

מופע ציקהזים

כאשר סבא שלה נתן לה לטעום משנאפס התפוחים שלו בגיל חמש, רני הולנדר־מואטי הבינה שזה מה שהיא רוצה לעשות בחייה. היום היא האیשה היחידה בארץ שמפעילה מזקקה, והיא ממשיכה את המסורת המשפחתית שהחלה כמעט לפני מאה שנה, שרדה את עוולות השואה, ומשגשגת היום בזכותה בהרי ירושלים

// רונן פרלמוטר
צילום: אריק סולטן



השריפה הגדולה בהרי ירושלים בחורש שעבר לא הייתה הראשונה שאימה על מפעל חייה של רני הולנדר־מואטי (33). בסוף נובמבר 2016, במקביל לשריפות הענק שהוצתו בכרמל, גם בהרי ירושלים לא היה רגע של שקט. מזג האוויר הקיצוני נוצל על ידי אלמונים שהציתו אש במוקדים רבים, וכשהיא התקרבה לפאתי היישוב – התבקשו תושבי בית־מאיר להתפנות מבתיהם.

”רק בנחלה שלנו ניווקו ארבעה מבנים”, משחזרת הולנדר־מואטי, ”המבנה שיועד למזקקה שלנו נשרף כליל. זה היה מתסכל – היינו בשלבים מתקדמים להפעלת המזקקה, כל התוכניות שהגשנו למשרד הבריאות וליתר הרשויות כבר אושרו, גם הציוד כבר היה מוכן להיכנס למבנה, ואז הכול נשרף. כן, היה לנו ביטוח אבל זה לא הועיל. בגלל שהאירוע הוגדר כפעילות חבלנית עוינת, חברת הביטוח לא מחויבת לשלם והאחריות עוברת למדינה, ואנשי מס רכוש – עד היום, חמש שנים לאחר מכן, אנחנו בדין ודברים איתם”.

ניכר כי רשמי האסון שהתחולל אז עדיין לא לגמרי הגלירו אצל הולנדר־מואטי, מבעלי ”מוקקת הולנדר”, והאישה היחידה בארץ שמחזיקה מזקקה משלה. ”לקח לנו כשנה עד שהורשינו בכלל לגשת למקום מחדש – אתה חייב לקבל אישורים. בספטמבר 2017 חתמנו על הסכם הזיקוק הראשון שלנו, ייצרנו ברנדי לאחר היקבים, ותוך שבוע יצאנו לדרך – יציקת בטון, בנייה קלה והכנסת הציוד. עברה עוד שנה וחצי נוספת עד לקבלת רישיון יצרן מחדש, כשבינתיים ניצלנו את הזמן לניסויים בטכניקות זיקוק ולהידוק המתכונים לליקרים, אבל כל הזמן הזה לא הייתה לי פרנסה מהעסק. מכיוון שאני טכנולוגית מזון בהכשרתי, ניסיתי להתפרנס בתקופה הזו מכל מיני ייעוצים – למפעל חלווה בחווארה, למכוורת דבש. ממש המצאתי את עצמי מחדש בהתנסות חיצונית. זו הייתה תקופה מאתגרת – לכאורה בניתי את החלום, אבל הוא קרס וכינתיים חייבים להביא כסף הביתה. קשה לי לעשות שני דברים ברזמנית, אני אחת שמתמסרת טוטאלית למה שאני עושה, אבל באותה שנה שברתי לעצמי את התקרה. בראייה לאחור, זו הייתה חוויה מעצבת ללמוד ענפים אחרים. גם כיום אני עוד מקבלת הצעות לייעוץ אבל אני כבר לא שם. כולי בעסק שלי”.

חמש שנים היא שימשה בצוות הייננים של יקב תשבי. העובדה שהיא שומרת שבת סייעה לה להיות היחידה מהצוות המקצועי (לא כולל משגיחי הכשרות) שמורשה לטפל ולגעת ממש בתירוש ולהיות אחראית בפועל על ייצור מאות אלפי ליטרים של יין. אלא שאז היא החליטה לצאת לדרך משלה ולהקים מוקקת אלוהול.

השריפות האלה חוזרות ונשנות. כבר התרגלת?

צילום: 09 מאש, יוטיוב, יוטיוב

לא מתרגלים. השריפה בהרי ירושלים



”אחרי שהמבנה שייעדנו למזקקה נשרף, זו הייתה תקופה מאתגרת – החלום קרס וכינתיים חייבים להביא נסף הביתה. קשה לי לעשות שני דברים בו־זמנית, אני אחת שמתמסרת טוטאלית למה שאני עושה, אבל באותה שנה שברתי לעצמי את התקרה”

”וואו, לא מתרגלים לדברים כאלה. השריפה האחרונה ממש זרקה אותי חמש שנים אחורה. חבר, הכורסא אבי יהודה, אמר לי אז ’משריפות צומחים’, אבל הפעם זה גרם לי ממש להיאלם. הייתי בחופשה בצפון – ופתאום הנייד שלי מתמלא בתמונות של פטריות עשן מאחורי המזקקה. הרבה לקוחות וחקלאים הסמוכים אלינו התקשרו ואתה מרגיש שהדם ממש אוזל מהגוף, זה סטריס נפשי גורא גם כשלא נמצאים שם. ”מה שכן, הפתיעה אותי התמיכה שקיבלנו מכל מיני אנשים שאנחנו בקשר איתם – לקוחות, ספקים, אנשים פרטיים, חברים. כולם התקשרו לעודד אותנו. מצד שני כל ההודעות האלה מנציחות את המועקה – עד שרניאל, בעלי, לקח לי את הטלפון והשתיק אותו. בדעבר היה חכם להתנתק. למרות ששוב פינו את היישוב, השותף שלי, מוטי בוקר, נשאר בשטח עם הבן שלו ודיווח לנו. רק בערב התברר

שיצאנו מכלל סכנה – ברוך ה’ הפעם הרוח הייתה לטובתנו ולוחמי האש עבדו מדהים. אנחנו נמצאים בערב ראש השנה ואני מתפללת ומקווה שהשנה נזכה להיחתם לשנה רגועה יותר, בלי סגרים ומגפות, בלי שרפות ופרעות”.

משחת נעליים על סדין

מסלול החיים שלה לא שגרתי, ומאוד מוכוון מטרה. היא נולדה ברעננה, בת לדרור שני של ניצולי שואה. סבא שלה, עקיבא הולנדר ז”ל, הקים עסק לציוד יד שנייה לתעשיית המזון, ובנו, ישראל, אביה של רני, הצטרף אליו כשבגר. ”כן, נכנסתי לנעליים גדולות”, היא מחייכת. ”בכל מקום שאני מגיעה מכירים את אבא שלי ואת סבא שלי. גם אני, כמו אבא, גדלתי לתוך העסק – בזמן שילדות אחרות שיחקו בבובות, אני וטליה, אחותי התאומה, היינו מגיעות לחברה של אבא,

שנה של השראה והרחבת אופקים



אסכולות. לסקרנות שלך.

סגל ההוראה בקורסים ובסדרות עיוניות: פרופ' אביעד הכהן, פרופ' אבשלום אליצור, אבשלום קאפח, ד"ר אורית וולף, אורן נהרי, אלוף (מיל') אילן שיף, אירנה פרידלנד, איתן בן אליהו, אלון קליבנוב, אמיר אורן, אדריכל אמנון רכטר, ד"ר אפרת שטרן, הרב ד"ר בני לאו, ד"ר גיא בכור, אלוף (מיל') גיורא איילנד, גיל שוחט, ד"ר גילית גפני, ד"ר גליה דור, גלית גאון, עו"ד דב ויסגלס, דוד איבגי, הילה גרסטל, ד"ר הנרי אונגר, ד"ר חוסני אלח'טיב שחאדה, חיים באר, ד"ר טלי גביש, יאיר ברק, פרופ' ידידיה גפני, ד"ר יוסי חלמיש, יעל דן, תא"ל (מיל') יעקב נגל, יעקב פרי, ד"ר יצחק נוי, ליאור טל שדה, ד"ר ליאורה רביד, ליהיא ספיר, פרופ' ליעד מודריק, מוטי זעירא ומיטל טרבלסי, ד"ר מיכה גודמן, מירה לפידות, אל"מ (מיל') מירי אייזן, מירי קרימולובסקי, מרב ברק, ד"ר מרדכי יושקובסקי, פרופ' נורית ליסובסקי, ניבי אלרואי, נעם סמל, נעמה פאר, עדלי סטוק, ד"ר עודד ציון, פרופ' עוזי ארד, פרופ' עוזי רבי, עומר שומרון, עופר אדרת, ציפי גון גרוס, קובי מיזן, ד"ר רונית מרזן, ד"ר רועי תירוש, רותי דירקטור, רננה רז, שולמית גורצקי

האוניברסיטה הפתוחה מערך לימודי החוץ



BAGIR

מהדורת חג מורחבת | אלול-תשרי 2021 Holidays Limited edition

מתנה לחג!
100 ₪
הנחה

בקניית 2 פריטים, כולל כפל מבצעים
+10% פריקה/צבירה, בכפוף לתקנון,
המבצע בסניפי רשת בגיר בלבד

פתוח
במוצ"ש

כ"ז אלול 4.9
21:00-23:30

SUITS ANYWHERE
BAGIR

שירות לקוחות 073-7970579
www.bagir-il.com

נבעתים | בני ברק | אשדוד | ירושלים
ניתן להשיג ב

NEW
COLLECTION

רוצים לראות את
עצמכם בלוק של בגיר?
סרקו את הקוד
והיכנסו לתמונה



זרוקים שאיתר. באלכוהול שהוא ייצר הוא שיחר
הן את השומרים האיטלקיים והן את הנאצים
שהסתובבו שם, ככה שממש אפשר לומר שבוכות
האלכוהול הוא שרר ואף הצליח בסופו של דבר
לעלות לארץ.

ומה קרה עם בתו רוזה ומשפחתה במהלך
המלחמה?

"היקב של רוזה ובעלה (הולנדר) התפרסם
בקהילה עוד לפני המלחמה, כשישמש גם כבית
המרוח המקומי שגם הגויים באו לשתות בו, לרבות
אנשי המשטרה של העיר. בתחילת המלחמה היו
יצחקיאיווק ורוזה משחרים את מפקד המשטרה
המקומית תמורת סכומי עתק כדי לקבל את
רשימת המיועדים לטרנספורטים (משלוחי
היהודים ברכבות למחנות המוות, ר"פ),
וכך הם הוזהרו את האנשים מראש
והצילו אותם. יום אחד סיפר להם
מפקד המשטרה שהם עצמם מיועדים
לעלות על המשלוח הבא, אז הם עזבו
הכול בוריוות וברחו לכיוון הונגריה.
הם ניסו לחצות את הגבול כמה פעמים,
נתפסו והוחזרו, ורק בפעם החמישית, בערב
ליל הסדר, הם התפצלו והצליחו לחצות אותו. זה
סיפור יציאת מצרים הפרטי שלנו, שאנחנו מספרים
סביב שולחן הסדר כל שנה מחדש. דווקא בנם
עקיבא, סבא שלי, נתפס ונשלח לאושוויץ (1944),
אך שרר שם אחרי שגם צעד בצעדת המוות. אחרי המלחמה
התאחדה המשפחה וחזרה לנייטרא ואז גילו שהקומוניסטים
ששלטו באזור הלאימו מהם את היקב.

"בשנת 1947 החליטו עקיבא ואחיו יוסי להגר לאוסטרליה
כדי לפתוח שם בחיים חדשים, אך לא לפני שיבקרו את
סבאשיינפלד בישראל. בהגיעם לארץ התגבר יוסי לפלוגה
הדתית של חטיבת אלכסנדרוני, ונהרג בקרב טנטורה (מבצע
הנמל), ב־23 במאי '48, תשעה ימים בלבד לאחר קום המדינה.
בעקבות מותו נשאר עקיבא בארץ והמשפחה כולה עלתה
אחרייו."

לפרנסתם הקימה המשפחה את מפעל "ענבי ציון" לייצור
משקאות בבתים ולצידו פתחו חנות יין ואלכוהול ביפו,
ולאחר זמן הקים עקיבא חברה לציד מיד שנייה לתעשיית
המוזון, אך חלומו נשאר שיום יבוא ומישהו ירצה להקים מחדש
את היקב ואת המזקקה המשפחתית. דווקא נכדתו הצעירה,
רני, שכמעט לא זכה להכירה (הוא נפטר כאשר הייתה בת
חמש) היא שנמשכה אל התחום והגשימה את החזון.

חיידק הזיקוק

בחזרה להתמחות של הולנדר-מראטי בגרמניה. היא הייתה
או רק בת 22 ונדהמה לגלות עד כמה סטיגמות אנטישמיות
נחקקו בתודעת התושבים המקומיים. "הם היו בהלם כששמעו
שאני ישראלית ויהודייה, וזכית אף לשמוע מהם תגובות כמו
'אבל איך זה יכול להיות? הרי יש לך עיניים כחולות ואף
קטן'. התאכסנתי שם באותה תקופה כמשק אורגני, ומטעמי
כשרות בישלתי לעצמי את האוכל, ואת הביצים קיבלתי
מתרגולות החופש במשק. פעם אחת, אחרי שנאלצתי לזרוק
חלק ניכר מהביצים שהכילו דם, ביקשתי מבעלת המשק
עוד ביצים, ולתדהמתי היא אמרה לי 'מה הבעיה שלך עם
דם בביצים? הרי יש לכם חג שאתם משתמשים בדם להכנת
האוכל'. המדהים הוא שהם בסך הכול היו אנשים חביבים אבל

שנאפט מפירות
הארץ. חביות
במזקקה

"אני באה ממשפחה שהנשים
בה פשוט עושות את מה שהן
רוצות או צריכות. נשהכותר
פחות מעניינת אותנו. הנה,
אתה תופס אותי ענשיו
עם גריז על הידיים אחרי
שפידקתי את אחת המכונות"

שנסחפה בלב ים אל האי השומם כמילי שברדום הים האגאי.
"הניצולים, ובהם סבאירבא שלי, כתבו במשחת נעליים על
סריגים את האותיות SOS וגם בנו אותן מאבנים, ושתי
ספינות חילוץ איטלקיות נשלחו אליהן מהאי רודוס, אחרי
שמשוטס איטלקי שעבר מעליהם הבחין בכתובות ודיווח
למפקדה. אחרי שהות קצרה בירדוס, הועברו כל הניצולים
למחנה הריכוז 'פרמונטי די טרויה' שברדום איטליה, שם
הצליח סבאשיינפלד לבנות מזקקה מאולתרת מלוחות פח

בודקות ציור, עוברות על רשימות המלאי. כבר
בגיל צעיר עשתיו נחיה על מלגה, ונהגנו
להתלוות לאבא לכל ביקוריו במפעלי הקלחות.
זה היה כיף שלאבא יש עבודה מעניינת ושונה,
ואני מקבלת טיורי VIP בכל המקומות השונים.
זה הצמיח אותי באופן כזה שאין בי כיום שום
רתיעה או חשש מלקבל מכונה ולשפץ אותה לבר.
לא תמיד אני מכירה את התחום שבו התבקשתי
לייעץ אבל מעולם לא חששתי מללמוד אותו.
אגב, היום היוצרות די התהפכו – אבא שלי מגיע
אליי למזקקה בימי שישי ומעביר טיורים מודרכים
למבקרים, מספר את הסיפור המשפחתי ולא קשה
להבחין בנחת שזה עושה לו."

את הילדות שלה היא מתארת כפסטורלית.
"אמנם הייתי חברה בבני עקיבא, אבל יותר מאלו
שמגיעים כמעט רק לחורש ארגון. יותר עניין
אותי טבע ולכן פעלתי כמש"צית – מדריכות
של"ח צעירה. עשינו ניווט, למדנו טכניקות
הישרדותיות, על צמחים ובעלי חיים. היה כיף".
לאחר לימודי ביוכימיה ומדעי המזון בפקולטה
לחקלאות של האוניברסיטה העברית ובסיוע
הקשרים העסקיים של החברה המשפחתית, נסעה
הולנדר-מראטי להתמחות מעשית בזיקוק אלכוהול
בגרמניה, במתקני המזקקה הענקית "הרטינגר",
בכפר שווכהוף (Schwechow), לא הרחק
מהמבורג. על אף שהשואה הייתה נוכחת בחייה
גם קודם לכן, ספק אם משהו הכין אותה לחוויה המטלטלת
שעברה שם.

"זה היה בשעות הערב, היא נוכרת, "הפרופסור הקשיש
שהוא גם בעלים של אימפריית הזיקוק, הציע לי באדיבותו
האמיתית להתלוות אליו הביתה לאחר שעות הלימודים כדי
להמשיך לדסקס בנושא השיעור ולהראות לי את אוסף
השנאפסים (תזקיקי הפרי, ר"פ) הפרטי שלו. אני זוכרת את
הבית שלו כמרשים מאוד – ענק ממדים, ארמון של ממש,
אבל אז, אחרי שנכנסו לסלון, פתאום אני קולטת על הכוננית
מסגרת עם צילום ישן שלו בשחור-לבן כשהוא לבוש מדים
נאציים של תנועת הנוער ההיטלראי. לרגע קפאתי במקום
ולא יכולתי לזוז. הרגשתי רעד בכל הגוף, ולקח לי כמה
שניות עד שהצלחתי להתעשת. זה היה נורא – פשוט רציתי
להיעלם משם".

זיכרון השואה המשפחתי היה זה שדווקא שימש לה
השראה בהקמת המזקקה, שבת היא רואה את הגשמת חזונה
של סבה. "סבאירבא שלי, יצחקיאיווק הולנדר ז"ל, היה
בעלים של יקב ומזקקה בסלובקיה כבר בשנות השלושים
של המאה הקודמת, כשאשתו, רוזה או בשמה היהודי – אלטעי
איטלילאה לבית שיינפלד, שימשה כייננית בפועל. האמת
היא שהיא גדלה בבית שעסק באלכוהול והיא זו שהיתה
המועצה מאחורי פתיחת היקב – אביה, ישראל משה שיינפלד
מטרנובה שבצ'כוסלובקיה, עסק בזיקוק ובמסחר מהבית והיא
פשוט המשיכה אותו והקימה עם בעלה יקב בעיר נייטרא
המפורסמת שהפך די מהר לשם דבר. "היקב, 'וינו נייטרא'
שמו, פעיל עד היום, אבל כבר מזמן הוא לא שייך למשפחה.
הקומוניסטים הלאימו אותו אחרי המלחמה וכל הניסיונות
שלנו לחזור לשם ולתבוע את הרכוש חזרה עלו בתוהו", היא
מספרת.

שיינפלד האבא ניסה לעלות לישראל, לאחר שהתאלמן,
על סיפונה של האונייה פנצ'ו (Pentcho) הבלתי לגאלית



לקהל
לקוחותנו ולכל
בית ישראל
שנה טובה
ומתוקה

ירושלים שלי



ירושלים שלנו



ירושלים של זהב



חג סוכות
בעוד 16 ימים

כולם קונים סוכה בסוכות ירושלים

לפניות ב-WhatsApp
053-9638308

חנות אונליין: סוכהפלוס.co.il

הבטחת
הקניה

תאום משלוח
נוח עד הבית

סוכות
ירושלים

הסוכה למהדרין
2582*
2582.co.il

העובדה שלא מתגוררים יהודים באזור כבר למעלה משמונים שנה, יחד עם דעות קדומות ששורשן בתעמולה אנטישמית, הביאו אותם לכאלו תגובות."

גם החוויות הללו לא הרתיעו את הולנדר־מואטי מלחזור לגרמניה פעם נוספת ולהשלים לימודי מאסטר בזיקוק במכון הגבוה לדיסטימציה של אוניברסיטת אוהנהיים בשטוטגרט. במקביל, החלה לאהוד את קבוצת הכרדוגל של באיירן מינכן.

די נדיר למצוא אישה שאוהבת כרדוגל, ועוד קבוצה גרמנית.

"זה משהו שאמא שלי חינכה אותי אליו מילדות. יש לנו קטע כזה במשפחה שכל הנשים אוהדות כרדוגל, ובמיוחד את המועדון של באיירן.

אמא שלי, אני, אחותי, בת־ידודה ועוד כמה בנות – כולנו מעריצות של הקבוצה. אפילו נסעתי למינכן לראות משחקים שלהם, לבושה בחולצת המועדון. המשחקים שלהם בליגת האלופות זה זמן הארכת שלי עם אמא. אנחנו הולכות לאיזה בר של אוהדים ביוחד לצפות במשחקים. ואגב, באיירן נחשב ל'מועדון היהודי' של גרמניה. לאורך השנים היו להם הרבה יהודים בהנהלת הקבוצה, וקורט לנדאוואר, ששיחק בה בתחילת המאה ה־20 אפילו נבחר ליו"ר ההנהלה ולנשיא כבוד לפני השואה ושוב לאחריה."

את "מוקקת הולנדר" היא הקימה ביישוב בית־מאיר שבפאתי ירושלים, יחד עם בן משפחתה, מוטי בוקר, וכרי להיות קרובה למוקקה היא נאלצה לעזוב את שותפותיה ברירת הרווקות החמימה שבגבעת־שמואל ולעבור להתגורר בבירה. שלושה שבועות בלבד של קור ירושלמי הספיקו לה להכיר את מי שיהפוך שלושה חודשים לאחר מכן לבעלה, דניאל מואטי.

ואיך מתרגלת ילדת טבע שבמוך למנטליות הירושלמית?

"כשחייתי במרכז, לא הבנתי איך זה שבת־איביב כל הזמן עובדים, אפילו עד תשע־עשר בלילה, ואצל הירושלמים בארבע כבר הולכים לבלות. אבל האמת? כשעברתי לירושלים זה מהר מאוד הפסיק להפריע לי... יש משהו הרבה יותר שפוי בקצב החיים פה. אני עוזבת את המוקקה אחרי הצהריים ומוספיקה לבלות עם יוהנתן, הכן שלי, שהוא בן שנה ושלושה חודשים, בגינה השכונתית, יחפה על הרשא. להיות עצמאית זה קשה ודווקא קצב החיים בירושלים הרבה יותר שפוי."

אין עוד נשים מוקקות בישראל. את אישה יהודה בעולם של גברים.

"אני באה ממשפחה שהנשים בה פשוט עושות את מה שהן רוצות או צריכות, כשהכוותרת פחות מעניינת אותנו – הסבתא־ירבתא שלי, רוזה, הקימה כאמור יקב ומוקקה עוד בסלובקיה, סבתא שלי הייתה מנהלת של בתי ספר לבנים (חורב בנים ורמב"ם בתל־אביב). אני לא רואה את עצמי כפמיניסטית, זו לא הכותרת שלי. אני פשוט עושה, וגם אם יש אי־אלו מכשולים – אז מתמודדים איתם. הנה, אתה תופס אותי עכשיו עם גריו על הידיים אחרי שפירקתי את אחת המכוניות שאני מכינה לקראת קבלת הפרי החדש להתססה, והאמת, יש דווקא משהו מאוד מהנה להיכנס לחנויות 'גבריות' – חלקי חילוף, כלי עבודה וכולי – כשאת מג'יפת כולך, הידיים שחורות, ולהפתיע את העוברים שם שבדרך כלל מפרגנים ונותנים לי הנחות שאחרים לא מקבלים."

ולא נתקלת בכל מיני קשיים או ביחס מפלה לאורך השנים?

"נכון שבעולם היין, לגבר דתי, למשל, שצריך לקבל אישור מארגוני הכשרות של היקב, יהיה קל יותר – רואים



"סבא־דבא שלי הצליח
לבנות מוקקה מאולתרת
מלוחות פח צזקים.

באלכוהול שהוא ייצר הוא
שייחד הן את השומרים
האיטלקיים והן את

הנאצים שהסתובבו שם,
נכה שנמשש אפשר לומר
שבזכות האלכוהול הוא
שרד ואף הצליח בסופו
של דבר לעלות לארץ"

את הכיפה, את הציצית והזקן, ואילו אצלי – הייתי צריכה להביא אישורים מרבנים שמכירים אותי כדי שיעידו על אורח החיים הדתי שאני מנהלת על מנת שאוכל לעבוד פיזית עם היין, אבל למדתי לא להתעצבן מזה. כשעברתי ביקב תשבי והעברתי סדנאות יין נתקלתי פעם בתגובות לא הולמות מגברים ששתו קצת יותר מדי, אבל מעולם לא הרגשתי מאוימת ולא חשבתי לשנות את הדרך שלי. התחלתי בגיל צעיר עם חצאית וקוקיות והיחס אליי היה עדין ומגונן, אבל זה היה בגלל הגיל, ואחרי שהוכחתי את עצמי מקצועית התקבלתי כשווה בין שווים. אבל אני באמת לא משחקת על הטיקט הפמיניסטי, לא מתעסקת בזה בכלל."

אחרי מחקר ופיתוח רציניים ומעמיקים, התחילה רגני לזקק שנאפסים ממגוון פירות הארץ – תפוחים מרמת הגולן, תאנים מבקעת הירדן, אפרסקים, נקטרינות, ענבים, דוברכנים ולאחרונה אפילו שנאפס אתרוגים חדש. לצידם היא רוקחת ליקרים מתוצרי פרי טבעי בשילובי טעמים מסקרנים כמו "קוקוס ורלעת", "לימון וג'נג'ר", "אשכולית אדומה וכשות" ו"תפוח, פסיפלורה ורום". כולם נהדרים, אגב. תודה ששאלתם.

בניגוד למוקקות ישראליות אחרות, דילגת על הוויסקי, הגין והוודקה הפופולריים והתמקדת בתזקיני פרי.

"זה באמת תחום נישתי יותר ופחות מוכר בארץ, אבל אני, את כוסית השנאפס תפוחים הראשונה שלי קיבלתי מסבא עקיבא ז"ל כשהייתי כבת חמש, שבועות ספורים לפני שהוא נפטר, ומאז זה הטעם והזיכרון שמלווה אותי, ואני באמת מרגישה שאני ממשיכה במוקקה את המורשת המשפחתית הייחודית שלנו. אגב, לבני הבכור קראתי יהונתן־עקיבא על שם סבא, וכשהוא יגיע לגיל חמש אתן גם לו לטעום שנאפס תפוחים, מתוך תקווה שביום מן הימים גם הוא יידבק בחיידק הויקוק וימשיך את המורשת המשפחתית."

■