטיין, שהוקם לפני שנתיים, מתחיל בבוקר וממשיך כל היום. חובבי הישראלית, קונטיננטלית, מקושקשת והפוך קטן ליד יכולים להתענג שם על הארוחה הכי חשובה ביום - אבל כל היום. לכן זה רק טבעי שמנת הרגל של היום נקדאת בבוקר ניו יורק, ארוחת בוקר שאיתה אפשר לחלום שבעצם התעוררתם בטיימס סקוור ואתם תיכף הולכים לעשות סיבוב קטן בסוהו.

המילשטיין שוכן במרכז רחובות, וגודלו מזמן אליו הרבה אירועים, קטנים כגדולים, ימי הולדת, מפגשים חברתיים, אירועים עסקיים, אבל ייחודו של בית הקפה הוא דווקא באווירה ששוררת בו ובחצרו המטופחת. קהל הלקוחות כולל, מעבר לסתם אוהבי ארוחות בוקר מן השורה, אנשי רוח ומדע, ואפילו פרופ' עדה יונת בחרה לחגוג במילשטיין את קבלת פרס נובל. מי שמשקיע ומגיע לשם ביום שישי זוכה לטעום את ספיישל הארוחות שמורכבות מקציצות דגים בנוסח הבית ועוד מאכלים ביתיים שמשמחים לבב אנוש.

אל המילשטיין יגיע מגוש חלב הרחוקה שבגליל מוחמד (מודי) עלי מהמחלקה לכימיה ביולוגית, רווק בן 28 שנולד בצפת. עלי החליט להיות מדען לאחר שבהיותו בן חמש צפה בתוכנית על ביולוגיה בטלוויזיה החינוכית, והוא ירצה על עכברים מהונדסים בשירות הרפואה המודרנית. ההנדסה הגנטית והקרבה הגנטית הרבה בין האדם לעכבר מאפשרת לייצור עכברים מהונדסים שהם בעלי תכונות גנטיות ייחודיות, שיכולות לשמש לכחינת תהליכים ביולוגיים שונים בגוף האדם. כאשר, למשל, יוצרים עכבר שבגופו חסר גן מסוים, אחד ויחיד, אפשר ללמוד על תפקידו המדויק של הגן הזה, ולדעת אם - ואיך - הוא מעורב במחלות שונות המתחוללות בבני אדם. עלי יציג מחקרים שמבוצעים באמצעות עכברים מהונדסים, המלמדים על תהליכים שונים המתחוללים בכבה התוכנה המושגת במחקרים אלה עשויה לסייע לרופאים, בעתיד, להתמודד טוב יותר עם מחלות כבר שונות.



22.49x26.08	42	עמוד 2	העיר ערים - מדעי הסצנה	23/07/2010	23537223-7
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033					



בתמונה מלצר בטוק טוק בקטן איליה גוטמן צילום ניר שמול

# הופעה אסייתית

מה יקרה כשחובב הגיטרה איליה גוטמן יגיע למסעדת **טוק טוק**, שהציבה סטנדרטים חדשים לאכילת ווסאבי

להעביר זרם חשמלי ללא כל התנגשות והיא אחת התופעות המרתקות בפזיקה. אחד ההי-סרונות של מוליכי העל של היום היא שה-מוליכות מתקיימת רק בטמפרטורות נמוכות מאוד, קרוב לאפס. ואולם, בתקופה האחרונה התגלו מוליכי על שפועלים גם בטמפרטורות גבוהות. גוטמן, בן 25, נולד בברית המועצות ועלה לישראל ב־1990. כיום הוא מתגורר ברחובות. הוא רווק שמאוד נהנה לנגן בגיטרה, ומופיע לעתים בערבי במה פתוחה, ובכלל יוצר וכותב באתרי אינטרנט.

הסתכלו עליהם וראו אותם בוכים מכאב. אין לי מושג על מה הם התערבו, אבל אני יכול להגיד לך שהמנצח אכל בסביבות 300 גרם וואסבי שזו כמות מטורפת. בסוף היינו צדיכים להוציא להם המון קינוחים כדי להרגיע להם את הפה."

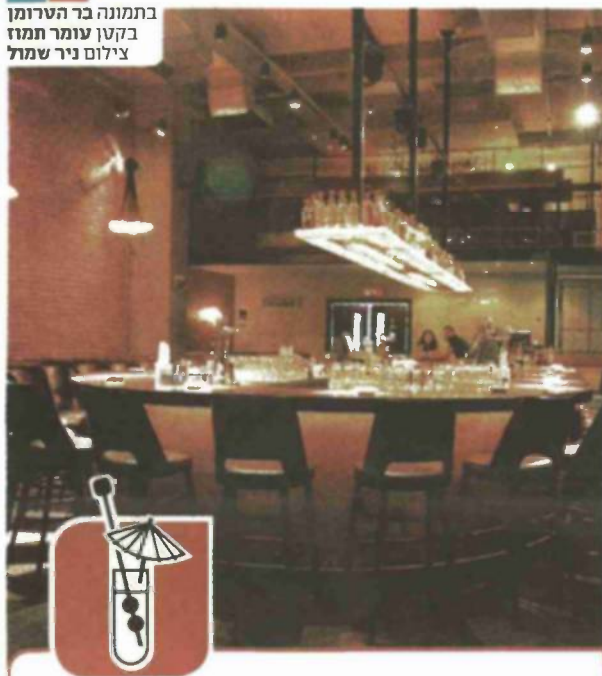
לטוק טוק יגיע איליה גוטמן מהמחלקה לפיזיקה של חומר מעובה, שירצה בנושא רכבות מרחפות ומעגלים חשמליים סופר יעילים - מוליכי העל המעצבים לנו עתיד חדש. מוליכות העל היא יכולתם של חומרים מסוימים

מסעדת הגורמה האסייתית טוק טוק ברחוב אופנהיימר שיש בה סושי בר מעניקה לבאים בשעריה את מטעמי אסיה בשילוב מערבי. גם בטוק טוק מגיעות מנות רבות עם וואסבי, חזרת יפנית חריפה ביותר, אלא שלא בהרבה מקומות התקיימה תחרות מטורפת בין כמה סועדים, שהתערבו מי יוכל לאכול כמה שיותר מהחומר הירוק. לדברי בעל המקום, ארו נבו, לששת האנשים שהשתתפו בתחרות יצא עשן מהאוזניים, אבל הם המשיכו לאכול בגבורה עד שרק אחד נשאר עומד: "אנשים במסעדה



8.85x32.82	43	עמוד 2	העיר ערים - מדעי הסצנה	23/07/2010	23537228-2
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033					

בתמונה בר הטרומן בקטן עומר תמוז צילום ניר שמול



# ניו יורק ניו יורק

בבר על שם הסופר, המחזאי והתסריטאי הצבעוני **טרומן** קפוטה ישמעו הבליינים גם על חלוקת רכוש משותף בזמן גירושים

במרץ 2007 נפתח ברחוב אופנהיימר 10 בר הטרומן, שנקרא על שמו של טרומן קפוטה, הסופר, המחזאי והתסריטאי האמריקאי (1924-1984) שעם יצירותיו הבולטות נמנות "ברם קר", ו"ארוחת בוקר בטיפאני". קפוטה, הומוסקסואל מוצהר, נודע בקולו הגבוה, בלבושו הסגנוני והצבעוני במיוחד, ונחשב לאורח מיוחד ומבוקש בכל נשף ואירוע בזכות אישיותו האקסצנטרית והפרועה שנבעה גם מהיותו אלכוהוליסט ושטוף בסמים באמריקה השמרנית של שנות ה-50. כבר, שנחשב לאחד החר המצליחים ברחובות, עושים כבוד למי שעיצב את הספרות המודרנית, גם בשם המקום וגם באופי הניו יורקי והרבגוניות של הבר, שבו השתדלו לתת תחושה של אירוח בסלון ובעזר למו של קפוטה האיש. מנת הדגל, פוקצ'ה טרומן, והקוקטייל הביתי, טרומן וניל, נקראים על שמו.

ואל המקום הצבעוני יגיע עומר תמוז מהמחלקה למדעי המחשב ומתמטיקה שימושית. תמוז, בן 31, רווק שנולד בגבעתיים וכיום מתגורר בירושלים, חובב טיפוס צוקים, ריצה למרחקים ארוכים וספרות אנגלית. תמוז ירצה למי בקרים בנושא איך לחלק את העוגה באופן יעיל ושוויוני, ולמה מדענים מתמודדים עם השאלה הזאת כבר 70 שנה. ההרצאה תסביר כיצד אפשר לחלק משאבים בין גורמים שונים - כמו חלוקת רכוש משותף בזמן גירושים - לקוחה מתחום תורת המשחקים ומעסיקה מדענים זה זמן רב. וכן, האם שני אנשים שלא סומכים זה על זה יכולים ררך לחלק ביניהם רכוש באופן ששני הצדדים ייצאו מרוצים? השיחה תציג את הניסיונות לפתח שיטות לחלוקה הוגנת של משאבים בין גופים שונים.



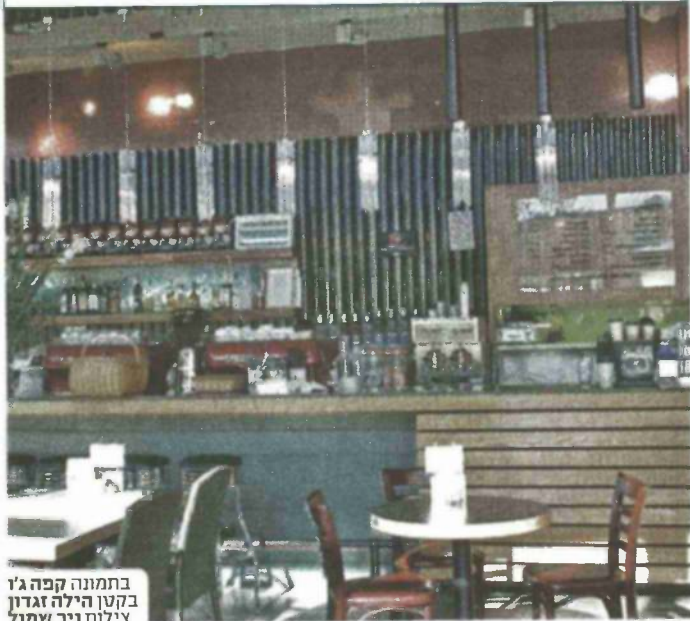
10.41x29.58	44	2	עמוד	מזעי הסצנה	העיר ערים -	23/07/2010	23537236-1
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033							



# יש דברים בג'ו

**יושבי קפה ג'ו, שקרוי על שם מזכיר הצי האמריקאי, יגלו איך מולקולה זעירה יכולה להכיל כמויות אדירות של מידע**

השם קפה ג'ו, ובאנגלית cup o Joe, ניתן לבתי הקפה של הרשת על שם אגדת עם אמריקאית, המספרת שבשנת 1913 אסר מוזכיר חיל הים האמריקאי, ג'וספוס דניאלס (ובקיצור ג'ו), את צריכת האלכוהול כסי פינוח הצי, וכך נותר הקפה המשקה המוביל של חיילי הצי. לכוס הקפה נתנו את הכינוי cup o Joe על שם המזכיר, ומשנת 2007 הפכו גם מבקרי פארק המדע את הקפה הזה למשקה העיקרי שהערק מינט הוא המתחרה הצמוד שלו - ערק, לימונדה קרח ונענע גרוסים יחרי. קפה ג'ו הוא מקום מפגש לדייטים, למפגשי חברים וללא מעט מפגשי עסקים של אנשי עסקים וחברי כנסת. המקום בנוי ממקומות ישיבה בתוך מבנה בית הקפה שנועד לאזור ללא מעשנים ומרמפת עץ לשימוש הלקוחות שלא יכולים לוותר על שאכטה לצד האספרסו. ג'ו הוא מקום משפחתי וסימפטי שגם מי שנקלע אליו באופן אקראי צפוי לפגוש בו איזה מכר חרש או ישר, או למשל את הילה זגרון, רווקה בת 26 שנולדה באשקלון וכיום מתגוררת ביישוב הרתי חשמונאים. בשעותיה הפנויות היא לור מרת ערבית, תולדות הקולנוע ובאחרונה החלה ללמוד לרקוד (מהול מודרני). לקפה ג'ו זגרון תגיע מהמחלקה לכימיה ביולוגית כדי לדבר על הצפנה ופענוח בעולם החי והצומח, מה-DNA ועד חומרי הבניין של הגוף. זגרון תענה על שאלות כמו איך מולקולות זעירות המצויות בג'ו רעיני התאים החיים יכולות להצפין את כל המידע הדרוש לבנייתו של יצור חי, וכיצד המידע הזה מתפענח בתהליך בנייתו של הגוף וכמנגנוני החיים שלו. היא גם תציג את השחקנים הממלאים תפקידים מדכויים בתהליכי החיים, ותתאר את הסיבות להצפנה ומה קורה כאשר מתחור ללות תקלות בתהליך הפענוח. בין השאר תסביר הילה מה תפקידו של הריבוזום, שעל פענוח המבנה ועקרונות הפעולה שלו וכתה פרופ' עדה יונת בפרס נובל לכימיה לשנת 2009.



בתמונה קפה ג'ו בקטן הילה זגרון צילום ניר שמול

17.15x21.04	45	עמוד 2	העיר ערים - מדעי הסצנה	23/07/2010	23537242-8
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033					

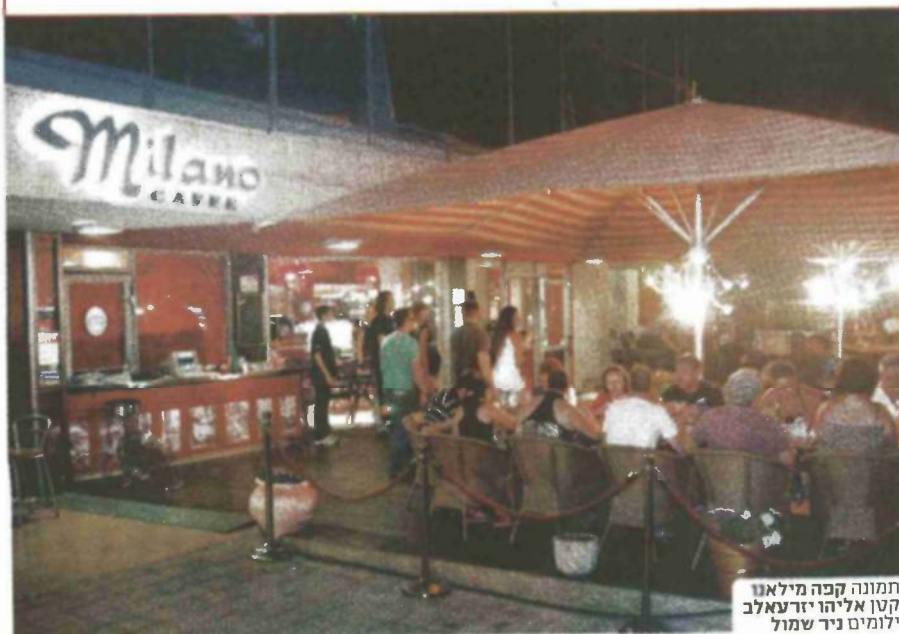


# הוא היה סקפטי

## חובבי המטבח האיטלקי יוכלו לטרוף פסטה בקפה מילאנו ולעמוד על הסיכונים שטמונים במזון מהונדס גנטית

שאתם בכירת האופנה של אירופה. בתוך האווירה האירופית הזו ינחת אליהו יזרעאלוב, בן 31, נשוי חובב צילום שמתגורר ברחובות, ויזהיר את הסועדים מהסיכונים שטמונים כמזון מהונדס גנטית. יזרעאלוב יציג מיתוסים ואמיתות בכל הקשור למזון מהונדס - האם החששות ממנו מוצדקים? האם באמת עומדת בפנינו ברירה אם להשתמש במזון מהונדס? מה החשיבות של מגוון ביולוגי? הוא גם יסביר מהם היתרונות והחסרונות החקלאיים, הביולוגיים והכלכליים של השימוש בהנדסה גנטית בחקלאות, מה הקשר בין הנידסה גנטית לטכנולוגיות חקלאיות קדומות, ומה המצב בארץ בתחום.

בכניסה לפארק המדע שוכן אחר מבתי הקפה הוותיקים בעיר והראשון שנפתח בפארק - קפה מילאנו, שמציע תפריט איטלקי וים תיכוני עם נגיעה למזרח הרחוק במגוון מנות שישאלים אוהבים. יצירתיו של השף עשויות במקום יום, מהמרקים ועד אחרון הקינוחים, וההקפדה על הפרטים הקטנים ועל איכות חומרי הגלם מציעים חוויה קולינרית כיפית לסועדים. כבר 11 שנה מגישים שם עוגת שוקולד חמה שני קראת מילאנו מאונטיין, שמקומה אינו נפקר כמעט מכל שולחן במסעדה. קפה זה קפה, כמובן, ובמילאנו מגישים תערובת קפה ייחודית ואיכותית המיוכאת מאיטליה באופן בלעדי, ושרק הריח שלה עשוי לגרום לכם לדמיין



בתמונה קפה מילאנו בקטן אליהו יזרעאלוב צילומים ניר שמול

15.85x23.76	46	2	עמוד 2	מדעי הסצנה	העיר ערים -	23/07/2010	23537245-1
מכון ויצמן למד - 12033 מכון ויצמן							

בתמונה מסעדת פפרדלה. בקטן גיורא אלכסנדרון



# פסטה עם כבש

באווירה האיטלקית הכפרית של הפפרדלה ידבר גיורא אלכסנדרון על עקרונות התכנות הטבעי וגם קצת על כבשים

ברוך וגר כיום בנס ציונה. בשעותיו הפנויות הוא שוחה כבריכה, משחק טניס שולחן ומי קדיש זמן רב למעורבות חברתית, במיוחד בתחום איכות הסביבה. באזורי קהל הסועים רים בפפרדלה הוא ירצה על כבשים, מכונות כביסה וכספומטים - עקרונות התכנות הטבעי. אלכסנדרון יסביר כי מחשבים פועלים על פי תסריטים שאנו מכתיבים להם, וכי לצורך כתיבת תסריט עלינו להבין את המיטלה המבוקשת ולפרק אותה למספר רב של מרכיבים קטנים ופשוטים ככל האפשר. מוזר ככל שהרבר יישמע, גם בעולם החי קיימים תסריטים שמכוונים את פעולותינו. למשל, תופעה ידועה: כבשה שלמה הולכת לשתות מים. למעשה, מה שקורה, הוא שהיובש בגוף מעורר את תחושת הצמא של הכבשה, שמפיעילה את שרירי הרגליים המתחילות ללכת אל המעיין. כשהכבשה מתקרבת לבאק, ריח המים מפעיל בגופה חיישן שמפעיל בתיאום את שרירי הלסת, את הלשון, את העורף ואת הצוואר, ואז היא מתכופפת ושותה מים. אליכסנדרון יסביר כיצד תובנה כזאת של כבשים עשויה לסייע גם לכני אדם.

למרות שהשם פפרדלה נשמע אולי כשמה של איטלקייה רחבת ממדים, תגורת סינר ואפופת קמה, זהו בכלל שמה של הפסטה הרחבה ביותר במטבח האיטלקי, שבעיירה אחת באיטליה גם עורכים לכבודה פסטיבל פעם בשנה בכל אוגוסט. לפני כארבע שנים נפתחה בפארק המדע מסעדת פפרדלה, שהיא מובלעת איטלקית בין מגדלי ההייטק. הבעלים הם אייל אורן וירון אלבז, בעלי רשת הקונדיטוריות אייל מאפים טובים, ומאיר לביא, יועץ השקעות במקצועו. המסעדה מעוצבת באווירה כפרית והמטבח פתוח וממוקם מאחורי הבר, ומאפשר לסועדים להיות שותפים לחוויה קולינרית, לניהוחות, לצבעים ולטעמים. פפרדלה מתמחה במטבח האיטלקי ובייחוד בפסטות טריות שמכינים במקום, בפוקאצות מיוחדות שנאפות בטאבון שמוצב במסעדה, ומנת הרגל שלה היא כמונו פפרדלה שמנת בטטה. מאחר שאחד הבעלים הוא קונדיטור, היא מתהדרת גם בקינוחים יוצאי דופן. בין פסטה לקינוח יגיע לשם גיורא אלכסנדרון מהמחלקה להוראת המדעים, בן 36, נשוי ואב לילה. אלכסנדרון נולד בקיבוץ מעיין



12.89x27.28	47	עמוד 2	מדעי הסצנה	העיר ערים -	23/07/2010	23537250-7
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033						

בתמונה מסעדת סזאר בקטן עומר מרקוביץ צילומים ניר שמול



# סלע קיסר

איך התפתחו החיים על פני כדור הארץ ממולקולות משתכפלות עד לשניצל העגל הווינאי של הסזאר?

ומה מקומן של מולקולות שומן בתהליך הזה. הדרך שבה נוצרו החיים בכדור הארץ הקדום היא אחת התעלומות המרכזיות בעולם המדע. התפיסה המקובלת בתחום זה גורסת שישויות חיות מתאפיינות ביכולתן לשכפל את עצמן. מרקוביץ ישאל כיצד התפתחה היכולת הזאת, ובמילים אחרות: כיצד הופיעו החיים. על פי התיאוריה, על כדור הארץ הקדום התחוללה אבולוציה כימית ובעקבותיה נוצרו בתחילה מולקולות שהיו מסוגלות לשכפל את עצמן. מדענים רבים סבורים שהמולקולות המשתכפלות הראשונות היו מולקולות RNA. מרקוביץ יציג גם תיאוריה חלופית של מרדעני מכון ויצמן, ולפיה היווצרות החיים הייתה עשויה לנבוע מאבולוציה של מבנים העשויים מולקולות של חומרים דמויי שומן.

את הסזאר, מסערה שמציעה אוכל ישראלי בנגיעות איטלקיות צרפתיות, פתח ניסו כהן לפני כארבע שנים. המקום נקרא על שם סזאר כהן, סבו של ניסו ומי שבעצמו היה בעל קפה ביסטרו מיתולוגי בלה גולט שבתוניסיה. העיר צוב של סזאר ערכני, חמים ומשרה אווירה דרמטית ונעימה. הנגיעות האירופיות מורגשות במיוחד בשניצל המיתולוגי של סזאר - שניצל עגל וינאי דק ופריך ובסינטה ברוטב ציר בקר וערמונים. ויש גם קוקטייל שנקרא על שם העיר - אגס רחובותי, שכולל אגס, רום וליקר אגסים, והוא מתוק ומשמח. לסזאר יגיע עומר מרקוביץ, בן 31 ורווק, מהמחלקה לגנטיקה מולקולרית, שעוסק בשעות הפנאי בצלילה בים ושיש לו דייג רוג של שני כוכבי צלילה. מרקוביץ יעסוק בשאלות כיצד נוצרו החיים בכדור הארץ



23537257-4	23/07/2010	העיר ערים - מדעי הסצנה	עמוד 2	48	12.58x24.73
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033					



# נשיא גינס

**בדבלין יוכלו לשמוע את נשיא מכון ויצמן מדבר על חיים מחוץ לכדור הארץ על כוס בירה אירית**

הסניף של דבלין ברחובות נפתח על ידי גילי צברי וציון להב בשנת 2002, והצטרף לשני סניפים נוספים בהרצליה ובירושלים. רשת דבלין היא רשת פאבים איריים אותנטית שמביאה לישראל את חווית האירוח מהפאב האירי המקורי, אירוח בגובה העיניים הפונה לכולם. בדבלין ניתן לשבת על הבר או בשולחנות צדדיים שנקראים בעגה המקומית סנאגס - נישות קטנות בצדי החדר המאפשרות לחבורות מבליים לשבת יחד וליהנות מאווירה חמימה ומהנה כמיטב המסורת האירית. כרבלין מוגי שים יותר מ-70 סוגי בירות, מהם 20 מהחבית. הבירות מקודרות בחדר נפרד ומזרמות לבר בצינוורות תת קרקעיים, והפופולרית בהן היא כמוי בן גינס, הבירה האירית השחררה והמרירה. אוהבי המשקאות החזקים יכולים לבחור מתוך יותר מ-100 סוגי וויסקי, ואחרי ששתיתם ופיתחתם מאנצ'ו מטורף, תוכלו ליהנות גם מנשם שים וממנות עיקריות, שהמור-צלחת שבהם היא ספרינס לבר.

לאווירה הקשוחה והבליינית של הרבלין יגיע נשיא מכון ויצמן למדע, פרופ' דניאל זייפמן, שיעסוק בסוגיה של חיים מחוץ לכדור הארץ ואם יש חיים במעמקי החלל החיצון. עד לאחרונה השאלה הזאת היתה בתחומו של המדע הבדיוני. חיים יכולים להתקיים רק על כוכבי לכת, ולמעשה רק על כוכבי לכת מסוג מסויים, המכילים חומרים מסוימים והנעים במרחקים מסוימים סביב השמשות שלהם. כל עוד לא הצלחנו לגלות כוכבי לכת מחוץ למערכת השמש, למדע לא היתה דרך לבחון את השאלה אם יש חיים במרחבי החלל. לא היו לנו נתונים שעל פי ניתוחם אפשר להגיע למסקנות. בשנים האחרונות, עם התפתחותם של לווייני המחקר וטלסקופים מסוגים שונים, התגלו כוכבי לכת שונים והשאלה הזאת הפכה לשאלה מדעית במובן המילה. פרופ' זייפמן ירבר על אפשרות קיומם של חיים מחוץ לכדור הארץ וכיצד בוחנים את השאלה הזאת באופן מדעי. נוסף על כך הוא ידון בשאלה ארצית יותר: הדרך שבה מכון ויצמן למדע מעצב את פניה של החברה הישראלית.



בתמונה הדבלין בקטן פרופ' דניאל זייפמן

22.06x20.5	49	עמוד 2	מדעי הסצנה	העיר ערים -	23/07/2010	23537267-5
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033						

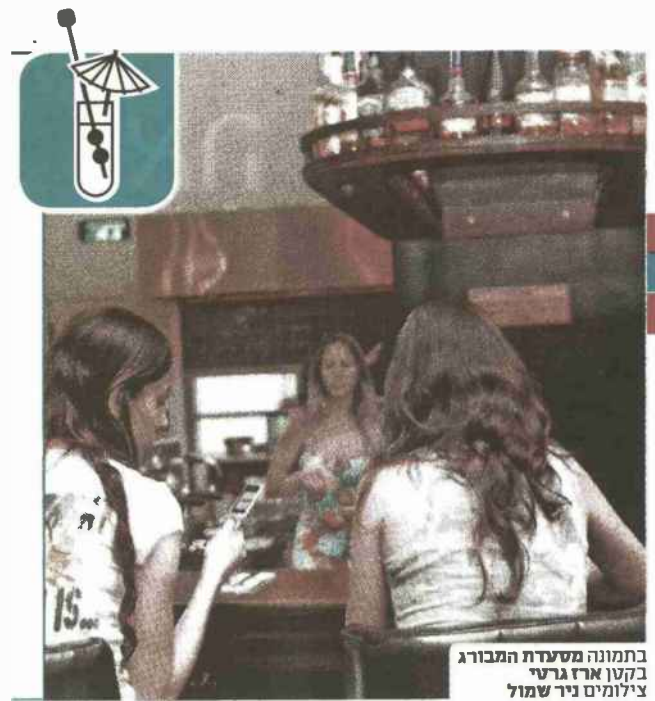
# האבולוציה של הבשר

בהמבורג הנאמנה למקורות קציצת הבשר הנמכרת ביותר בעולם ישתו המבקרים בצמא את הסבריו של ארז גרטי על האבולוציה

ולהאזין לארז גרטי, בן 32 ונשוי, רחובותי אמיתי מהמחלקה לכימיה ביולוגית. גרטי שגם כותב בנושאי מדע פופולרי (ומחבב אולטימיטי פריזובי) יסביר איך האבולוציה מעצבת את חיינו. אבולוציה היא תהליך שנתפס כארוך טווח, אך האם יש לו ביטויים גם בחיי היומיום? גרטי יראה שהאבולוציה עוסקת לא רק במוצא המינים והאדם אלא יש לה גם השלכות מיידיות יותר, למשל כמו טיפול במחלות, פיתוח טכנולוגיות ותי-חומים חברתיים.

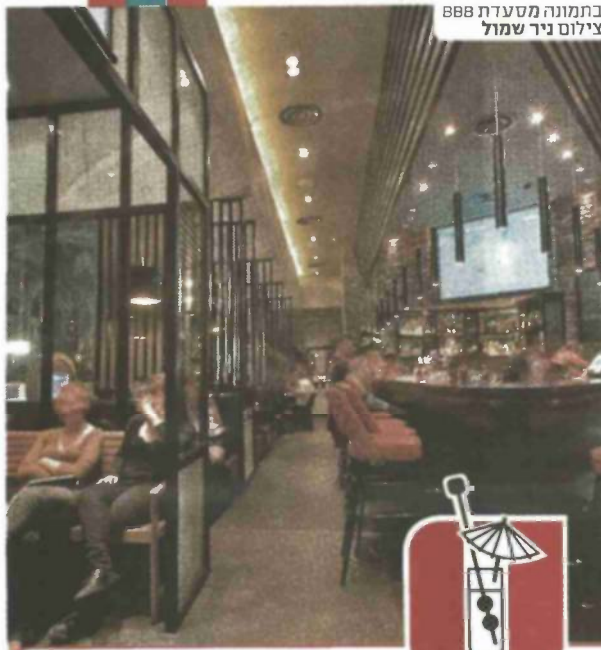
חסה רעננה ובצל סגול. חוץ מהמבורגר יש עוד הרבה מאכלים לקרניבורים - כריך סינטה, סלט פורטבלו, סיגרים במילוי בשר כבש - שמתאימים לכל שעות היממה, גם לעוברי פארק המדע והמבקרים בו שנהנים מארוחות עסקיות, למשפחות ולזוגות מורעבים שמגיעים במשך שעות היום, ולכיינים במאנץ' שעכורם הורכב תפריט לילה מיוחד המוגש מהשעה 11 בלילה. הקוקטייל החביב על הבליינים בהמבורג הוא אפל מרטיני מתקתק, והשבוע הם יוכלו ללגום אותו

שמה של מסעדת המבורג ברחובות, שהוקמה על ידי עומר עוקשי, אלון גרפיט ומושיק גבריאל לפני כשנתיים, ניתן לה על שם העיר הגרמנית שעל שמה נקראת קציצת הבשר האהובה. ואכן, בהמבורג החליטו לקחת את נושא ההמבורגר הישר מהמקורות, והמסעדה מעוצבת בהשראת כתי אוכל אירופיים קלאסיים. המטבח במסעדה שואב את השראתו מהמטבח האמריקאי בן זמננו ברגש על קציצות הבשר. מנת הדגל היא המבורגר עסיסי בלחמנייה טרייה ולצדו



בתמונה מסעדת המבורג בקטן ארז גרטי צילומים ניר שמול

9.05x32.61	50	2	עמוד	העיר ערים - מדעי הסצנה	23/07/2010	23537274-3
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033						



בתמונה מסעדת BBB צילום ניר שמול

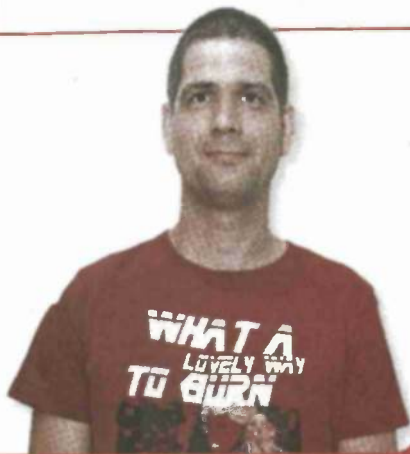


# מסתורין בבורגוס

הילדים יכולים לשחק,  
וההורים יכולים לנגוס  
בהמבורגר העסיסי של **BBB**  
ולהאזין להסבר על החומר  
האפל שממלא את היקום

לאחרונה נוספה אלטרנטיבה נוספת באזור לקרניבורים וחובבי ההמבורגרים שבינינו - רשת BBB - Burger Bar היא רשת מסעדות בורגר בר בסגנון ריינר אמריקאי. מסעדת BBB הראשונה הוקמה לפני כעשור, ולאחרונה נוספו לה סניפים בפריסה ארצית רחבה. המסעדה מוכרת בעיקר לחובבי ההמבורגרים השונים, כיוון שכפי שניתן להבין משמה היא מגישה כמה מנות של המבורגרים בלחמנייה בווריאציות שונות. המסעדה הוקמה לפני כארבעה חודשים ומאז סחפה קהל מעריצים ארוק שמלווה את הרשת עוד מחיתוליה. מאחר שזו גם מסעדה משפחתית, שיש בה מנות שמתאימות לכל הגילים שילדים אוהבים ושלהורים קשה לוותר עליהן - הוחלט להפוך אותה לירידותית לילדים. בתוך המסעדה יש מתחם משחקים לילדים ומצלמה המפקחת על הנעשה בזמן השהייה בו, ככה שההורים יכולים להתרווח בכיסאות המשולבים במקום ובה בעת לצפות בטלוויזיה שלצדם בילדיהם המשחקים להנאתם.

לבורגוס יגיע רן בודניק מהמחלקה לפיזיקה של חלקיקים ואסטרופיזיקה, בן 33 מרחובות, נשוי ואב לשניים, וידבר על חומר אפל. בודניק יסביר מהו החומר האפל שממלא את היקום, ואיך אפשר, אולי, לזהות אותו. החומר ביקום מורכב ברובו מחומרים לא מוכרים, שאינם פולטים אור - ולכן אי אפשר לראות אותם - ומכאן השם חומר אפל. בודניק ינסה לענות על השאלות מאיפה אנחנו יודעים שהחומר האפל קיים וכיצד אנחנו מתכוונים לצוד אותו.



24.91x33.48	51	2	עמוד	מזעי הסצנה	העיר ערים -	23/07/2010	23537393-5
מכון ויצמן מכון ויצמן למד - 12033							



# אמא, איך עושה ריבוזום?

מאיר גולדברג ויניב שמעוני יצרו עבור מכון ויצמן את ה"ננו קומיקס" - קומיקס מדעי לילדים המבוסס על תגליות אמיתיות שיוצג לראשונה בבית דונדיקוב ביום חמישי



אירועי בירה מרע ומצב רוח ייפתחו בפעילות לכל המשפחה ביום חמישי בשעה שש בערב בבית דונדיקוב, ולראשונה יציג מכון ויצמן למד בפני הציבור הרחב את ה"ננו קומיקס" - קומיקס מדעי לילדים המבוסס על תגליות והמצאות אמיתיות.

האם יש בשום מרכיבים שיכולים לשמש בטיפולים רפואיים מתקדמים? האם נפט שנספג בחול הוא משאב אכזר? האם ננו-צינורות יאפשרו לבנות מעלית מכדור הארץ לתחנת חלל? אלה רק שלוש מבין אלפי השאלות שמעסיקות את מדעני מכון ויצמן למד, ומי תוארות בקיצור ובסגנון מחויך בסדרת קומיקס חדשה של מכון ויצמן למד. הסדרה, שכותרתה "ננו קומיקס", מביאה את סיפורם של המישה גיבורים קבועים ועוד כמספר הזה גיבורים לרגע, הפועלים במכון למחקר מדעי שמתקיים למעשה בכל מקום ובכל זמן. גיבור הסדרה הוא ננו, ילד כבן עשר, שהוריו יצאו למסע ארוך בחלל, והוא מבלה זמן רב במקום העבודה של סבתו, שהיא הטכנית בקפטריה של המכון המדעי. סקרנותו הטבעית מובילה אותו למעורבות בהיפתקאות מדעיות המתחוללות בחזית המחקר המדעי, קרוב לקצה גבול הידע האנושי. כוכבי הסדרה האחרים הם פמטו, מדען בכיר ומבוגר בעל נפש של ילד; ג'יגה, מדענית רב תחומית צעירה ונמרצת; מגה, חוקר בתר-דוקטוריאלי המסתיר את עובדת היותו נוסע בזמן; וטרה, מעצבת גרפית העובדת במכון ונאלצת לעתים להזכיר לחבריה המדענים את עובדות החיים הפשוטות.

כל סיפור בסדרה מבוסס על העבודה המדעית האמיתית של מדעני מכון ויצמן, ועם זאת, כמוכח, הקומיקס מביא את הסיפורים בדרך לא צפויה ובלוויית הומור רק המותיר טעם של עוד. הסיפורים נעים במרחב ובזמן, מחליפים מקומות ותדביות, ומפגישים את ננו וחב"ריו עם אינדיאנים, סינים, אסקימואים, מרגלים תעשייתיים ועוד. בכל סיפור משולב מלבן מדעי שמספר במעט מילים פשוטות על העבודה המדעית שעליה מבוסס הסיפור.

במסגרת זו תתקיים בבית דונדיקוב תערוכת כרזות "ננו קומיקס", ולצדן בזכות בגודל טבעי של חמשת גיבורי העל. במקום יתקיימו גם סדנאות יצירה (ללא תשלום) לילדים שיוזמנו ליצור בעצמם "ננו קומיקס", בהדרכה משולבת של סטודנטים ממכון ויצמן עם מאיר גולדברג (כותב הקומיקס) ויניב שמעוני (המאייר). בין הסי-דנאות תועבר גם סדנת מחווה לפרופ' עדה יונת בהשתתפות צוות המעבדה, העוסקת בתחום מחקרה על הריבוזומים.

