

הם תמימים, מפתים וקורצים.
זמינים וזולים, ובעיקר אהובים
על הילדים שלך • ברוכה
הבאה לפס הייצור של צבעי
המאכל. רגע לפני שאת
מכניסה אותם לגופך או
מלעיטה את ילדיך בלי כוונה
בצבעוני הססגוני והתמים הזה,
התעמקנו מעט יותר ברשימת
הרכיבים שלו • מוזמנת
לסיור מסעיר ומלא מסקנות
בעמקי המפעל • כאן עוצרים
באדום וגם בצהוב או ירוק



ז. ברכה



"בלי סוכר, היה נסגר המפעל שלנו. סוכר הוא חומר הגלם הבסיסי בייצור מזון, וכמובן בייצור מיני מתיקה, חוץ מצבע המאכל. כמות הסוכר שאנו מוסיפים לכל מוצר היא רבה ביותר, בהשוואה לכל שאר חומרי הגלם"

לפי פיות חברותיי הנפערים בזה אחר זה, אני מבינה שלא רק אני נזכרתי ברכיב הראשון אשר הופיע על מרבית האריזות אליהן הקדשתי תשומת לב מרפרפת. ומה עם אלה שלא...?

מאכל או לא

המשכנו הלאה, אל פס הייצור. רעש מחריש אוזניים קיבל את פנינו, והריח... ניחוח מתקתק עד בחילה. מישוהו מציע לנו לטעום מהמבחר הנפרש למולנו. אנחנו מסרבות בנימוס. איך לא? תבניות תבניות, מלאות בצבעוני המתוק הזה, נארזות בידיים זריזות. רופאי השיניים ודאי ישמחו כשכל המשטח הזה ינחת בחנויות. הבעיה מתחילה, כשהעולם הרפואי נחרץ בדעותיו כנגד צבעי המאכל האלו, ומצביע על השלכות מסמרות שיער. "חומרי הצבע המוספים למזון ומכונים 'צבעי מאכל' אינם מאכל כלל וכלל", אומרת דפנה זיו בוסאני, דיאטנית קלינית מהמרכז הרפואי לילדים 'שניידר'. "עפ"י הגדרתו, צבע מאכל הוא צבע המוסף למזון או למשקה כדי להוסיף לו גוון מושך ומפתה יותר. לעיתים מוסיף היצרן צבע כדי לחפות על פגמים במזון שנגרמו בתהליך הייצור שלו.

כלומר- גלון הגואש הנ"ל תרם לצבעם המרהיב. פתאום שמנו לב שהדובדבן המסוכר הוא סוג של פרי חדש, אם נשפוט לפי מראהו בהשוואה לדובדבן הטרי. לפפאיה ולג'ינג'ר צבע כתום זוהר. ובכלל, ממתית תות הוא פרי ורוד עמוק? צבעי המאכל המסוכנים מתווספים כחומר גלם מיותר ומזיק למאכלים רבים, ודקת תשומת לב לרכיבי המוצר תפתיע אותך. בתקווה שלטוב, ואם למוטב- לאחר שישזפו עיניך את גלוני הצבע הללו, וודאי לא תכניסי אותם לפיך. אנחנו מתקדמות אל אולם הייצור, חולפות על פני משטחים של סוכר מתועש ומתחלחלות. "מהן כמויות הסוכר האלו?" אנחנו מפנות את השאלה לעובדת מפעל חייכנית החולפת במסדרון הארוך. היא משיבה ללא היסוס: "בלי סוכר, היה נסגר המפעל שלנו. סוכר הוא חומר הגלם הבסיסי בייצור מזון, וכמובן בייצור מיני מתיקה, חוץ מצבע המאכל. כמות הסוכר שאנו מוסיפים לכל מוצר היא רבה ביותר, בהשוואה לכל שאר חומרי הגלם", אומרת אנה (מישהי הספיקה לקרוא מדש בגדה...) בפשטות, ומצביעה על רשימת רכיבים המופיעה על מארז ג'לי עליו. "הרכיב המופיע ראשון ברשימת הרכיבים, נמצא במוצר זה בכמות הגבוהה ביותר", היא מסבירה שכמות חומרי הגלם המופיעים ברשימת הרכיבים הינה לפי סדר הופעתם.

"אימא, תראי כמה סוכריות נשארו בארון. וזה ממש חמץ גמור!"

הרגע הזה, שהוא תולה בך עיניים מתחננות. את מבינה את הרמז היטב, כמובן, וכמעט מתפתה להרשות לו לצבוע שוב את הפה והגוף ב--- מה בעצם?---- רגע אחד המזכיר לך אינספור רגעים. הרגע הזה שהיא חוזרת מהגן, ואת מקום צמיד הגולדפילד היקר אותו רכשת רק השבוע תופס צמיד סוכריות צבעוני. אולי אף יקר יותר. אם נסתכל על המחיר שתיאלצי לשלם עליו. הרגע הזה ליד המקפיא, כשמקהלה אחידה מטעימה: "אימא, את הקרטיב הכחול, ב-ב-קשה!" ואת נזכרת בצבעי התכלת העמוקים להחריד ובמראה המלבב שזכית להכיר בפעם שעברה בה נפגשת עם הארטיק הכחול. את לא ממש יודעת מה יש שם, בתערובת הבלתי אכילה הזו. 'בלתי אכילה?!' את נחרדת אולי, 'הרי יש לה הכשר מהודר!'. נכון.

אחרי שתקראי את הכתבה הזו, אולי תקראי לה גם את: 'רעל עם הכשר...'. אז רגע אחרי פורים וקצת לפני פסח, בדיוק בזמן הזה שבו אנו מאפשרות לחסל את מלאי החמץ והממתקים שנשארו אחרי פורים ובזמן העמוס של הניקיונות והלחץ בו אנו 'דוחפות' לילד שלנו משהו מהיר ומתוק 'העיקר שיהיה עוד קצת בשקט', כדאי לקרוא את תמרורי האזהרה שמופיעים על כל אריזה מתוקה שכזו. ברוכה הבאה למסע אל האמת שמאחורי צבעי המאכל...



מרמולדות שהרגע יצאו מהתנור...

כאן הכל מתחיל

נופי העיר מתחלפים במהירות לנוף חדגוני של בניינים גבוהים בלי סוף. 'אזור התעשייה', מבשר לנו שלט מאיר עיניים בצד הדרך. הגענו. מפעל הממתקים מקבל את פנינו בהמולה רגילה של עוד יום עבודה, אבל בשבילנו זהו לא עוד יום. באנו לגלות אחת ולתמיד מה אוכלים ילדינו, ובעצם--

מה אוכלות גם אנחנו. מנהלי המפעל מקבלים את פנינו בחיוך מנומס, מחווים בידם אל עבר אולם הייצור. עטפנו את עצמנו באמצעי מיגון שונים, מכובע ועד שרוך נעל, ונכנסנו. רעש המכונות היה הדבר הראשון שקיבל את פנינו, יחד עם המולה מסחררת של מאות עובדים ממהרים. עמדת חומרי הגלם ניצבה ראשונה בפתח. ניגשנו אליה. 'חומרי טעם וריח וצבעים שונים', כתוב היה על השלט, אבל ריח בכלל לא מזמין אפף את האולם. בשורה ארוכה, ניצבו להם עשרות בקבוקים לבנים מלאים בנוזל שקוף בעל ריח חריף. הם סווגו לפי ייעודם, כפי שתוכלנה לראות בתמונה, אך הקשר בין הטעם האמור לזה הנוזל היה מקרי בלבד, לפחות אם לא נפגם לכולנו חוש הריח באשמות הקורונה. מי לא פגשה על אריזת כל חטיף וכמעט כל מאכל ברשימת הרכיבים: חומרי טעם וריח? אז הנה, אלו הם החומרים שאת אוכלת. ואם תרצי לדעת ממה גם הם מורכבים, התשובה כתובה על דש מדבתם באותיות של קידוש לבנה - 'פרופילן גליקול'. מה זה, גם אני לא יודעת. ואולי טוב שכך...

גואש בטעם תפוח

השורה הבאה בטור חומרי הגלם היא מסדר בקבוקונים צבעוניים. בדיוק אותם חיפשנו. התווית שעליהם מבשרת כי הם אכילים, 'צבעי מאכל', כתוב עליה. המראה שלה דווקא לא כל כך משכנע באמיתות דברי התווית. "אני הייתי כותבת על התווית: זהירות, צבע טרי!" מעירה מישהי מן הצד באירוניה. אחרת מתלבטת אם כדאי ללבוש סינר. או שזהו גואש רחיצ'... כך או כך, אנחנו סוקרות בלב הולם את מדף הצבעים הסמיכים. משגיח הכשרות כבר אישר זה מכבר את השימוש בהם, אך אנחנו ממש לא רגועות. את צבעי מרבית הממתקים התמימים, מפיק הבקבוקון הזה. ממנו מוסיפים צבע לכל מוצר המיוצר במפעל זה, ולא רק. תוך כדי סיור, מישהי מעירה שגם---פירות יבשים מכילים צבעי מאכל בכמות מסוכנת.

עכשיו יותר מתמיד לומדים לתואר במדעי הסיעוד בלניאדו

השנה שחלפה לימדה אותנו עובדה אחת בסיסית **הסיעוד הוא מקצוע מציל חיים מקצוע שהולך איתך כל החיים!**

הירשמי עכשיו ללימודי תואר במדעי הסיעוד בלניאדו!

השמה מיידית בעבודה למתאימות

מלגות למתאימות

קו נקודה

מכון לאבחון ויעוץ גרפולוגי
בחנהלת ע. הר-סוף-מלזשטין

מתלבטת

לגבי עתידיך המקצועי?

כתבי ל: kavnekuda1@gmail.com
וקבלי למייל את המדריך לבחירת מקצוע מתנת מכון קו נקודה

חדש! אפשרות לפגישות ייעוץ מרחוק

לתיאום פגישת הכוונה אישית עם עפרה הר-סוף-גולדשטיין: kavnekuda1@gmail.com | 02-5618127 | kavnekuda.co.il

מהפכה של רעננות

משחת שיניים SHOCKING FRESH בתוספת גרגרי מנטה מתפוצצים לתחושת רעננות חריפה ועוצמתית

חדש!



12 שעות הגנה מפני התפתחות רובד חיידקים

בהשגחת הבד"ץ
ירושלם
התעודה החדשה

אימא, אפשר ממתק מהמקרר?

במיוחד בשבילכן, אספנו את כל ההמלצות והפכנו אותן 'למעיישה'.

עשה ואל תעשה, ברשימה אחת מחכימה ומתוקה...

- הילד מבקש ממתק? מה דעתך להציע לו ממתק טבעי היישר מהעץ? תמר ממולא באגוז מלך או בשקד, למשל, ירגיל אותו למתוק בריא יותר. כדורי תמרים ואגוזים, שייק פירות, סלט פירות או כל רעיון אחר שעולה לך ומכיל רכיבים טבעיים וטעימים באמת, יכולים להוות תחליף מצוין. אם תתמיד במציאת חלופות טבעיות, תתרגלי את ובני ביתך לחיים בריאים הרבה יותר.

- חשוב שתדעי: מה שנמצא בזמניות ובהישג יד - נאכל מיד. זהו בעצם הסוד של המזון המהיר, וגם של הממתקים. כאשר ילד רעב, הוא תר אחר מזון זמין ומיידי? תסייעי לו למצוא מזון אמיתי? אם תדאגי למבחר פירות זמין שטוף בהישג יד, ואפילו תתחכי או תפרסי אותם על השולחן - תופתעי לראות כמה זה יעיל. הילדים יעברו לפירות מזינים, ולא יחפשו ממתקים וצבעים אחרים.

- קופסת ההתגברות. זה כבר מזמן לא שם של ספר ילדים ישן... נסי את זה אצלך, ותופתעי לראות כמה זה עוזר. גם כאשר ילד שב מה'חיידר' מלווה בגדוד ממתקים מתועשים, או ילדתך ממסיבת יום הולדת שגרתית ועמוסת שמונצ'ס, יש לאיפה לשלוח את הממתקים אחר כבוד... גם אם הילד לא מוותר על כל ה'מלאי' שברשותו, ממתק אחד או שניים הם המון, וחוסכים הרבה מהנוק או לפחות את חלקו.

- סחר חליפין ביתי. אף פעם לא ניסית לסחור בממתקים? זו ההזדמנות שלך... דרך נוספת שכדאי לאמץ להתמודדות עם כמות צבעי המאכל החודרים אלינו הביתה, היישר ממוסדות החינוך: הסבירי לילדייך על הסכנה האפשרית הטמונה בממתקים המכילים צבעי מאכל, והציעי להם, בשלב ראשון, להחליף כל ממתק כזה למשהו 'שווה' אחר. לא תאמיני איך הם ירצו להחליף את הממתקים מהגן בטרופית או קרמבו אהובים ובלתי צבועים... כמובן שעדיף, בשלב שני, ללמד אותם להחליף את הממתקים בתחליפים בריאים באמת. אבל גם אם הסתפקת בתחלופה לממתקים ללא צבעי מאכל, הרווח שווה בוודאי.

- זו ההזדמנות לפנות גם אליך, גננות ומורות יקרות: הנהיגו במוסדות הלימוד שגרה בריאה, בלי צבעי מאכל. פשוט מאוד והכרחי לבריאות ילדינו: בקשנה מההורים לשלוח למסיבות ולכל אירוע רק ממתקים שאינם מכילים צבעי מאכל מזיקים. הפוכה את שיגרת הנוקים הבלתי הפיכים הללו, למשהו חדש וחיובי. בזכותך, יהפכו נזקים בריאותיים שונים אצל ילדים רבים לנחלת העבר. שווה לנסות, וגם להצליח בעזרת ה'.

הרווח- כולו שלך...!



פס ייצור במפעל על רקע משטח סוכר מוכן לשימוש על עגלה



כך נראית אבקת סוכר תעשייתית המוכנסת לממתקים. האבקה מעורבת בשאריות ממתקים שנותרו בה

צירוף המילים "צבעי מאכל" נותן לצרכנים תחושה טובה, לכאורה, לרכוש ולאכול את המזון. אולם זהו שם שנובע מהעובדה שבמאכל יש צבע, ולא מהעובדה שהצבע הוא מאכל... הצבע אינו נחשב מזון? וממה הם עשויים, שאלתך?

גב' בוסאני עונה: "צבעי המאכל נחלקים לשתי קבוצות עיקריות. הקבוצה הראשונה מיוצרת בבסיסה מאנלין שהוא תוצר של נפט, ומכאן שמם של צבעי המאכל הכתומים, הצהובים והאדומים: "צבעי זפת הפחם". אחד המרכיבים בצבעים אלו הוא הבנזן שמוגדר על ידי משרד הבריאות הישראלי כמסרטן. לעיתים משלבים בין חומרים מקבוצה זו לכאלו מהקבוצה השנייה של צבעי המאכל, והשילוב שנוצר מסוכן אף יותר. בשילוב עם חומר משמר מסוג מסוים, צבעי המאכל יכול לגרום לאלרגיות ותגובות קשות אחרות, ה"ק" הקבוצה השנייה של צבעי המאכל, מכילה --- אלומניום. ואין צורך להרחיב בדבר נזקיו לגופנו."

"הנזקים של צבעי המאכל והשלכותיו, עדיין במחקר אם כי, כבר כיום נמנים נזקים חמורים ומוכחים בעקבות השימוש בצבעי המאכל המלאכותיים. ביניהם: הפראקטיביות בילדים, נזלת אלרגית והגברת ליחות, החלשת מערכת החיסון הגורמת לחשיפה מוגברת למחלות בעתיד, ומחלות סרטן שונות רח"ל. אין צורך בבהלה, אלא רק בזהירות ובשמירת מרחק מהרעל הזה, פשוטו כמשמעו."

למרות הנזק הבריאותי מצבעי מאכל, היצרנים ממשיכים להשתמש בהם ומשרד הבריאות ממשיך לאשר את השימוש. רק בידינו, למנוע את הנזק החמור הבא ולברור בזהירות את מה שנכניס לגופנו.

"היינו משפחה מאושרת, אבא, אימא וחמישה ילדים, ב"ה", מספרת גב' רותי כהנא מהצפון. "חלק מהאושר הזה, כך חשבתי אז, לפני כמה שנים, מורכב מענן וורוד ואוורירי של ממתקים. נתתי להם לרחף בענן הזה, לילדי המתוקים, ואף פעם לא חשבתי שעליי לבדוק בתשומת לב רבה מדי מה בדיוק הם מכילים. התרגלנו לשגרה של: לך

לגן וקח סופי, וכשתחזור אתן לך סוכריה על מקל, בלי לדעת במה הם מולעטים ואילו חומרים חודרים לגופם הקטן של ילדיי. הכל נגמא, כשיום אחד התחיל בני הקטן, אז בן שנתיים, להתפרע בצורה חסרת רסן ומבהילה ממש. כאשר בדקנו מתי זה קורה, גילינו להפתעתנו הרבה שדווקא לאחר אכילת ממתק או מזון המכיל צבע מאכל הוא מאבד את כל המושכות. אני זוכרת את

מהפכה של רעננות

שטיפת פה SHOCKING FRESH לתחושת רעננות חריפה ועוצמתית

חדש!



• בטעם מנטה חריף במיוחד
• מסייעת בהגנה מפני עששת

בהשגחת הבד"ץ
ירושלם
התעודה החדשה



התואר של הדסה, האוירה שלנו!

היום יותר מתמיד את צריכה
לבחור ללמוד נכון -
תואר מבוקש במסגרת
סמינרית איכותית.



ביוטכנולוגיה
B.Sc



אופטומטריה
B.Op



ניהול משאבי אנוש/
מערכות בריאות B.A



מדעי המחשב
B.Sc



תואר יוקרתי
של המכללה האקדמית
הדסה HAC



הפרעות
בתקשורת B.A



מדעי המעבדה
הרפואית B.M.L.Sc



עבודה סוציאלית
B.S.W

סטראוס
STRAUSS CAMPUS
המכללה האקדמית הדסה & סכין לופדה

HAC
המכללה האקדמית הדסה ירושלים
Hadassah Academic College Jerusalem

הדרך החרדית לתואר
יועצי הלימודים שלנו לשירותך:
02-6222202



שבסוד 100% לזכאים | מלגות גבוהות | מכינות לפני תואר
קמפוס שטראוס רח' שטראוס 24, ירושלים

אולם גלידה אחת נצבעה בוורוד והשנייה נותרה לבנה. הרוב המכריע של הילדים טענו כי הגלידה הוורודה טעימה הרבה יותר וכי ללבנה חסר סוכר. מסעדות יוקרה וטבחים גדולי שם, השכילו מזמן להבין כי מנות מקושטות, צבעוניות, מעוצבות ומושכות את העין מקבלות תמיד משוב טוב יותר. אצל ילדים, מסתבר, חשוב יותר הצבע ופחות חשובה הצורה. יצרני הממתקים מודעים לכך, לצערנו, ומשתמשים בצבעי מאכל רבים ובכמויות גדולות המסכנות את בריאותנו ובריאות ילדינו. נחרדתי, כשהמסקנה הזו זעקה אלי מתוצאות המחקר אך מיאנה לחלחל למוחי..."

הי ילד, עצור!

בלי קשר לכך שילדים מרבים לצרוך מאכלים המכילים צבעי מאכל, הם גם חשופים לנזקים המשמעותיים ביותר. "ילדים חשופים במיוחד להשפעה של חומרים כימיים. גופם עדיין גדל, מערכת העצבים שלהם עדיין מבשילה ולכן נדרשת זהירות רבה יותר", אומרת גב' תלמה קינן-פנץ, מטפלת ביו-רפואית ויועצת לשינוי הרגלי תזונה. "חשוב למצוא תחליפים מתוקים טובים יותר, ובעיקר לא לקשור בין ממתק לפרס".

כשאת חושבת על זה, הכל נעשה לפתע בלתי בטוח. סימני שאלה מתחילים להופיע אצלך אחרי כל 'אקסיומה' בלתי נתנת לערעור. מי קבע, בעצם, שפרס, עידוד, והערכה הם מילים נרדפות לגוש סוכר מלא בחומרים מסוכנים? נקודה למחשבה...

בעיתיות נוספת בהקשר זה של צבעי מאכל וילדים היא שרוב ההנחיות לגבי הכמויות המותרות מהן, במזון לסוגיו, עפ"י הנחיות משרד הבריאות, נמדדות בהשוואה למשקל התוסף לק"ג או מ"ל מזון. זאת אומרת שגוף קטן מקבל כמות חומר גדולה יחסית למשקל גופו, ולכן הבעיה של צבעי מאכל מהותית יותר בילדים ומזיקה להם באופן משמעותי.

זה בכלל לא משחק ילדים.

פעם, פעם...

השימוש בצבעי מאכל התחיל עוד בימי קדם. ישנם תיעודים היסטוריים המוכיחים כי עוד בימי יוון ורומי צבעו את היין בצבעים מלאכותיים והיו אנשים שתפקידם היה לפקח ולבדוק האם היין צבוע, או שזה צבעו האמיתי. קיימות עדויות גם מימי הביניים המעידות על כך שהלחם והחמאה נצבעו בכל מיני פיגמנטים (חלק מהצבעים שמשו גם כתבלינים כמו זעפרן), אך רק בסוף המאה ה-18 התחילה הצביעה המאסיבית של המזון. הצבע הסינטטי הראשון התגלה בשנת תרט"ז על ידי ויליאם פארקין, כימאי אנגלי, והוא שימש בהתחלה לתעשיית הטקסטיל. בשנת תר"ע כבר היו 80 צבעים שזוקקו מתרכובות נפט.

ומאז ועד היום, תעשיית הצבעים הולכת ומתפתחת. לא רק עבור טקסטיל, כלים שונים ובגדים. על הצבעים האלו, גם את משלמת בחנות המכולת טבין ותקילין. חשבת פעם כמה הזויה העובדה, שאת הבגד שלך ואת הממתק של בן בן הארבע, צבעו באותו חומר?...

ההפתעה הזו, שנחתה עלי כרעם ביום בהיר, מחייכת גב' כהנא, "לא האמנתי שאני זו שגרמתי לו להתנהג כך. התחלתי לשקול את השימוש בממתקים המזיקים פעמיים, אבל אומר לכן בכנות- ממש לא לגמרי. תמיד כאשר אנו נדרשות או חושבות לוותר על מרכיב נוכח ומשמעותי שהורגלנו אליו בחינוך, קשה לנו לחשוב על חיי היומיום בלעדיו. באופן אוטומטי אנו מעלות 'ספקות', הנוגעות בעצם לשכנוע עצמי... כך, גם אני השתדלתי להשתכנע בתחילה, ש'זה לא קשור לממתקים' ו'מה פתאום? משרד הבריאות לא היה מאשר כאלו חומרים מסוכנים! וכן הלאה... עד שגילינו סוכרת נעורים אצל בני הגדול וקשיי קשב וריכוז גם אצל הבן שאחרי. הכל הוביל אותנו לרעל הזה, ללא ספק. מאותו היום, אני לא רוצה לשמוע על צבעי מאכל. מתרחקת מהמדף הזה במכולת כמו מאש, וכולם יודעים שאצלנו בבית לא נכנסים ממתקים עם צבעי מאכל!"

ומה אומרים המומחים?

"כשבא אלי מטופל עם היפראקטיביות, אני מורה לו להפסיק ככל האפשר לצרוך צבעי מאכל וחומרים משמרים", אומר פרופסור יונה אמיתי, יו"ר החברה הישראלית לרפואת ילדים בקהילה ומומחה לטוקסיקולוגיה ובריאות הציבור. "בכלל, לא הייתי ממליץ לאף אחד להרבות בחומרים הללו", הוא מדגיש.

תלבושת לבנבנה

"לפני כשנה הוזמנתי להעביר הרצאה על השפעת התזונה המערבית על בריאות הילד", מספרת גב' הילה אפללו, נטורופתית מוסמכת. "כשחקרתי את נושא הממתקים

והחטיפים שתופסים חלק משמעותי מסך הקלוריות הנצרכות ע"י הילדים בישראל, הזדעזעתי לגלות כי תעשיית המזון בישראל מוסיפה להשתמש בצבעי מאכל וחומרי טעם המזיקים לבריאות. שאלתי את עצמי: למה ממשיכות החברות להשתמש בחומרים המזיקים לילדים שלנו?", שואלת גב' אפללו בכאב, "התשובה טמונה בין היתר בממצאי המחקר הבא: בארה"ב נערך מחקר בו נתבקשה קבוצת ילדים לטעום 2 גלילות שהיו זהות לחלוטין במרכיביהן ובכמות הסוכר שהן מכילות,



פועלים ממיינים חמצוצים בפס הייצור



הדליים האלו, מלאים בחומרים שונים העתידיים להיכנס, בקרוב, לפס הייצור ולהשתלב ברשימת הרכיבים של ממתקים אהובים



כמה מעלות טובות למקום

מלון הנביאים שמחים להציג את חווית האירוח הטובה ביותר לפסח

אוכל גורמה עשיר ומפנק בכשרות מהדרין בד"ץ העדה החרדית לפסח, חדרים יוקרתיים ומפוארים, מיקום עוצר נשימה במרחק נגיעה מהכותל, שירות VIP ויחס אישי.

הטבה מיוחדת לנרשמים עד ר"ח ניסן: לילה תשיעי מתנה או 5% הנחה על החופשה



מלון בוטיק
הנביאים

י"ג-כ"ב בניסן תשפ"א
26.3-4.4.21

בהשגחת הבד"ץ
ירושלמי

הנביאים 25, ירושלים | 02-6715551
להזמנות: שושי 050-9555532
b h a n e v i i m @ g m a i l . c o m

זהירות, צבע טרי

כדי לסדר לכן את הנתונים, סיווגנו בטבלה מסודרת את צבעי המאכל העיקריים שמומלץ להימנע מהם, יחד עם הסימון באותיות. מהיום, מזהים ונזהרים.

צבעי המאכל העיקריים שמומלץ להימנע מהם:

קרחון אדום - E122 עלול לגרום לדלקות עור, אלרגיות והיפראקטיביות לבעיות נשימה הנוהגות מסוכן בעיקר לרגישים לאספירין ולילדים.	סנסט ילואו - E110 צבע צהוב כחום עלול לגרום להיפראקטיביות והפרעות קשב, לאלרגיות ואי סבילות (ברגישים לאספירין). חשוד כמסרטן, כשהוא מעורב עם צבעים אדומים עלול לגרום לאסתמה.	טרטרזין - E102 עלול לגרום הפרעות קשב, היפראקטיביות, אלרגיות, אסתמה, כאבי ראש, חשוד כמסרטן, שילוב עם חומרים משמרים כמו חומצה בנזואית ונגזרותיה מסוכן במיוחד לילדים.
בריליאנט בלו - E133 עלול לגרום לאלרגיות, היפראקטיביות והפרעות קשב, אסור בחלק מהמדינות, מוגבל על ידי האיחוד האירופי במידה רבה יותר מאשר בישראל, נאסר לשימוש במדינות מערביות רבות.	פונסו - E-124 עלול לגרום ללחץ ברוח, לבעיות נשימה ואסתמה, היפראקטיביות ולאלרגיות כשהוא מעורב עם צבעים צהובים כתומים.	אדום אלורה - E129 עלול לגרום לאלרגיות, להיפראקטיביות, במיוחד בקרב בני אדם הסובלים מרגישות בדרכי הנשימה או אסתמה או הרגישים לאספירין.

אחת מרכזית, והיא: הם קשים הרבה יותר להפקה ולכן גם יקרים יותר יחסית לצבע מלאכותי. הצבעים הטבעיים גם פחות יציבים לחום, אור וחומציות לעומת אלו המלאכותיים. לעיתים גם מביאים איתם צבעי המאכל הטבעיים, טעמים היכולים להשפיע על טעם המזון הסופי. כל זה גורם לעלויות גבוהות יותר ולקושי בהשגת הצבעים לשימוש שוטף. עד כדי כך, שצבע טבעי יכול לעלות פי מאה יותר מצבע מלאכותי! אפשר להתעודד קמעא, כאשר מביטים על סקר שנערך בשנת תשמ"ז ובו רואיינו 63 מומחים מ-9 מדינות. הם חזו שעד שנת תש"ס כ-50% מהתוספות הסינטטיות למזון יפנו את מקומן לתוספות טבעיות, בעיקר מתחום הצבעים והטעמים. אולי זה עוד יגיע... וביתניים, הבה לא ניתן להם יד ולא נכניס אותם לביתנו. הבה נעצור אותם בזמן. יחד, נתלה כולנו שלט גדול ובו כתוב: 'הכניסה אסורה לצבעי מאכל'.

יש תחליף

נכון שצבעי מאכל קיימים, נכון שהם מפתים, אולי אחרי שקראת את הדברים כבר פחות. ונכון, שהם זולים וממש מתחננים אליך לעיתים לרכוש אותם, צבעוניים ושקריים שכמוהם. אבל בשנים האחרונות, הולכת ומתפתחת מגמה חיובית ושמה: צבעי מאכל טבעיים. יצרני צבעי המאכל המלאכותיים, שכחו כנראה את הנאמר בברכת האילנות: "ברוך אתה ה'.. שלא חיסר בעולמו דבר"... מי צריך צבעי מאכל מתועשים ומזיקים, כאשר הקב"ה שתל בעולמו צבעי מאכל טבעיים, בריאים ומומלצים הרבה יותר ונראים ממש כמו הצבעים הבלתי סימפטיים הללו. כיום, מפעלים שונים משתמשים בצבעים המופקים מצמחים וחומרים טבעיים אחרים. צבע הקרמל שהוא בעצם סוכר שחום, משתלב בקולה, לחמים ומאפים בעלי גוון חום; קיים גם צבע מאכל כתום המופק ממרכיב בשם ביקסין מהעץ הטרופי אנאטו. צבעים אחרים מופקים מוויטמינים

כמו ויטמין B2 הנותן צבע צהוב וקרוטנואידים שמספקים צבעים כתומים. תבלינים כמו פפריקה וכורכום משתלבים אף הם בתעשיית המזון כצבעים טבעיים (למשל ביוגורטים המכילים פרי). ומסלק, בעל צבע סומק עמוק, מייצרים צבע אדום יפהפה. לצבעים הטבעיים יתרונות משמעותיים, כמובן, על פני המלאכותיים ולו מעצם היותם חומרים המסייעים לתפקוד הגוף כמו: בטא קרוטן הידוע כנוגד חימצון.

מדוע אם כן לא משתמשים רק בצבעים טבעיים? הפנינו את השאלה לגב' דפנה זיו בוסאני, והיא ענתה: "לצבעי המאכל הטבעיים בעיה



משטחי סוכר ועמילן תירס במפעל

