



## "נעים להכיר"

מדור להכרות  
( מוזמנים לפנות ולהצטרף למדור )

והפעם :  
נעים להכיר את  
סרגיי ציון  
עובד בחדר האוכל



# סרגיי ציון – סיפור ציוני, חלוצי, של איש אחד



אני מאוד אוהב את העבודה בדביר. אוהב את האנשים פה, כאן, זה כמו משפחה.

## המקצוע :

טכנאי מקררים, יערן, עובד ב"מכתשים",  
רצף, מסגר, רתך, טבח

## ילדות

נולדתי באוזבקיסטן בעיר נמנגן.  
זו העיר השנייה בגדלה לאחר  
טשקנט וחיה בה קהילה יהודית  
גדולה.

לקהילה היו בית כנסת ורב  
(בגלל דרישות השלטון, לא  
פרמליים).

הכל נעשה בבית פרטי - ביתו  
של הרב.

שם נערכו חתונות, בריתות חגים  
ועוד...

זה פעל כך בגלל האנטישמיות  
ויחס השלטון הקומוניסטי.

שמרו על המסורת בשקט.  
המילה יהודי הייתה כקללה.

הארץ, ארץ יפה ושופעת מים,  
הרבה שטחי חקלאות ובעקר  
גידלו כותנה.





נמנגן בירת מחוז נאמנגן, בקצה הצפוני של עמק פרגנה בצפון מזרח אוזבקיסטן. נאמנגאן נמצאת כ-300 ק"מ מזרחית לטשקנט, כ-65 ק"מ מערבית לאנדיג'אן, וכ-75 ק"מ צפונית לפרגנה. הוא ממוקם 476 מטר מעל פני הים. העיר קבלה את שמה של מכרות המלח המקומיים. נמנגן, כמו ערים אחרות בעמק פרגנה, היה מאוכלס במקור על ידי העם הסוגדי, והפך לימים לעיר דוברת פרסית / טג'יקית. זרם התושבים. כיום העיר היא עיר דוברת אוזבקית / טורקית, אם כי עם מיעוט טג'יקי דובר פרסית גדולה. בצפון המיידו של העיר, בעמקי קסנסאי והעיירה העתיקה אקסיקאת / אחסיקאת / אחסי, חלק האוכלוסייה עדיין דוברת פרסית.

מתוך האתר: <https://landbeauties.com/>:

<https://landbeauties.com/namangan/>



מראות מהעיר נמנגן  
מתוך האתר: <https://landbeauties.com/>  
<https://landbeauties.com/namangan/>



סרגיי, תלמיד בבית ספר הסובייטי

עד שנת 1917 – המהפכה הרוסית, היה בעיר בית ספר יהודי, סבא שלי היה מנהל בית הספר.  
אני, שנולדתי לאחר המהפכה הרוסית, למדתי בבי"ס רוסי, בשפה הרוסית.

בגיל 25 עליתי לארץ.  
אבל, עוד לפני כן, בשנת 1973 – כשהחלו להיפתח שערי ברית המועצות חלק מבני משפחתי עלו לארץ והתיישבו  
ברחובות.  
(גם בעירנו היו אסירי ציון שנשלחו לגלות בסיביר בשל המאבק לעליה לארץ).

משנות התשעים החלו להגיע שליחים מישראל לעודד ולהסדיר את עליית היהודים לארץ.  
כדי לעלות לארץ היה צריך להסדיר מסמכים, ויזה מישראל, והסדרים פורמליים מהשלטונות במוסקבה.  
(השלטונות היו מעוניינים בעזיבת היהודים – כוון שהשאירו שם רכוש רב).

הורשנו לעלות רק עם מזוודה אחת, להשאיר את הבתים והרכוש באוזבקיסטן...  
עלינו בעזרת מדינת ישראל. 25 בני משפחה ביחד.



חייל בצבא הרוסי



סרגיי וכלתו בחתונה באוזבקיסטן  
מימין אבא משמאל אמא





הקהילה היהודית חוגגת את חתונתנו,  
בבית פרטי

## הקליטה בארץ – או ( מסלול הנדודים של עולה חדש במעגלי התעסוקה )

המשפחה שעלתה מוקדם יותר לארץ, השכירה לנו שלוש דירות ברחובות וגם סייעה במציאת עבודה. הם היו המתווכים והקולטים שלנו בארץ.

תחילה, הנשים נשארו בבית והגברים חפשו עבודה.

התחלתי לעבוד ב"פרי תנובה" התקבלתי לעבודה בתווך של בת משפחה שעבדה שם. המקצוע הראשון שלי היה - טכנאי מקררים.

במקביל למדתי חצי שנה באולפן (שהייה ממש מצויין) ברחובות. עבדתי לילה ובבוקר לאולפן.

במקביל, גם הנשים הצטרפו לאולפן והחלו לעבוד בניקיון.

לאחר שנסגר "פרי תנובה" – הלכתי ללמוד רצפות וקבלתי תעודה... אבל ותרתי על מקצוע זה מסבות פיזיות.

משם, המשכתי לקק"ל, כרגיל התקבלתי בעזרת בן משפחה – אהבתי מאוד את העבודה שם והתמדתי בה שנה וחצי.

בינתיים קניתי דירה ברמות בבאר שבע ושוב נאלצתי לחפש עבודה בסביבה והפעם ב"מכתשים". לאחר שנה עזבתי בשל החומרים הרעילים שנאלצנו לנשום בסביבת המקום.

לקחתי קורס מסגרות סיימתי וקבלתי "תעודת מסגר". התמקדתי בריתוך ועזבתי את המקצוע בשל הפגיעות בעיניים. עם הזמן, כשבנו את מלון "הילטון" בב"ש, הצטרפתי לצוות המלון כמנהל משק ועבדתי בו כארבע וחצי שנים עד שנסגר. שוב לחפש מקום עבודה. בהשפעת העבודה במלון החלטתי ללמוד טבחות. למדתי את המקצוע בערד וקבלתי "תעודת טבח". עבדתי ב"פיצה פלוס". עד שפשטו את הרגל.

המשכתי לחפש עבודה כטבח ואז מבל - האקונומית של דביר ( זוכרים אותה ? ) הזמינה אותי לראיון עבודה

והתקבלתי לעבוד בחדר אוכל של דביר. משנת 2007, אני עובד בדביר.

משמאל - אבא שלי עובד בקק"ל, למטה ואחד מתחביבי - גינון בבית



מדות יעור



משפת צי



אני עם עובדי קק"ל



### **משפחת ציון**

**נולדו לנו שני ילדים. הבת למדה הנדסת כימיה נשואה ואם  
לשניים. הבן אחרי שרות בצבא עובד בשווק רכב**

## בחדר האוכל של דביר

אני מאוד אוהב את העבודה בדביר. אוהב את האנשים כאן, זה כמו משפחה.  
(ואם תצפו בסרגיי מגיש מנות, תראו את הפנייה האישית אל כל אחד, את החיוך החם שמצרף לסועדים ואת ה"מה שלומך?" שפונה לכל סועד, את היחס החם לילדים הבאים מבתי הספר).

**שרות שבא מטוב לב, אכפתיות וענווה.**

משפחתו של סרגיי, גרה ברמות ובה: אשה, בן, בת נשואה ושני נכדים.  
אחרי העבודה עוסק בתחביביו:  
גינון, ( שבא מקק"ל )

בנייה בקירמיקה בבית ( מהרצפות ),

בישול - המצאת מתכונים, הכנת ארוחות לכל המשפחה בארועים וחגים ( מהטבחות ).  
והמתכון המומלץ שלו : **אשפלו, ובחש** - ראו בהמשך...

אתה מתגעגע לנמנגן, היית רוצה לחזור ולחיות שם ?  
לא מוכן !

חזרת לבקר באוזבקיסטן ?

לא. אבל הבן שלי רוצה לבקר ולהכיר את העיר שלנו. כרגע, כלכלית אי אפשר...אולי בעתיד.





הגינה של סרגיי במטבח דביר

## מתכון לאושפלאו בוכרי מסורתי

### אופן ההכנה:

- 1 שוטפים היטב את האורז הארוך ומשרים במים לשעה.
  - 2 מחממים שמן בסיר ומוסיפים שומן כבש. משחימים.
  - 3 מטגנים על אש גבוהה את קוביות הבשר עד להשחמה, ומוציאים.
  - 4 מטגנים את הבצל להזהבה.
  - 5 מטגנים חצי מהגזר להזהבה.
  - 6 מחזירים את הבשר לסיר יחד עם הבצל והגזר המטוגנים ומוסיפים 2 כוסות מים רותחים.
  - 7 מתבלים ומבשלים על אש נמוכה בין שעה לשעה וחצי, עד שהבשר רך.
  - 8 מוסיפים לסיר את רצועות הגזר שנשארו, ועליהן מניחים ראש שום ושני פלפלי צ'ילי שלמים.
  - 9 שוטפים אורז עגול, מערבבים אותו עם האורז הארוך ומוסיפים לסיר.
  - 10 מכסים במים עד 2 ס"מ מעל האורז, מביאים לרתיחה ומניחים למים להתאדות.
  - 11 יוצרים ארובות בתוך האורז, מכסים וממשיכים לבשל על להבה נמוכה 15-20 דקות.
  - 12 מכבים את האש ומניחים לעוד 15-20 דקות.
- \* כל המתכונים מובאים כאן כפי שסופקו לנו על ידי המתמודדים.

### המצרכים :

- 250 גרם אורז ארוך
- שמן
- 130 גרם שומן כבש
- 2 קילו שוק כבש, חתוך לקוביות
- 5 בצלים לבנים בינוניים, פרוסים לחצאי טבעות
- 7 גזרים גדולים, פרוסות לרצועות לא דקות
- כף תערובת תבלינים לפלוב
- (מורכב מכמון טחון, זרעי כוסברה, עגבניות מיובשות, עלי דפנה,
- 4 סוגי פלפל פיקנטי מיובש
- ושני סוגי גמבה מיובשת)
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- חומס
- ראש שום
- 2 פלפלי צ'ילי חריפים
- 150 גרם אורז עגול





## אורז בוכרי עם בשר ועשבי תיבול (באכש)

### אופן ההכנה

1. בסיר רחב עם שמן מטגנים את הבצל הקצוץ עד שקיפות.
2. מוסיפים הבשר הטחון ומפוררים תוך כדי טיגון עד שמחליף את צבעו.
3. שוטפים את האורז, מסננים ומוסיפים לסיר יחד עם הכוסברה הקצוצה. מערבבים היטב כדקה-שתיים.
4. יוצקים את המים, מערבבים ומביאים לרתיחה.
5. מתבלים במלח ופלפל, מעבירים לאש קטנה ומבשלים מכוסה 30 דקות.

### מצרכים

- 1• בצל גדול קצוץ
- שמן קנולה
- 500 גרם בשר בקר טחון (ניתן להמיר מחצית מכמות הבשר בפרגיות או בבשר הודו)
- 1• ק"ג אורז עגול (או פרסי)
- 5• חבילות כוסברה קצוצה עם הגבעולים (או כוסברה עם פטרוזליה)
- 6• כוסות מים רותחים (על כל כוס אורז, כוס וחצי מים)
- 1• כף מלח גס
- פלפל גרוס, בנדיבות

