



נשא קורונה



סיכוי להדבק 70%



נשא קורונה



סיכוי להדבק 5%



נשא קורונה



סיכוי להדבק 1.5%

**עכשיו הבנתם?**



**סובב הולך 140...**

יום שישי 26.06.2020

## הקורונה בדרך חזרה...

שימו לב, ארבעת הישובים שמובילים את  
הרשימה מהדרום.  
זה רק עניין של זמן עד שיהיה חולה ראשון  
בקיבוץ.

אנא הקפידו על הכללים לטובת הכלל

יפתח שגיא

מסכימה לגמרי.  
על כולנו יותר להקפיד

לקריאה בלבד - לקריאה בלבד

לקריאה בלבד - לא ניתן לשמור שינויים ב...

עיר	סה"כ	סה"כ ישובים מתחת ל-
מספר בדיקות	מספר בדיקות	חולים מאומתים שהתגלו עד כה
850,869	81,884	1,278
עיר	שיעור הגידול של חולים מאומתים ב-3 ימים אחרונים	מספר החולים המאומתים שנוספו ב-3 ימים האחרונים
ערעה-בנגב	3.7%	6
חורה	1.0%	2
להבים	0.0%	0
רהט	4.0%	8
בני ברק	0.8%	27
רכסים	0.0%	0
שדרות	0.0%	0
הר אדר	15.4%	2
אלעד	2.9%	13
באקה אל-גרביה	7.8%	5
טבריה	3.8%	8
צפת	0.0%	0
מיתר	15.8%	3
תל אביב - יפו	2.1%	23
ג'ת	17.1%	6
קרית יערים	4.7%	2
לקיה	6.3%	1

## קמהדע השלימה פיתוח וייצור של נוגדן לקורונה - והמנות הראשונות זמינות בישראל

קמהדע, שמפתחת ומייצרת תרופות מבוססות פלזמה, השלימה את ייצור המנה הראשונה של נוגדן לטיפול במחלת הקורונה, המבוסס על פלזמה של אנשים שחלו בקורונה והחלימו ■ מניית החברה מזנקת בנאסד"ק בעקבות הדיווח. הנוגדן פותח באמצעות טכנולוגיית טיהור הנוגדנים של החברה, והמנות הראשונות שלו זמינות לטיפול חמלה בישראל.

הפרוטוקול הקליני המוצע של קמהדע (-2.36% 2850) לניסוי שלב 1/2 הוגש למשרד הבריאות הישראלי, והחברה מצפה להתחיל את הניסוי ברבעון השלישי של השנה.

קמהדע מתכננת לערוך פגישה בתחילת הרבעון השלישי עם מנהל המזון והתרופות האמריקאי (FDA) כדי לקבל את הסכמתו לתוכנית הפיתוח הקלינית - במטרה להרחיב את התכנית לארה"ב.

על פי הסכם שיתוף הפעולה הגלובלי של החברה עם חברת קדריון, עבור פיתוח, ייצור והפצה של הנוגדן, קדריון אוספת בימים אלה פלזמה (חלק מהדם) מחולים אמריקאים שהחלימו מקורונה. הפלזמה שתיאסף תשמש את קמהדע לייצור מנות נוספות של המוצר.

קדריון אוספת את הפלזמה באמצעות רשת מרכזי האיסוף שלה, KedPlasma ב-23 מרכזי איסוף ברחבי ארה"ב שאושרו על ידי FDA. עמיר לונדון, מנכ"ל קמהדע"ע, הוסיף כי למיטב ידיעתו, קמהדע היא החברה הראשונה בעולם שהשלימה ייצור של נוגדן לטיפול בקורונה המבוסס על פלזמה אנושית.

הישג זה מאמת, להערכתו, את יכולות הפיתוח והייצור המתקדמות של החברה ואת יכולתה למקד במהירות את מאמציה כדי לספק פתרונות פוטנציאליים להתפתחות למגפות. לונדון העריך כי החברה תתחיל את הניסוי הקליני של שלב 1/2 בישראל במהלך הרבעון השלישי.

מניית (-4.24% 8.35) עולה כעת ב-4.4%, והחברה מגיעה לשווי של 391 מיליון דולר.

[https://www.themarket.com/markets/1.8928410?utm\\_source=Web\\_Share&utm\\_medium=Whatsapp&utm\\_campaign=Share](https://www.themarket.com/markets/1.8928410?utm_source=Web_Share&utm_medium=Whatsapp&utm_campaign=Share)

## ראשונים בעולם: טיפול חדשני לחולי קורונה בבי"ח הדסה

ישראל היום-לפני 11 שעות

חברת **קמהדע** היא הראשונה בעולם שהשלימה ייצור מנת **IgG** - COVID 19, צעד שמעורר עניין בינלאומי נרחב. היום בשעות הערב ניתנה בהדסה מנת החיסון הפסיבי ...  
בהדסה הכריזו: ניסוי חיסון לחולת קורונה עבר בהצלחה

מיטל יסעור בית-אור "ישראל היום" פורסם ב: 23.06.2020 23:04

בבית החולים הדסה בירושלים ניתן היום (שלישי) טיפול חדשני לחולת קורונה שמצבה מוגדר קשה מאוד, ואשר כל הטיפולים שנוסו עליה עד כה כשלו.

בכך הפך בית החולים הדסה לראשון בעולם שהתחיל טיפול בחיסון פסיבי על ידי נסיוב של \*IgG - COVID-19. כזכור התחיל המרכז הרפואי הדסה כבר לפני חודשיים לאסוף פלזמות עשירות בנוגדנים מחולי קורונה שהחלימו, במטרה לייצר מהן טיפול עבור חולים קשים.

הפלזמות נאספו בהדסה בעיקר בשיתוף פעולה עם בית דין צדק והעדה החרדית בירושלים, כאשר הציבור החרדי הגיע בהמוניו כדי לתרום פלזמה. הפלזמות שנאספו מן המחלימים **עובדו על ידי חברת קמהדע בקיבוץ בית קמה בנגב לנסיוב המבוסס על נוגדני igg לשם טיפול בחולי קורונה קשים.**

בהדסה מדגישים כי המיזם פועל באישור משרד הבריאות ובשיתוף עם מגן דוד אדום, זאת לאחר שבמשך תקופה ארוכה מאוד המתונו בהדסה לאישור פעולה ממנכ"ל משרד הבריאות לשעבר, ובמקביל המשיכו באיסוף הדגימות עד להכנת הנסיוב, מתוך אמונה בצדקת הדרך והתוצאה של הצלת חיי אדם.

חברת קמהדע הינה הראשונה בעולם שהשלימה ייצור מנת **IgG** ל - COVID 19, צעד שמעורר עניין בינלאומי נרחב. היום בשעות הערב ניתנה בהדסה מנת החיסון הפסיבי הראשונה בעולם לחולה, צעירה עם מחלת רקע אשר תוצאות בדיקות הסיי טי שלה מדגימות ריאות לבנות לגמרי, וכל דרכי הטיפול המקובלות - לרבות אקמו, לא השפיעו על מצבה.




שאת ספרות עם משמעות  
 על הפסיכולוגיה של הילד וספרים

ביום רביעי בשעה 22:00

עם מור בקון  
 פסיכולוגית חינוכית מומחית





"שעת ספרות עם משמעות עם מור"

ראיון עם מור בקון פסיכולוגית חינוכית מומחית

ספרות עם משמעות ברדיו החברתי- תכנית שנייה. שני פרידמן מארחת את מור בקון הקש לצפייה בראיון:

[https://www.youtube.com/watch?v=Z9PUIHuOvaM&feature=share&fbclid=IwAR1l6PwFVYDcCH18nFSvXd\\_nx3yzQMfV3\\_hPSMEOBtVYnM0E-7wKM1x3Xq8](https://www.youtube.com/watch?v=Z9PUIHuOvaM&feature=share&fbclid=IwAR1l6PwFVYDcCH18nFSvXd_nx3yzQMfV3_hPSMEOBtVYnM0E-7wKM1x3Xq8)




**ערב הצדעה  
לדודו טסה  
ההרכבים המוזיקליים  
נועד בני שמעון  
מצדיעים ומארחים את דודו טסה**



**יום ראשון | 09.08.2020  
20:30**  
אמפי קמפוס מבואות הנגב, קיבוץ שובל

**הכניסה מיועדת לכל תושבי המועצה!  
כרטיסים ניתן לרכוש באתר ובפייסבוק המועצה  
לפרטים נוספים: מח' תרבות הפנאי 08-9911704/8**

לסי, ליאור סנד



**תרבות, בריאות,  
וחדש הגאווה בבני שמעון..**

**ענת יהלום**  
ביום ראשון, 28.6.2020  
בשעה 20:30

**נארח  
את**




**בהרצאתה - אהבה זה כל הסיפור  
על כוחה של אהבה משפחתית בעת משבר  
על ההזדמנות לדבר  
על "מה יגידו"  
על גאווה ודעות קדומות  
על משפחה אחרת, גאה ונהדרת**

ההשתתפות ללא עלות, אך מותנית בהרשמה מוקדמת.  
לנרשמים ישלח קישור לzoom.

הערב חגגנו ביוזמת הילה את יום היוגה הבינלאומי שהוא  
היום הארוך בשנה. אמנם לא עשינו 108 ברכות לשמש  
כנדרש אך השמש ממילא שקעה 😊

מחר יום א  
21.6  
היום הארוך בשנה

נפגש בשעה 20:00  
בפארק הצרצרים  
לחגוג את השמש בשקיעתה

לאחר התרגול נהנה מארוחה  
משותפת בסגנון חופשי  
צמחוני

👉 כולם מוזמנים להגיע  
באהבה  
הלה



הביאו עמכם מזרונים אישיים (אם אין)  
צרו עמי קשר, משהו טעים לכבד  
וכלי אוכל רב פעמיים לשימוש אישי











הצלחנו לראות את ליקוי החמה בעזרת זכוכית של  
רתכים. הילדים לא ממש הצליחו להבין את גודל  
האירוע וסברו שזה בכלל הירח.....





דווח לכב"א



משהו שורף את  
השדות?  
בשליטה?

במסגרת אירועי שנת מצווה לשכבה ז',  
ביום שישי האחרון התקיימה פעילות תרומה לקהילה שבה בנו הילדים וההורים פינות ישיבה בגינה הקהילתית.  
המשטחים נתרמו על ידי מחסני השוק.  
תודה רבה לרביב זדה שהוביל את הפעילות  
ולשאר ההורים שהתנדבו:

רגב שבן

צחי טיאר מישורי

בר משה

יואב מאורשי

בן דוד

# וכמובן לילדי שכבה ז' שויתרו על שינה והצטרפו לסייע.

מוזמנים לגינה הקהילתית להנות מפינות הישיבה החדשות



















**נגמרו התנים...הלכו הינשופים...בא שועל !**

**ושוב סרטון שצילם זיו.**

**אל הסרטון:**

<https://youtu.be/z4CQl72tnjw>





תאורה חדשה במגרש הכדורגל







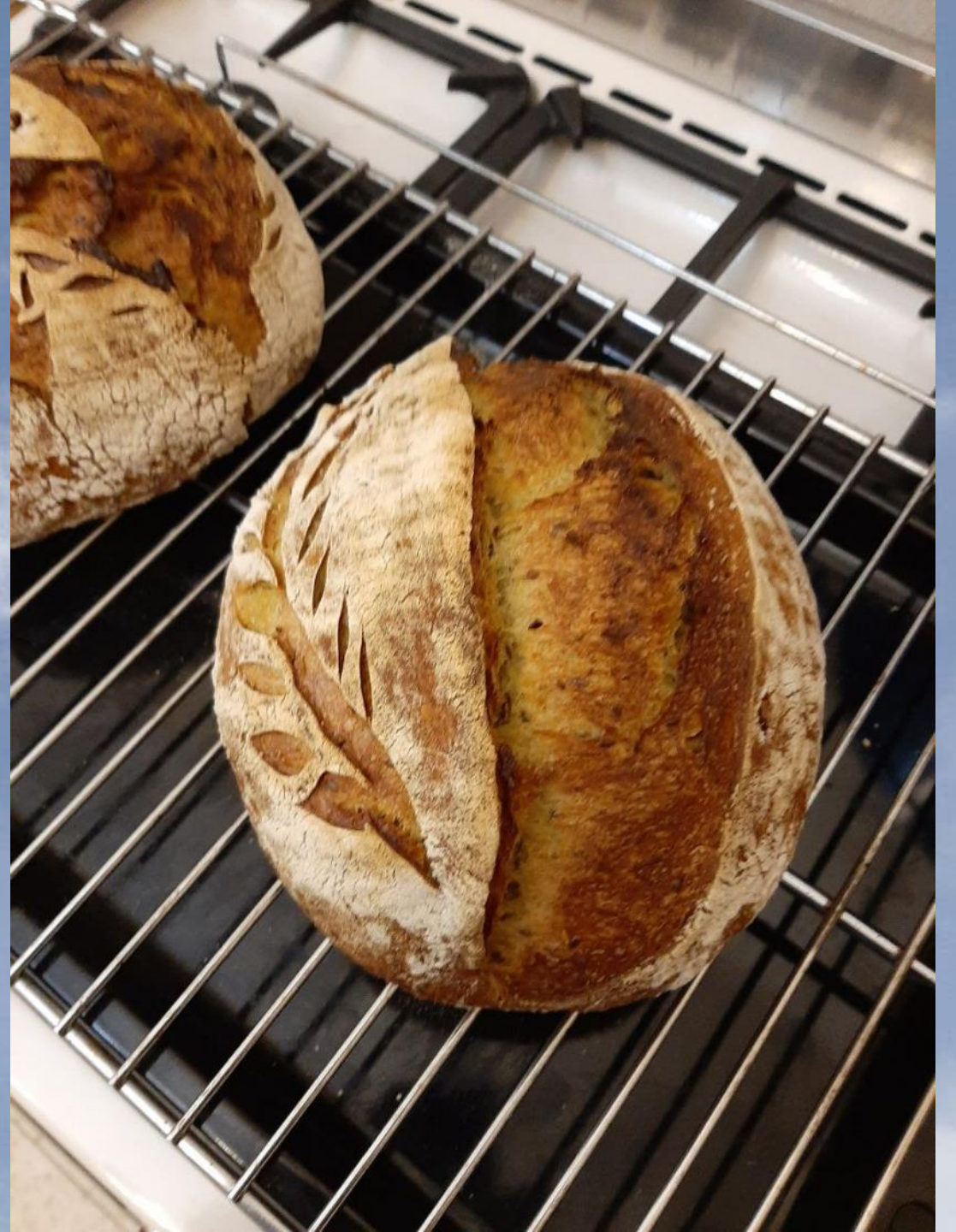
מיכאל - (קוז'אק) - התחביב: אפייה

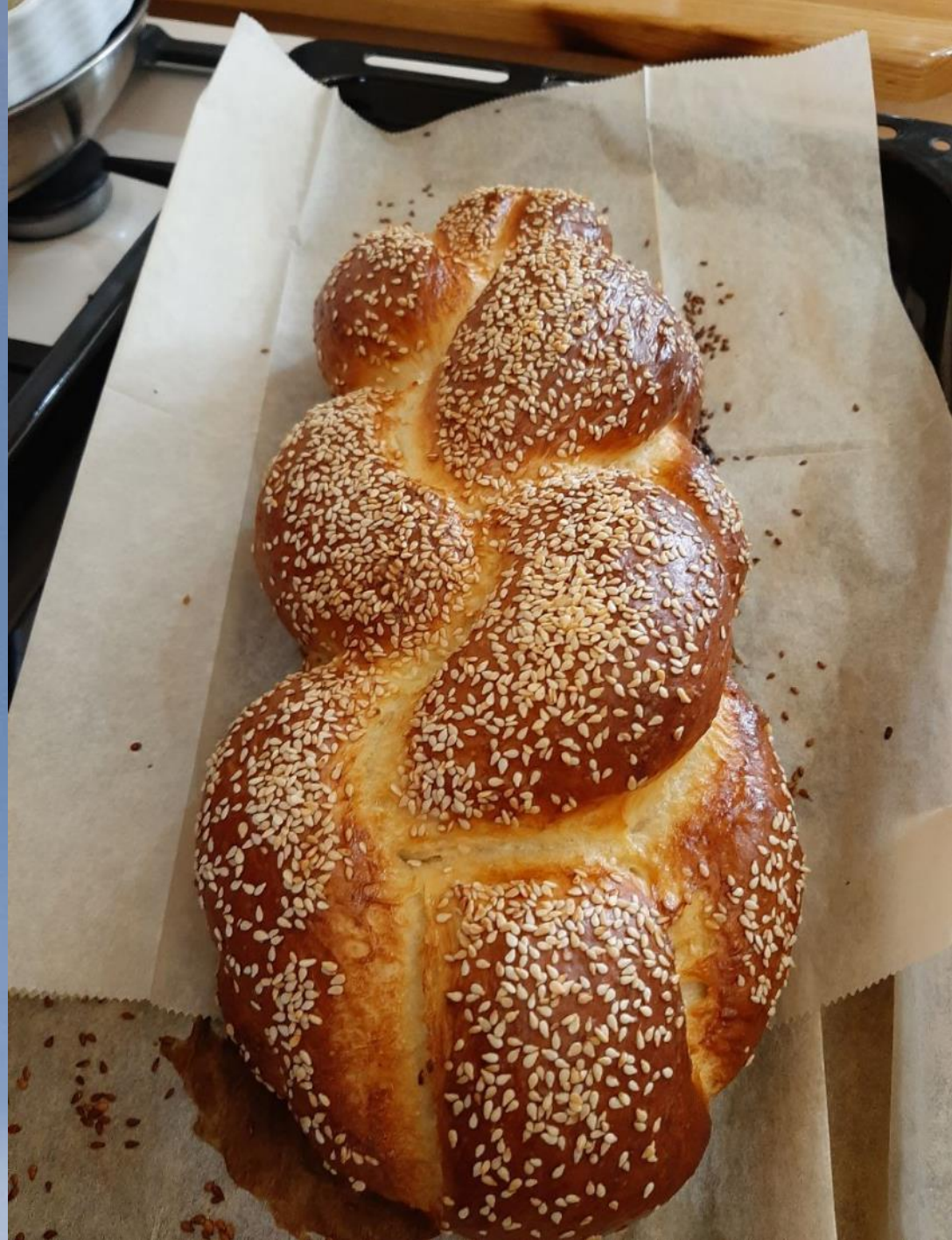


הכל התחיל עוד בילדות המוקדמת שלי...  
אימי הייתה המפרנסת ואבי היה "עקרת בית".  
הוא זה שטיפל בכל ניהול משק הבית כולל בישול.  
אהבת המטבח כנראה החלה משם וכבר מגיל צעיר התחלתי לבשל.  
בתחילה, בישלתי בבית את התבשילים שבישל אבי.  
לפני כשבע שנים למדתי לימודי קונדיטוריה במכללת השף ומאז אני אופה  
מאפים מתוקים ומלוחים. כאשר שני ילדי התחתנו, אפי ואני הכנו את כל  
העוגיות לטקס החינה שלהם.  
לפני כשלוש שנים נחשפתי להכנת מחמצת.  
החלטתי לאתגר את עצמי ולהכין מחמצת מבראשית.  
היום אני אופה לחמים על בסיס מחמצת שהבאתי מאיטליה.  
אני משתמש במגוון קמחים: מלא, שיפון, אינקורן, אמר ועוד.















## עוגת מייפל

מצרכים:

קופסת גבינה לבנה 5% או 9% כוס שמן

3 ביצים

כוס ורבע סוכר

2 שקיות סוכר וניל

2 ורבע כוסות קמח תופח

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים יחד (טוב ומוודאים שאין גושים).  
שופכים ל 2 תבניות ארוכות.

מעל המלית מפזרים אגוזי מלך מרוסקים או חצאים.

מכניסים לתנור בחום של 170-180 מעלות לכ' 30 דק אפייה.

כשמוציאים והעוגה עדיין חמה שופכים עליה כמות נדיבה של סירופ מייפל  
(להזיז קצת את התבנית על מנת שיתפזר היטב).

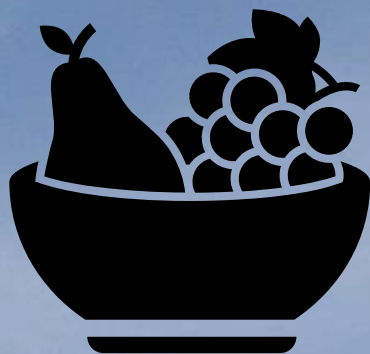
## "אלוהי הדברים הקטנים"



הבלוג של הילה

והפעם: "עוגת מייפל"

## מטעמים מהמטבח של :



### לחמניות זיתים של משפחת זדה



מצרכים:

1 גביע קוטג', 250 גר

1 גביע גבינה לבנה, 250 גר

כוס גבינה צהובה מגוררת או קשקבל או שתיהן

חצי כוס שמן או 100 גר חמאה רכה

חצי כוס עד כוס טבעות זיתים מגולענים. (אצלי הם משוגעים על זיתים)

2 וחצי כוס קמח תופח-חבילה קטנה אחת

שומשום לקישוט (שומשום לבן ושחור יוצא יפה מאוד אבל לא חייב)

אופן הכנה:

מערבבים כל חומרים מלבד קמח. להוסיף אליהם את הקמח ולערבב עד שנעלם בתערובת.

בידיים רטובות ליצור כדורים בגודל פינג פונג ולטבול את הכיפה שלהם בשומשום. להניח בתבנית מרופדת בנייר אפיה ולרווח ביניהם כי אחרת ייידבקו אחד לשני. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום 180 למשך כ-10-15 דקות עד שמזהיבות ויציבות.

במקום זיתים ניתן לגוון עם עגבניות מיובשות ובולגרית

(למבוגרים או ילדים אניני טעם),

תירס (אהוב מאוד על ילדים) או תבלינים כמו טימין ואורגנו.

בתיאבון!





דרור, רץ, מצלם ומצטט

"בחדרים שלך השמש משרטטת קווים ורצועות של אור על הכתלים.  
אני למענך כל בוקר מלקטת פרטים קטנים, שמחות קטנות של יום  
חולין"...(רחל שפירא, יום חולין)



... "שיר הרוח על המים ולו הרבה  
גוונים.

מי אני היום ומה אני,  
בצלילים משתנים בשיר?  
כשהאור על פני המים  
יש קשת של צבעים.  
מי אני היום,  
מה היום,  
מי אני בשיר"...

(תלמה אליגון רוז, דרך ארוכה)





**שבת שלום !**

יום שישי 26.06.2020