

שמים את האמת על השולחן



פתאום קם אדם בבוקר ומחליט לספר לכם את האמת על מה שיש לכם בצלחת. קוראים לו גארי יורופסקי וההרצאה שלו הפכה להיות הנצפית ביותר ביוטיוב. ישראלים רבים הבינו את המסר ועברו מעורף לטופו. גם למודיעין יש מה לומר בנושא, בערב מיוחד שיתקיים בשבוע הבא

גורם מספר אחת לזיהום הסביבה

אז מה סוד הקסם של יורופסקי? אחרי חמש דקות של צפייה, בוודאי תגידו שכריזמה, תכונה שמבחינה בין נואמים סוחפים לסתם אנשים שעומדים על במה, אבל זה לא מספיק. יורופסקי היטיב לאבחן את הסיבה העיקרית שבגינה אנשים נפלאים בכל העולם מרשים לעצמם לאכול

בעלי חיים: ההדחקה. ההדחקה מבוססת לרוב על התעמולה שבונים יום-יום תעשיית המזון, התאגידים והפרסומאים שעובדים בשירותם. הם משווקים לנו את הגטאות שבהם מפוטמים בעלי החיים כמקום שמח ואופטימי ואת המוצרים שעשויים מהחי כמזון בריא שחיוני לגופנו. בנוסף, ההדחקה נוצרת כאשר אנחנו, שמעדיפים לא לדעת ולא לחשוב, מתכחשים לקשר בין צלעות הטלה שהונחו על צלחתנו במסעדת הגורמה לצווחות שהשמיע אותו טלה בבית המטבחיים.

בעידן בו ההישרדות שלנו כבר לא תלויה באכילת בשר והמור דעות לתזונה בריאה ותחליפים הולכת וגוברת, מתריע יורופסקי שיש לתת את הדעת לגבי מה שנכנס לנו לפה. ש"מה" שיש לנו בצלחת, היה פעם "מי".

לאחרונה, נחשפה גם חברת המועצה לבנה שיפמן, להרצאה וקיבלה החלטה לעבור לצמחונות. כיו"ר הוועדה לאיכות הסביבה, היא גם חשבה לנכון להביא את הנושא בפני הוועדה מתוך ידיעה



כולו. ההרצאה של גארי יורופסקי צברה בישראל יותר מ-250,000 צפיות ושברה שיא של כל הזמנים מאז קיומו של היוטיוב. הכל התחיל מאמריקאי בן ה-41 שעמד בקיץ 2010 ודיבר אל סטודנטים באוניברסיטת ג'ורג'יה טק. ההרצאה כבשה את העין לם ובישראל הינה פופולארית במיוחד. יורופסקי, פעיל וותיק בתחום זכויות בעלי החיים, מתמקד בשנים האחרונות בעיקר בהסברה. למעט מספר דקות של סצנות שצולמו במסדרונות האפלים של בתי המטבחיים (שרובנו מעדיפים לא לראות כי זה לא נעים), אין בהרצאתו אפקטים מיוחדים, מצגות מרשימות וגימיקים. מופע יחיד. הבחור, שמגיע בלבוש של קיבוצניק מצוי וסנדלים, נחשב לכל הדעות לפנומן, גם אם יהיו שימצאו בהרצאות היבטים דמגוגים כאלה או אחרים. עובדתית, הוא סוחף ואי אפשר להישאר אדישים לתהודה לה זוכים דבריו. להרצאה קוראים "ההרצאה הכי חשובה שתשמעו אי פעם" ואין כותרת מתאימה מזו.

לורן סגל-כהן

"כל מי שקורא לעצמו אדם חייב לצפות בהרצאה הזו כדי להבין כמה התרחקנו מכל מה שאנו מגדירים כהתנהגות אנושית. העיוות הבלתי נסבל של מה נכון, מה צודק, מה ראוי. כשאנו טומנים ראשנו בחול ומשכנעים את עצמנו שהכל בסדר. הפיכת העולם הנפלא שקיבלנו למקום בו מתרחשים דברים נוראיים תחת עינינו העיוורות, כשאנו שותפים מלאים ופעילים - זה פשוט לא יאמן!"

המונולוג הזה הוא תגובתו של הזמר דוד ראור אחרי צפייה בהרצאתו של גארי יורופסקי (www.gary-tv.com). והוא לא לבד. רחוק מלהיות לבד. גם יאיר ניצני הכריז על מעבר לצמחונות, אחינועם ניני, הספורטאי גל פרידמן, יוסי שריר, שלי גפני, אברי גלעד, אלי ישראלי ועוד אלפי בני אדם בישראל ובעולם



טבעונית נהנות יותר. אורי שביט. צילום: דן לב

אבל לא מודעים לקשר ההדוק בין אקולוגיה לעשיית המזון. גם לממשלות קשה לדבר על זה. ישנם אינטרסים כלכליים של גורמי מים בעלי השפעה שמונעים זאת."

גם איקי חייאובליץ תניץ

אז מה בעצם המסר?

"שצריך להוציא את הראש מהחול. כל עוד אנחנו שבויים במיי תוסים, אין בחירה חופשית. אף אחד לא מלמד על תעשיית המזון בשיעורים בבית ספר, זה טאבו. זה לא במיינסטרים. כל עוד לא יודעים את האמת, אין בעצם אפשרות לבחור. לכן חשבתי שמור דיעין יכולה להיות פורצת דרך ברמה הארצית בנושא הזה, אין עוד עירייה שהעלתה את זה לסדר היום. הרעיון הוא לשים את האמת על השולחן, תרתי משמע ולהבין מהי השפעת תעשיית המזון על כדור הארץ והעוני העולמי."

האם את מרגישה שיש כבר יותר מודעות לנושא?

"לכאורה, כשאתה בתוך זה, יש לך הרגשה שכולם מסביב בעניין. אבל המודעות באמת עלתה והפייסבוק נותן פלטפורמה נהדרת להעברת מידע. היום צמחוניים הם כבר לא הטיפוסים התימהוניים שהורגלנו לחשוב שהם. המודעות לתזונה בריאה, לאוכל אורגאני, למוצרים שלא נוסו על בעלי חיים, עלתה. אני פתאום מגלה שהמון אנשים ראו או שמעו על ההרצאה הזאת, אבל עדיין יש פער בין השיח הציבורי לבין הידע הקיים בנושא אצל אנשים והיכולת להפנים עד הסוף. לכן יש צורך לקדם את הנושא עוד - במערכת החינוך, באוניברסיטאות, ברמת מקבלי ההחלטות ברמה הארצית והמקומית. די לעצום עיניים!"

כששיפמן אומרת, היא גם מתכוונת וביוזמתה מתוכנן ערב בנושא ביום רביעי 11.7. בלובי העירייה. שיפמן: "הערב יתקיים במעמד ראש העיר, חברי מועצה, חברי הועדה לאיכות הסביבה, אנשי תקשורת. מוזמנת הכבוד שלנו היא אשת התקשורת מיקי חיימוביץ שתציג את היוזמה 'שני צמחוני'. במהלך הערב ירצה תמיר לוסקי על השלכות תעשיית המזון על הסביבה וכמובן תוקרן ההרצאה של גארי יורפסקי. זאת יוזמה ייחודית ואני מקווה שהיא תישא פירות ברמה העירונית."

אין בזה משהו טרנדי?

"לא, אני מרגישה שזאת תופעה שקורית במסגרת העלייה במו-

"חשבתי שמודיעין יכולה להיות פורצת דרך ברמה הארצית בנושא הזה, אין עוד עירייה שהעלתה את זה לסדר היום. הרעיון הוא לשים את האמת על השולחן, תרתי משמע ולהבין מהי השפעת תעשיית המזון על כדור הארץ והעוני העולמי" (לבנה שיפמן)

לבין מה שיש לי בצלחת. בגלל שידעתי שההרצאה תשפיע עליי, דחיתי את הצפייה בה כי ידעתי שאצטרך לקבל החלטה. זה נוח מאוד להיות מבלי לדעת, אבל הייתי צריכה את הטיימין הזה שיביא אותי להיות צמחוניית."

שיפמן מוסיפה: "יש בהרצאה הזאת המון מידע שאנחנו לא חשופים אליו גם מבחינה בריאותית וגם מוסרית. אנחנו רואים את התרנגולות הרחוסות במשאיות, אבל לא ממש רוצים לדעת מעבר. כל חיי חיינו במיתוס הזה שחטיטה כשרה היא הומאנית, שאם קורה משהו בחסות אלוהים, אז הוא בסדר. הבנתי כמה טעיתי. הכסף מוחק כל טיפת מוסר. נורא קל לטמון את הראש בחול, אבל גארי שם מראה ואומר לנו בעצם 'אם אתה אוכל בשר, שתדע מה אתה אוכל'."

שיפמן משתפת בכנות לגבי התהליך שעברה ונושאים שמעולם לא חשבה עליהם: "תעשיית החלב מזועזעת. אחד הדברים המד-הימים בעיניי הוא שמעולם לא חשבתי שפרה, על מנת שיהיה לה חלב, צריכה להמליט, כמו כל נקבה ששייכת למין היונקים. 40 שנה אני חיה עם היריעה שלפרה יש כל הזמן חלב. פתאום ירד לי האסימון שבעצם לוקחים לה את הגור רקות אחרי הלידה וזה חוזר חלילה כל חודשיים-שלושה. זאת התעללות אדירה - לקחת לחיה את הגור שלה מיד אחרי ההמלטה. הפחתתי את צריכת החלב, נושא הטבעונות הוא הדרגתי ואני מאמינה שאגיע לזה."

מדוע החלטת להביא את זה בפני הוועדה לאיכות הסביבה?

"נושא איכות הסביבה כולל מספר תתי תחומים שהם קלאסיים ונמצאים ממילא על סדר היום. נפתח חלון הזדמנויות להביא משהו שאני מאמינה בו, שאני רואה בו שליחות. החיבור בין בעלי חיים לסביבה לא נמצא מספיק על סדר היום. בעשייה הציבורית שלי אני לא מחפשת נושאים פופוליסטיים, אלא דברים שאני מאמינה בהם. בימים אלו הועבר נושא הפיקוח על חוק צער בעלי חיים ממשרד החקלאות למשרד להגנת הסביבה וזה לא סתם - זהו נושא סביבתי."

"כולם דואגים למחזור, זה הפך להיות חלק מה-DNA שלנו,

שיש קשר הדוק בין תעשיית המזון לפגיעה באיכות הסביבה. משקים תעשייתיים לגידול בעלי-חיים הם מהגורמים העיי-קריים למשבר הסביבתי. כך לפי דו"ח מפורט של האו"ם שברק את ההשפעה של תעשיות הבשר, החלב והביצים על איכות הס-ביבה. לפי הדו"ח, תעשיות המזון מן החי הן גורם מרכזי להתחמם-מות כדור הארץ ואחריות ל-18% מפליטות גזי החממה כתוצאה מפעילות אנושית (יותר מאשר כל התחבורה גם יחד: באוויר, בים וביבשה. דו"ח של מכון Worldwatch מנובמבר 2009, אשר נכתב על ידי שני יועצים סביבתיים לבנק העולמי, העריך ששי-עור פליטות גזי החממה מתעשיות המזון מהחי אף גבוה יותר ומגיע ל-51%. שבעים אחוז היערות שנכרתו באמזונס הפכו לשטחי מרעה לבקר וגידולי מספוא (מזון לבעלי-חיים) תופסים חלק ניכר מן השארי. הרס היערות משמיד את בית הגידול של אלפי בעלי-חיים, ולכן תעשיית הבשר היא אחד הגורמים העיקריים לצמצום המגוון הביולוגי. ייצור מזון מן החי בעולם הולך ומצטופף אינו בר-קיימא, לא רק בשל זיהום מים וקרקע בפסולת ממשקים תעשייתיים, משחטות ומפעלים לעיבוד בשר, אלא גם בשל הבזבוז האדיר הכרוך בשימוש בדגנים, קטניות ומים מתוקים להאכלת בעלי חיים במקום לצריכה אנושית יש-ירה. רק חמישית מהמזון הנצרך על-ידי בקר הופך לבשר אכיל, וגידול מזון צמחי מספק פי 10 עד 21 יותר חלבון ליחידת שטח מאשר ייצור בשר.

חלב. לא מה שחשבתם

"חלק גדול מחבריי בפייסבוק הם כאלה שנושא בעלי החיים נמצא על סדר היום שלהם", מספרת שיפמן. "הרבה אנשים העלו את ההרצאה של גארי ואחרי שראיתי על מה זה, 'שמת' את זה בצד בתקווה שיום אחד אמצא זמן להתפנות לזה. כבר שנים אני חיה בדיסוננס בין אהבה לבעלי חיים ומודעות לזכויותיהם



לבנה שיפמן

היוזמה בכל כתי הספר, בתי חולים, אוניברסיטאות ומסעדות. בעולם היוזמה פעילה בכ 20 מדינות.

גם בארץ מתכוונת חיימוביץ לקדם את הקמפיין. "הרעיון הוא לנסות ולהסביר את הקשר בין תעשיית הבשר לנושא הסביבתי ואת ההשלכות הבריאותיות והמוסריות של צריכה מוגברת כל כך של בשר ולקרוא לתושבי ישראל לאמץ ביום שני תזונה מן הצומח. הכוונה היא לשלב קמפיין תקשורתי, אימוץ היוזמה בשוק המוסרי, מסעדות, פניה ברשתות החברתיות ועוד דרכים רבות שדרכן נקוה שנגיע אל כמה שיותר אנשים. בסה"כ מדובר בקריאה שלרוב האנשים לא קשה במיוחד לממש ואנחנו חושבים שעם הסברה נכונה תהיה היענות יפה ליוזמה".

גם אורי בן ה-14, תלמיד במודיעין, נחשף לפני מספר חודשיים להרצאה ואחרי מחקר מעמיק בנושא, החליט להיות טבעוני. "סיפורי לאמא שלי והיא נלחצה מזה. היא התנגדה, אבל בסופו של דבר, הבינה שזה חשוב לי. היה לה גם קשה לראות מה עושים לחיות, אבל היא עברה כמו כולם שטיפות מוח מגיל קטן שבשר וחלב זה נחוץ לבריאות. מצאתי הרבה מה לאכול, אני שבע יותר ממה שהייתי אי פעם".

איך החבריה מקבלים את זה?

"בהתחלה זה היה מוזר להם. הראיתי גם להם את ההרצאה, אבל זה פחות השפיע עליהם, חוץ מעוד אחד שנהיה טבעוני. כשי הולכים לקניון, זאת בעיה כי אין שם אוכל טבעוני, אבל אני מסתדר. אני מרגיש שליחות להפיץ את זה, שכולם יידעו מה קורה לחיות".



דעות בכל מיני תחומים. אנשים רוצים לדעת, חוקרים, מעבירים מידע והאינטרנט מאפשר זאת. אני מרגישה שצמחונות זה משהו שנכון לי הוליסטית. טוב לי במקום בו אני נמצאת ואני מאמינה שגם טבעונות תגיע, גם מטעמי בריאות וגם מוסר".

שני 3 אחוץ

בערב שיוזמה שיפמן תשתתף, כאמור, גם אשת התקשורת מיקי חיימוביץ. חיימוביץ, צמחנית מזה 20 שנה מסיבות אידיאולוגיות, החלה לאחרונה להתעניין גם באיכות הסביבה ומקדמת את היוזמה הבינלאומית Meatless Monday - "יום שני ללא בשר".

"הרעיון שהחל דווקא כיוזמה בריאותית בארצות הברית, קיבל תאוצה מההיבט הסביבתי בעקבות דו"ח של האו"ם שנקרא "צילו הארוך של משק החי" שמתייחס לפליטת גזי חממה הגבוהה ביותר של תעשיית הבשר, אומרת לנו חיימוביץ. "כמו כן מדובר בתעשייה בזבזנית במיוחד בצריכת מים ואנרגיה. ד"ר רצ'נדה פצ'אורי, ראש הפאנל הבינלאומי של האו"ם, נתן את בריטניה כדוגמה ואמר כי אם כל אזרח בריטי ימנע מבשר במשך יום אחד בשבוע, משול הדבר להורדה של שישה מליון מכוניות מהכביש. פול מקרטני הוא האיש שהשיק את הקמפיין בבריטניה. בארצות הברית הקדישה אופרה וינפרי כמה תוכניות לנושא ואף הכריזה כי כל משרדי ההפקה שלה מאמצים את שני ללא בשר. הנתונים הרשמיים בארצות הברית מדברים על ירידה של 12% בצריכת בשר בחמש השנים האחרונות - בין השאר בעקבות המודעות לקמפיין. בבלגיה, העיר גנט היא העיר שאימצה באופן רשמי את

26 צמחוניות נהנות יותר

בארגון garytv, אשר מקדם את הרצאתו של יורופסקי, יודעים להגיד שעשרות אלפי ישראלים עברו לתזונה טבעונית בעקבות הצפייה בהרצאה. הדבר ניכר בכמות האדירה של תגובות חיוביות בפייסבוק, כמות האנשים שהצטרפו לקבוצות טבעונית בפייסבוק מאז פרסומה לראשונה, הפידבקים שהתקבלו מהארגונים השונים לזכויות בעלי חיים, רמת העניין בתקשורת, סיפורים אישיים על משפחות שלמות שעברו לטבעונות. בארגון יודעים להצביע על עלייה משמעותית בחיפוש בגוגל של המונח "טבעונות" מאז הפצת ההרצאה.

אחת הכוונות הגדולות של הטבעונות בארץ היא מבקרת המסעדות אורי שביט, מי שהגדירה את עצמה כ"מבקרת אוכל גרגרנית" ובעלת תשוקה אדירה לאוכל. שביט עברה לתזונה טבעונית בהמשך לצפייה בהרצאה של יורופסקי.

שביט למדה ביסול וקונדיטוריה באופן מקצועי לפני כעשור ואחרי סטאז' קצר במסעדת "מול ים" ותקופה קצרה של עבודה

בחברות קייטרינג ביתיות, עברה מהצד המעשי של הענף לצד העיתונאי והשתלבה במערכת של מגזין "על השולחן" - המגזין הקולינארי המוביל בישראל. "התחלתי בתור עורכת האתר והמשכתי לתפקידי כתיבה ועריכה במגזין המודפס. ביקורת המסעדות הייתה רק חלק מהכתיבה במגזין, אבל הלכתי להרבה יותר מקומות, גם כי אני אוהבת את צורת הבילוי הזאת וגם כי זה חלק מתהליך הלימוד, שכולל גם צפייה וביקור במקומות חדשים שנפתחים. ביזנס ופלו"ר. את הביקורת עצמה משתדלים לעשות באופן האובייקטיבי ביותר - מזמינים מקום על שם מישור אחר, באים ללא התראה מוקדמת ואוספים כמה שיותר נתונים - על



אוכל גורמה טבעוני. צולם במסעדת "קבלייר". צילום: אורי שביט



"היום צמחוניים הם כבר לא הטיפוסים התימהוניים שהורגלנו לחשוב שהם. המודעות לתזונה בריאה, לאוכל אורגני, למוצרים שלא נוסו על בעלי חיים, עלתה. יש צורך לקדם את הנושא עוד - במערכת החינוך, באוניברסיטאות, ברמת מקבלי החלטות ברמה הארצית והמקומית. די לעצום עיניים!" (לבנה שיפמן)



להוריד בצריכה
הבשר. מיקי חיימוביץ.
צילום: רונן פרידה

תגובות קיבלת מהסביבה?

"בתחילת הדרך היו כמה אנשים שהרימו גבה וקיבלתי את כל התגובות הרגילות, כמו 'אז מה את אוכלת?', אבל מהר מאד ברגע שמצאתי את הדרך שלי לטבעונות אחרת - שמחה, כיפית, טעימה, קלילה - אנשים נדבקו בהתלהבות או לפחות התייחסו אליה ביותר הקשבה ופתיחות והרבה פחות ברתיעה. אני רואה את זה לפי כמות השפים שרוצים ושמים ואפילו יוזמים אותי שיתופי פעולה, לפי החשיפה התקשורתית האדירה שהנני שא מקבל דרך הפעילות שלי ושל אחרים, לפי כמות הנרשמים לסדנאות המלאות עד אפס מקום ולפי רשימות ההמתנה לארוחות הטבעוניות שאני עורכת במסעדות מובילות. נדמה שיותר ויותר אנשים כבר יודעים מה זאת טבעונות, מקבלים אותה ואפילו מתעניינים בה. אני בטוחה שסטטיסטיקת זאת תקופה שבה הצטרפו לטבעונות הרבה יותר אנשים מבתקופות קודמות. או במילים אחרות - בהחלט יש תחושה ש-2012 תירשם כשנת הפריצה הטבעונית בישראל".

אומרים שלטבעוניים אין הרבה מה לאכול. מה האפשרויות הקולינריות העומדות בפני טבעוניים?

"זאת טענה מאד משעשעת, כי אם חושבים על זה רגע מגלים שיש בעולם כזה מגוון עצום של חומרי גלם, שטבעונים מוותרים בסך הכל על כמה מרכיבים בודדים ונשאר עושר אדיר וטעים של חומרי גלם מן הצומח שאפשר להשתמש בו. אנשים אוכלים אוכל טבעוני כל הזמן ובכלל לא מודעים לזה. מה יותר ישראלי, נפוץ וטבעוני ממנת פלאפל או צלחת חמום למשל? פסטה עגבניות שעשויה מפסטה יבשה (ולא כזאת שהכינינו עם ביצים) היא טבעונית. התגובה הראשונית הזאת, של 'אבל לא יהיה לי מה לאכול' היא חרדה מובנת, מי כמוני יכולה להזדהות איתה, אבל אין לה קשר למציאות והיא נובעת משנים של מסרים לא סמוי יים מצד תעשיות המזון הגדולות. הן דואגות שנאמין שלא ניתן לחיות בלי לאכול חלב, ביצים ובשר. אבל אם זה היה נכון כל הטבעונים והצמחונים בעולם היו חולים ומתים ולמרבה הצער, הסטטיסטיקה מוכיחה שמצבם הרבה יותר טוב משל האחרים. כל סוגי האורז, חיטה, גריסים, בורגול, פסטה, קטניות כמו עדשים, שעועית, חמום, כל הירקות והפירות כמובן. אם היינו מסמנים בסופר את כל המוצרים הטבעוניים אנשים היו מופתעים. כמו בן שיש גם תחליפים ומוצרים מיוחדים בחנויות טבע, יש טופו וסייטן ושמן קוקוס, אבל את רוב הקניות שלי אני עורכת בסופר כמו כולם. טעים לי ואני לא רעבה, תודה לאל".

אז נכון, לא הכל מושלם בהרצאה של גארי יורפסקי. יש שיטען נו שהוא חוטא בדמגוגיה ולעיתים הוא נגרר לטיעונים מיותרים. אבל מה זה קצת דמגוגיה לעומת מבט מפוקח שכולנו חייבים להישיר במראה המצפונית מולה עלינו לעמוד? תפנו לכם קצת זמן ותשפטו בעצמכם. ■



העיצוב, האווירה, השירות, התפריט וכמובן האוכל עצמו. בסופו של דבר הייתי שואלת את עצמי שאלה אחת פשוטה - האם הייתי רוצה לחזור למקום הזה. ככה הייתי יודעת אם זה מקום שאני יכולה להמליץ עליו בלב שלם לקוראים שלי או לא".

כיום שביט עוסקת בקולינאריה טבעונית - כותבת בבלוג "טב עוניות נהנות יותר" שמתפרסם בקביעות גם ב YNET מהיום שבו עלה לאוויר, לפני שמונה חודשים. היא גם מעבירה סדנאות בישול טבעוני, פרטיות וקבוצתיות, עורכת ארוחות טבעוניות בבתיים ובמסעדות, מייצעת ועוסקת בכתיבה ועריכה של תכנים קולינאריים. במקביל בימים אלה היא משיקה את אלבום הבכורה שלה "משחקת במילים", שכולו שירים שכתבה והלחינה.

ביצד נחשפת לנושא הטבעונות?

"הכרתי בחור טבעוני והיו לי הרבה שאלות אליו. גם כעיתור נאית שעוסקת בקולינאריה לא ידעתי הרבה על האג'נדה הטבעונית ולא הבנתי אותה. הוא הציע לי לראות את ההרצאה של גארי יורפסקי והחלטתי לצפות בה, מתוך סקרנות עיתונאית. ברגע שהיא נגמרה ידעתי שמה שהשתנה בי לתמיד, שלא אוכל למחוק מהזיכרון שלי את מה שראיתי. זה היה מבהיל מאד, דווקא בגלל שאני עוסקת באוכל לפרנסתי. זה שינוי אדיר. לשמחתי, מהר מאד הבהלה הראשונה התחלפה בעשייה והצלחתי למצוא מחדש את הדרך שלי ולהיות אחת מהאנשים שמובילים את הקו לינאריה הטבעונית בישראל".

הרג של אילוני אפרוחים בשנה

מדוע קיבלת החלטה לעבור לטבעונות?

"הרבה פעמים בחיים הרגשתי שיש לי בעיה עם אכילת בעלי חיים, בעיקר כשהייתי מכינה בבית נניח עוף שלם ורואה פתאום את ה'חיה'. הייתי ממש צריכה להרחיק את זה. ההרצאה, למרות שיש אנשים שטוענים שיש בה דמגוגיה ואי דיוקים, חיברה אותי מחדש לרגשות האלה. חידשה את הקשר שאנחנו שוכחים ומדחיים קים כל החיים, בין בעלי החיים לבין מה שיש לנו על הצלחת. וזה כולל לא רק בשר אלא גם מוצרי חלב, שהייצור שלהם כרוך בהתעללות בלתי פוסקת וביצים, שכדי לאכול אותן אנחנו ממיתים מיליוני אפרוחים בשנה, גורמים לתרנגולות נזקים בלתי הפיכים ומחזיקים אותן בתנאים איומים, גם כשמדובר בכיצי חופש. הזדעזעתי מההבנה שאנחנו מנצלים ומתעללים בבעלי חיים חפים מפשע שלא יכולים להגן על עצמם, רק בגלל שאנחנו יכולים ורק לשם ההנאה האגואיסטית שלנו, לא כי אנחנו באמת צריכים את זה בשביל לשרוד. אנחנו כבר מזמן לא חיים במערות ויש לנו אפשרות לחיות חיים מלאים, בריאים ומהנים בלי לפגוע ביצורים אחרים, שגם הם חשים כאב וסבל בדיוק כמונו. החלטתי שאני לא רוצה לממן יותר את תעשיית המזון הנוראית הזאת בכספי".

אם כן, ביצד מתנהלת כיום ביקורת המסעדות?

"כיום אני כותבת בעל השולחן בעיקר ביקורת ברים, שבאופן טבעי מתמקדת יותר באווירה ובאלכוהול מאשר באוכל, למרות שאני תמיד מוצאת מה לאכול וכמובן מסקרת את מה שהמקום מציע באופן כללי. כשזה מגיע למסעדות זה כבר מורכב יותר - אי אפשר לכתוב ביקורת מסעדות מלאה בלי לאכול מגוון של מנות מהתפריט ואני כמובן לא מוכנה לטעום מנות שאינן טב עוניות. אחד הרברים שהתחלנו לעשות לאחרונה זה לסקר מנות טבעוניות במסעדות. למשל, לאחרונה הכניסו ב'אורנה ואלה' מנות טבעוניות חדשות לתפריט וגם סימנו אותן במקרא מיוחד. הלכתי לאכול את המנות האלה וכתבתי עליהן מנקודת המבט הטבעונית שלי ולא כביקורת כללית על המסעדה, למרות שזה כמובן משתקף גם דרך המנות האלה".

יש הרבה מה לאכול

כמו שעיקר עיסוקה באוכל וחיבת לטעום מכל דבר, איזה



"ההרצאה, למרות שיש אנשים שטוענים שיש בה דמגוגיה ואי דיוקים, חיברה אותי מחדש לרגשות האלה. חידשה את הקשר שאנחנו שוכחים ומדחיקים כל החיים, בין בעלי החיים לבין מה שיש לנו על הצלחת" (אורי שביט)