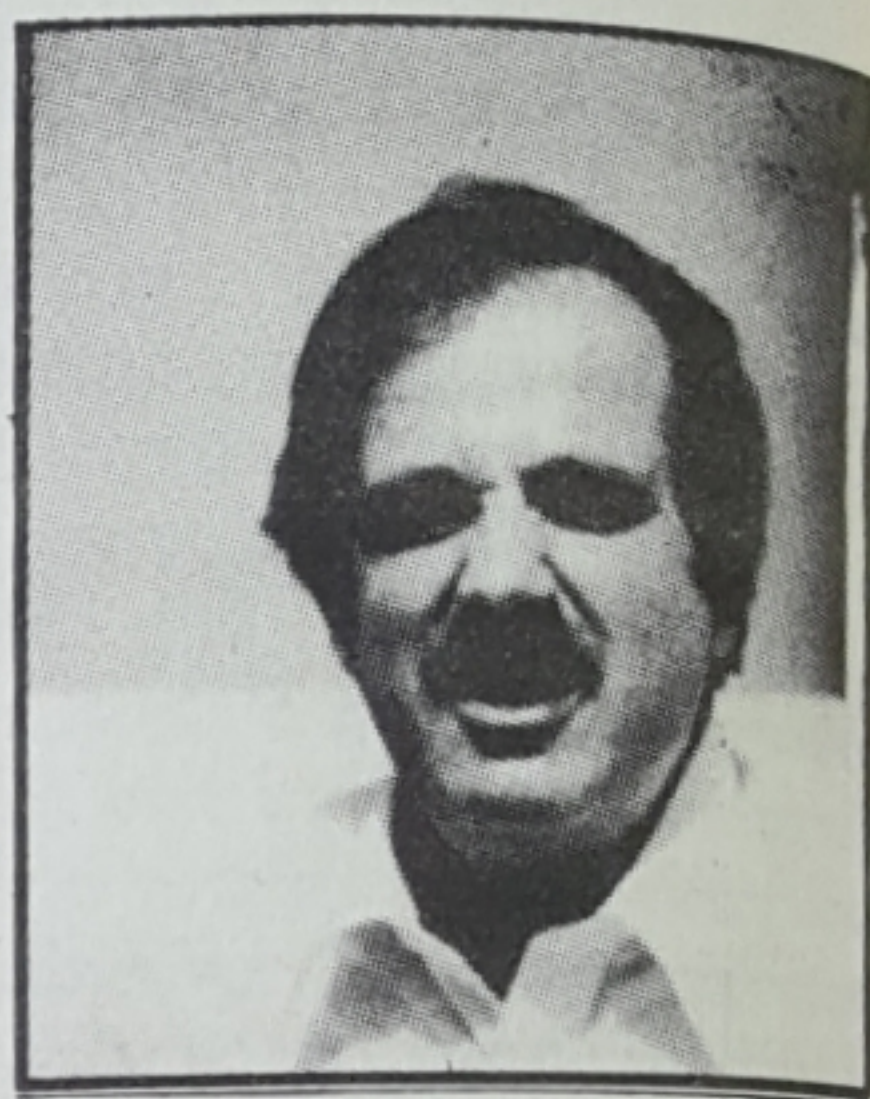


ציון לנעדרים



ד"ר סלעי גורדין ז"ל

חייו ופעלו

באוקטובר 1984 נפטר ד"ר סלעי גורדין, לאחר שנאבק עם מחלה קשה חמש שנים תמימות.

סלעי נולד ב-1926 בגרמניה, עלה עם הוריו ב-1933. ילדותו עברה בנתיספר בתל-אביב, משם יצא להכשרה בדגניה א', ובשנים 1945-1946 למד במקוה-ישראל. שירת בכוחות הביטחון ובצה"ל מ-1947 עד 1950 היה חבר במושב ביצרון.

סיים את לימודי הבוגר בפקולטה לחקלאות ב-1954, ואת לימודי המוסמך — ב-1959. עבודת הגמר עסקה בקביעת כמות המרעית הנאכלת ונעכלותה בבקר בשר במעגן-מיכאל. ב-1959 הוענק לו תואר דוקטור לפילוסופיה (Ph.D.) מטעם האוניברסיטה העברית בירושלים. נושא המחקר דן ב"השפעת הרכב המנה (מזון גס/מרוכז) על תנובת החלב, הרכבו ותכונותיו".

מ-1969 לימד והרצה בקביעות בפקולטה לחקלאות במסגרת לימודי הבוגר והמוסמך. נושאי הרצאותיו: תכונות החלב ומוצרי, תעשיית החלב ועיבודו, נקיון החלב ומוצרי ואיכותם. סלעי הרבה להרצות ולהדריך בנושאי עבודתו ומחקריו גם במסגרות אחרות, מטעם מינהל המחקר החקלאי, משרד הבריאות והמסחר והתעשייה. כן היה מבוקש כמרצה במשקים ולעוסקים בחלב ובייצור חלב. בהזדמנויות מתאימות השתלם בארה"ב והיה חבר משלחות בין-לאומיות מטעם ישראל שדנו בנושאי עבודתו ולמטרות חקירה ודיווח למוסדות בין-לאומיים על מצב ייצור ואיכות החלב בארצות מתפתחות. בהזדמנויות רבות שימש סלעי כרסמכא בתחום עבודתו — לפני רשויות המשפט בישראל. לסלעי היו מהלכים בקרב תעשייני מזון שונים, ובעיקר נטל חלק וזכה בהערכה רבה במחלבות השונות בארץ; ואמנם, תרומתו העיקרית, שנמשכה שנים רבות, היתה בעניינים הקשורים עם ייצור, עיבוד ושיפור של החלב ומוצרי, לשם הרחבת שיווקם.

את רוב שנות עבודתו הפורייה עשה סלעי במינהל המחקר החק-

לאי; בתחילה בבית-הספר לטכנאי חלב, אח"כ במכון לבעלי-חיים, ובשנים האחרונות — במכון לטכנולוגיה של מזון.

ההיכרות והקשר עמו החלו בהיותו תלמיד הפקולטה, במסגרת הכשרת מורים למוסדות חקלאיים. לאחר גמר הלימודים לתואר בוגר — כמעט נעלם מסביבתנו. הוא לימד מקצועות גידול בעלי-חיים ושימש מורה בבית-הספר החקלאי "כנות". ידענו שהוא מחונן ומצליח, חביב על תלמידיו וחבר לסגל המורים והמחנכים. היכרנו את סבר פניו מזמן לימודיו ומפגישות מקצועיות בענייני גידול בקר וייצור חלב, ולא אחת — גם מביקורים בכנות. כאשר תכננו הקמת בית-ספר להכשרת עובדי מחלבה — חיפשנו איש-סגולה, שהכישורים והתכונות הנדרשים ממנו כמעט ואינם נמצא באדם אחד. בשנת 1960 "פיתינו" אותו לבוא למרכז וולקני כדי לעזור בהקמת בית-הספר לעובדים מקצועיים ולמנהלי מחלבות. בית-הספר הוקם בתמיכת ממשלת ארה"ב, בהשתתפות המשרדים: חקלאות, מסחר ותעשייה ובריאות. מגמתו — למלא את שהיה חסר ביותר. היינו בטוחים שזו משימה קשה הדורשת סבלנות עם התלמידים, ניהול סדיר והתווית דרך למוסד שאך זה הוקם, ותכונה בהפעלתו עוד מיומו הראשון. לבד מהצד המקצועי, ההוראה, המעבדות — היה על סלעי לטפל בתלמידי דים, בשיכונם, ברווחתם ובחיי היום-יום. שמו הלך לפניו, עוד בהיותו בכנות — כמארגן, כבעל קסם מיוחד הקושר יחסים מצוינים ואבהיים עם תלמידיו, כאדם נוח אך העומד על קיום מלא של המטלות המחייבות את התלמידים ושל אלו המופקדות בידיו. ואמנם, הוא דאג לכול: הקמת בית-הספר וציודו, במידה רבה מכל המצוי והבא ביד; ארגון הלימודים; ומעל לכול — הטיפול בתלמידים, שכל אחד מהם אישיות בפני עצמה במה שנוגע לידיעותיו או יותר נכון במיעוט ידיעותיו את ענף החלב בכלל והמחלבה בפרט, החינוך הקודם שקיבל, השאיפות והיומרות שלו — מגוון רחב של גישות והתייחסויות לענף.

(המשך בעמוד הבא)

ביוכל שנות היכרותי את מינהל המחקר והפקולטה לחקלאות לא היכרתי אדם כמוהו, שכובד על-ידי כולם, שקיים יחסים עם חוקרים, תלמידים, עובדים, חברים לעבודה ועם מי לא? האמון שרחשו לו גרם לא פעם, שהוטל עליו להיות מיישר הדורים, משימה לא קלה, כשמי דובר בחברים שעברו אתו דרך קצרה או ארוכה. אפיו החביב בלט עוד יותר, כאשר בשנות מחלתו חשוכת המרפא, מתחילתה ועד ימיו האחרונים, נשאו הוא ורעייתו ומשפחתו את גורלם באומץ ובאצילות שלעתיים רחוקות פוגשים כמוהם. לאלו ששם הפרטי הוא גם סמל או שם המבטא משאלת ההורים — יש לא אחת בעיות, איך לא "לבייש" את השם ולהתמודד עם המתחייב ממנו. סלעי, אם מוכנו קשה, עקשן — לא התאים לדרך חייו ולאפיו; עמידתו בשנות מחלתו היתה עמידה סלע וכך גם ייזכר אצל רבים מחבריו שמצאו אצלו כתף יציבה, איתנה ומעודדת להישען עליה בעת צורך.

סלעי פירסם עם חובריו יותר מ-40 מאמרים בעיתונות המדעית ועוד 25 בעיתונות המקצועית. הנושאים העיקריים: השפעת הדכב ההזנה על הרכב החלב; חלבון סויה בתחליפי חלב; תחליפי חלב עשירים באבקה מי-גבינה; תוספות תחמוצת מגנזיום לשיפור אחוז השומן בחלב; שימוש במי-גבינה להזנת בקר; השפעת תנאי-הסביבה בקיץ ובחורף על התנובה והרכב החלב ופיריון פרות מרובות-תנובה; סקירה על חלב מותסס במזרח התיכון וחשיבותו לאדם; תנאי המדבר וייצור חלב עזים; הערכת צריכת רכיבי החלב בארץ ומשמעותה לגבי טיפוח והזנת הבקר בארץ; הרכב החלב במחצית הראשונה של התחלובה.

בתעשיית החלב: כושר השתמרות החלב בהשפעת חידקים מקבוצות שונות; שיטות לדירוג ואיכות של החלב הגלמי; ריכוז אנטיביוטיקה בחלב לאחר טיפול בעטין; מעבר אנטיביוטיקה מרבע מטופל לרבע לא מטופל של העטין; יעילות פפסין מעופות במגבן חלב במקום רנין מקיבות עגלים; הקשר שבין רכיבים שונים בדם הפרה לפיריון ולתנובה.

בשנות השבתון שבילה בארה"ב זכה בהערכה רבה וקשר קשרי ידידות עם עמיתיו ומדריכיו שם.

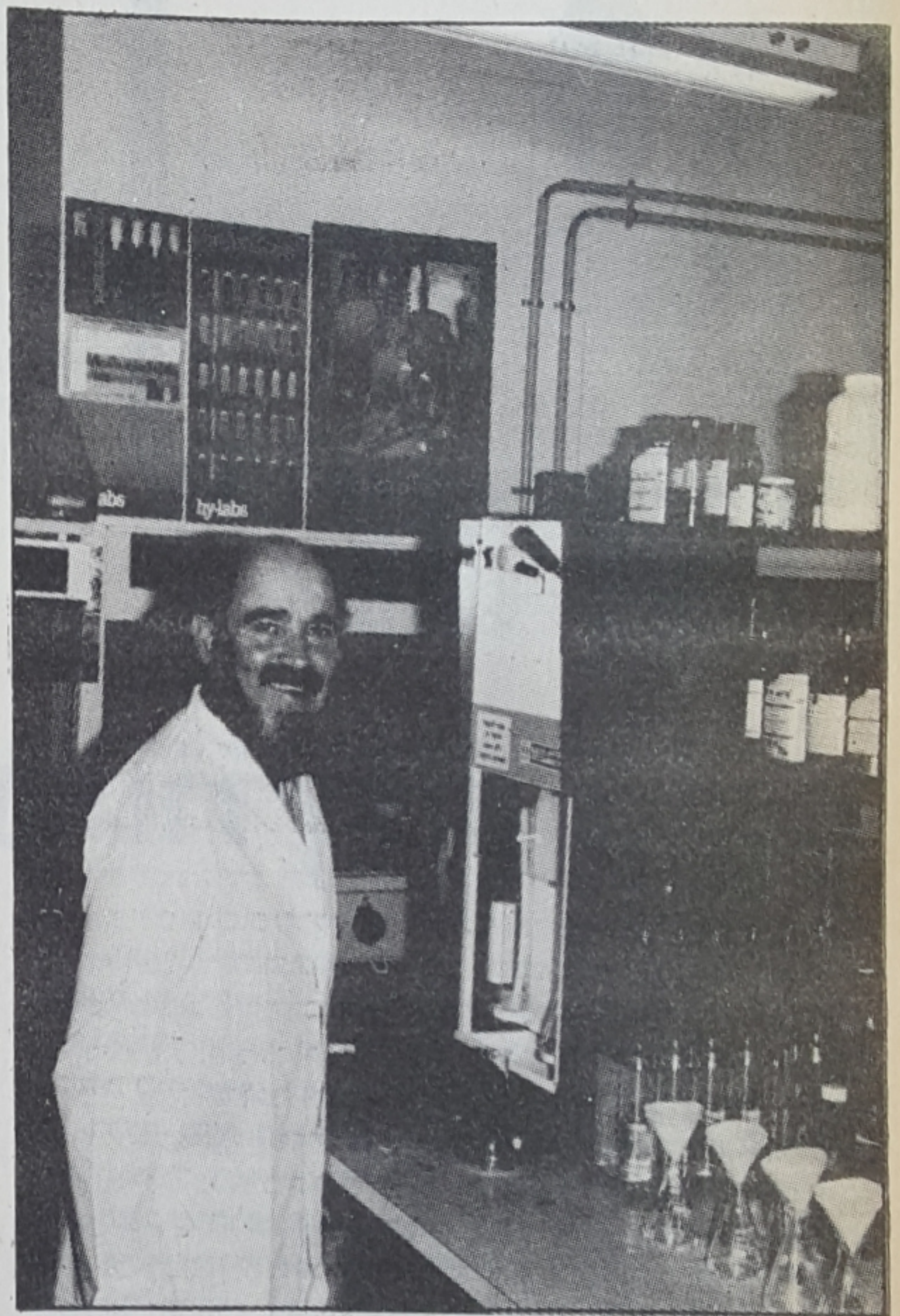
למה אפשר היה לצפות עוד מאדם, שחייו הסתיימו בגיל כה צעיר בעודו במלוא כושר פעילותו?

רענן וולקני

סלעי — אוהב האדם

בשנת 1966, בהיותי סטודנט צעיר בקורס הבין-קיבוצי לחקלאות וכלכלה, הכרתי לראשונה את סלעי, מרצה צעיר ונמרץ שבא להרצות על טכנולוגיה של החלב. עם כניסתו לחדר הכיתה נוצר מיד קשר בלתי-אמצעי עם הסטודנטים, והשיעורים התקיימו באווירה שונה ומיוחדת.

סלעי תמיד חיך; אך לא חיך של התנשאות, לא חיך של התרפסות — אלא חיך של טוב-לב, של אהבת הזולת. וחיוכו זה הקרין על כל הסביבה, והוא שנתן את האווירה המיוחדת בקורס שלימד. הייחוד של סלעי היה לא רק בעבודתו המדעית המסועפת והחשובה, כי אם בעיקר — הקשר עם תלמידיו, תחילה כסטודנטים (המשך בעמוד 616)



סלעי במעבדה.

כל עוד קוימו הלימודים במרכז וולקני, במשך כשש שנים — נשא סלעי בעיקר הנטל והצליח, עם יתר השותפים לעבודה, לאמן בעלי מקצוע שרבים מהם תפסו, מאוחר יותר, מקומות מכובדים בתעשיית החלב, במחלבות ובתעשיית המזון בכלל.

כשהוחלט על העברת בית-הספר ממרכז וולקני — פנה סלעי וניהל במחלקתו מחקרים בעיקר בנושא החלב ומוצריו, וכן בהזנת בני-בקר בתחליפי חלב. הוא היה מופר, אהוד ופעיל בתחומים שונים, ובשיתוף עם חוקרים ומוסדות — בשיפור מוצרי החלב ואיכות החלב, ולימוד הרכבו באזורים שונים בארץ.

סלעי הוזמן להרצות בפקולטה לחקלאות ב-1969, ובלימודי הבוגר והמוסמך באוניברסיטת תל-אביב — מ-1972. להרצאותיו היה אופי מיוחד, שהיה מקובל מאוד על התלמידים, ואלה החזירו לו יחס חברי שלא כל המרצים זוכים בו. הערכה ויחס זה בלטו בעיקר בשנות מחלתו, כשההרצאות היו קשות עליו. רבים מתלמידיו ב"כנות", בפקולטה לחקלאות ובבית-הספר לחלב שמרו זמן ממושך על קשר יותר מהדוק עמו ונעזרו בעצותיו ובעידודו לעת מצוא במעבדתו, וביתו היה תמיד פתוח לכל מבקש.