



טעמים בעמקים. מסעדות ויקנים מדגימים ומרכולתם, אמנים מקומיים מציגים מתוצרתם

צילומים: אורלי גונסר

יש טעם לטיול

כמדי שנה חוגגים בעמק את פסטיבל "טעמים בעמקים" לטיולים ולאוכל: מסעדות, שוקי איכרים, יקבים, גבינות, שמן זית ועוד



ט"ו בשבט מביא איתו אירועים משמחים כמו "הוויית טעמים בעמקים", שתפגיש השנה את המטיילים בעמק עם החקלאים דרך תגיגה של אוכל "מהחלקאי לשולחן".
על מרפסת עץ ענקית, המשקיפה אל כרמים ואל שדות בשולי העמק, התקבצו ובאו חקלאי שדה יעקב והסביבה. אילן כהן הביא מבחר גבינות שהוא מגבן, משק ז'ק הציגו פירות בקטיף עצמי, כמו גם ריבות ומרקחות ותוצרת חקלאית נוספת. אבי ציטרשפילר מחוות התבלינים הוסיף לאווירה השמחה שלל נוחותות של צמחי מרפא ותבלין, חסות מתוקות של כרמל יבולים הוסיפו כתר ירוק לשולחן, ובין לבין בעמק, גבינות איכותיות, דבש מובחר ועוד. לצד פסטיבל טעמים בעמקים החליט השנה לשנות כיוון. במקום עוד פסטיבל אוכל שמרוב מסעדות לא רואים בו את הצלחת, בחרו להביא את מיטב תוצרת העמק החקלאית הטרייה, היישר מהחקלאי לצרכן - בלי מתווכים ובלי תחנות ביניים. התוצאה שובת לב ומאפשרת לשלל עסקים חקלאיים, קטנים כגדולים, לתת ביטוי לתוצרת וליצירתיות. את החקלאים הללו אפשר יהיה לפגוש בירידים קטנים שיתקיימו בפסטיבל - חלקם בסמוך למסעדות המשתתפות, כך שאפשר ליהנות מתפריט מוול (109-179 שקלים לסועד) אבל גם משלל טעימות של שמן זית מבתי בר נבחרים, יינות משפע היקבים בעמק, גבינות איכותיות, דבש מובחר ועוד. לצד

הערך התזונתי הוסיפו גם מזון לנשמה, ובמקביל לחקלאים יהיו גם אמנים ואומנים שיציגו את מרכולתם הייחודית (ציורים, סלים קלועים, כלי קרמיקה ועוד).

אחרי מנות הקור והגשמים שניתכו בעמק זה כבר ובכמויות מרשימות, היה עונג גדול לבקר במרחבים, לראות את הארמה הרוויה, את השדות המוריקים כפליים ואת הגבעות הפורחות בתגיגות צוהלת. לכל הסיפור התלוותה גם שמש שאירה לנו את היום והיממה את הגוף והלב, לא פחות מהאנשים הטובים שפגשנו בדרך. פתחנו בארוחת בוקר לא שגרתית ב"מטבח של איילת" ביקנעם המושבה, מקום קונספטואלי המגיש ארוחות בוקר (שמתאימות גם לבראנץ') לא בהזמנה מתוך תפריט, אלא כארוחת טעימות, תפריט מלא בן עשר מנות שמגיעות בהמשכים. תפריט הטעימות משתנה, אבל מנה רודפת מנה, וכיוון שהן בריוק במידה הנכונה, אפשר ליהנות מכל אחת בזמנה. השלל שהניב המטבח באותו יום כלל קרפצ'ו סלק

וקולרבי עם גרעינים ועם נבטי חמנייה, ארטישוק על טחינת שקדים, ברוסקטה קממבר דבש ופקאן, סלט עלים בוויינגרט וגבינת עזים מטוגנת, בריש נימוח עם ביצת עין ועם פסטו ועוד, וכמוכן קינוחים ובהם קרם ברולה, טראפלט צ'ילי או מעדן חלבה וגרעינים - מעלף!

בפסטיבל איילת משתפת פעולה עם חנות "דרך התבלינים" הוותיקה, שתוסיף למונות האסתטיים תבלינים מיוחדים. בימי חמישי, על אותו עיקרון, יש ערב מרקים הכולל שלושה מרקים ותוספות. המחיר אחיד (85 שקלים). מומלץ להזמין מקום (של' 8134105.052). כדאי לבקר גם אצל כבי בונן ממושב היוגב. האישי, שהיה חקלאי, חווה מהפך קיצוני כשהחליט

ביום בהיר אחד לצייר, ובלי ללמוד אפילו דקה, זרם עם התחושות והפך לאמן רב תחומי. לפני שלושה חודשים הפך לול ישן לגלריה שבה מוצגת תוצרתו האמנותית. אפשר ליהנות מצוירי הנוף הכפריים שלו, להייד אל מול הנאיביות שעולה מהם, ולקנא בכישרון שבו התבדך. הגלריה פתוחה בכל יום ורצוי לתאם ביקור מראש (של' 052-8777191).

במשק אשוש השכן ייסרו השנה שותפות מיוחדת של מגדלי יותים מהסביבה, שהניבה מותג שמן זית חדש: הר ועמק. החיבור בין בית בר לבין חקלאים מקומיים עובד מצוין, ובמקום יש מרכז מבקרים קטן. גם בית הכר הזה הפיק השנה כמויות עצומות של שמן, ולצד הסברים יהיו גם טעימות של הוגים השונים, סרט, ומוכן שאפשר גם לרכוש הביתה. בתיאום אפשר לצאת לסיור "מהכרם לבקבוק", המספר את סיפור השמן מראשית עד אחרית (של' 052-3176669).

כשרה יעקב התארחנו, כאמור, ביקב שדות, יקב צעיר ומבטיח שהקים רועי לוי ומייצר כ-8,000 בקבוקים בשנה, מהם זניים ובלנדים קלילים וטובים. האורחים מוזמנים לסיור ולטעימות במרפסת מופלאה שצופה אל נוף הכרמים והשדות (30 שקלים, של' 052-8446228). במשך שלושה ימי סיוור "שישי חופשי" של קק"ל (לא לתשלום). אחד מהם יגיע ליקב שדות ויארח את טלי זייד (נכדתו של אלכסנדר המפורסם), שתספר על הפסל של סבה הניבט מוול.

בין המסעדות משתפת השנה לראשונה "לימוזין", מסעדת כשרים ותיקה שהפכה למוסד בעמק. לחובבי בשר מזומנת חוויה קולינרית, שכן הבקר גדל בחווה סמוכה, ומלבד מעקב קפדני על אופן הגידול, הוא מגיע טרי, ומרגישים בהבדל מהים הראשון (של' 9533173.04).

חויית טעמים בעמקים, 15-26, www.teamim-baamakim.co.il
אורלי גונסר

שאון חורף 2015
"שאון חורף 2015" בירושלים, סדרת אירועים, סדנאות והופעות ייחודיים: מיצג של שחקנים המתמקמים במשדר רואה חשבון אמתי וכותבים בעבור הקהל דוח רוח והפסד של מצב האושר שלהם; דראג ריס - מיוזן גברים על עקבים, מוזיקה אפריקאית, שירה בציבור ברוסית בבר רוסי ועוד.
16.2 במתחם שושן, 23.2 באזור התעשייה תלפיות לפרטים: www.young-city.co.il

← תערוכה



מרכז המבקרים החדש. מזכיר מוזיאון מדע

חלון לחקלאות מדבר

מרכז מבקרים חדש ולא שגרתי

• ט"ז בשבט הוא החג שהעניקה היהדות למחלקת הצומח בטבע, ובישראל של 2015 חלק נכבד מהצומח נשען על חקלאות. כיום, כשחקלאי הערבה מסתייעים בטכנולוגיות מתקדמות ושמים את החקלאות הישראלית על המפה העולמית, קשה לזכור איך לפני כמה עשרות שנים היה פעור דיסוננס בין חקלאות לבין הערבה. מדי שנה נערכת בתחנת המחקר והפיתוח "אייר" שבחצבה תערוכת חקלאות, המציגה את החידושים ואת ההמצאות בתחום. המו"פ המארח התחדש אחרי התערוכה האחרונה במרכז מבקרים לא שגרתי, שמציג את הפיתוחים הטכנולוגיים בחקלאות במרכז חוויית מוקסים.

הביקור במרכז המבקרים חולף בשלוש תחנות עיקריות. הראשונה היא סרט תלת-ממדי על החקלאות, השכלולים, ההשבעה ועוד. בחלק השני והמרכזי עוברים לחלל תצוגה חוויית שמזכיר מוזיאון מדע, עם מיצגים חדשניים המאפשרים התנסות והבנה של תהליכים שונים. המיצג המרתק ביותר, והיחיד מסוגו בעולם, הוא שולחן שעליו ארגו חול תמיס ופשוט, שמנובה בטכנולוגיה מורכבת. את החול בארגו, שמדמה את פני הקרקע, אפשר להניע ממקום למקום כמו בנן ילדים, אבל מעליו יש מצלמה תלת ממדית שמוזה את תנאי השטח בכל רגע נתון, מתרגמת אותם בתוכנה שבתכונה שולבו קווי הרוחב של כדור הארץ, ומקרינה בחזרה את קווי הגובה שנוצרו. המצלמה מזהה את ההבדלים בגובה שיוצרים בחול, ומתרגמת אותם לתנאי שטח חדשים, ואחם (במונ) לא תרצו להפיק לשחק. העמדה הזו היא שוס, אבל סביבה יש עוד יופי של עמדות. בצד אחד, למשל, יש דלתות שמאחורי כל אחת גילינו סיפור על משפחה אחת שהגיעה לערבה ותקעה בה יתד. 22-28 שקלים, טל' 08-6581083.

אורלי גונסר

← חלון למלון

ארוחת חושים יוזמה מיוחדת בהילטון אילת

טרימל ארקיע בשדה דב. חמישי אחר הצהריים, שיא העומס, והתור לבדיקה הביטחונית מתקדם בעצלתיים. אל האולם נכנס קשיש כפוף, נעור בהליכון. אף אחד לא זו. האיש עומד בציותנות. "סליחה", אני פונה אל העומדים לפניו בתור, "אולי אפשר לתת לאדון לעקוף את התור?". כמה אנשים מפנים את הדרך ברצון, עד שמגיעים לצעירה שמזדעקת: "אבל אני בהיריון!". היא לא תזוז. ככה זה בישראל 2015: אז מה אם קשה לך? לי קשה יותר.



בשרים בארוחת החושים. נשלוקחים לך את חוש המישוש

אנחנו יורדים ללובי, ומקבלים כיסויי עיניים. מכאן יעזרו לנו להגיע למסעדת המלון. זו דרך קצרה למדי, אבל בחושך (ועם עקבים!) אני מאבדת כל תחושת ביטחון. ארוחת בכתפלו של ההולך לפניי, מתנתנת כל צעד בהירות. מנה ראשונה בעיניים עצומות. ניסיתם פעם? אני מתה על קרפצ'ו, אבל שבעבורם ארוחה כזאת אינה חווייה חברתית חד-פעמית, אלא התמודדות יומיומית. מנה אחרונה: המלצר מגיע ומגיש לנו אוזניות שמנטרלות רעשים לחלוטין. הוא מציע שלושה סוגי קינוחים. אני מנחשת שלקינוח הראשון קוראים... קלאב הוטל? (לא הגיוני. אנחנו בהילטון).

חוש הראייה, ולקחים את חוש המישוש. מזומנים פלטת בשרים זוגית. מקבלים אותה יחד עם זוג כפפות עבות, שלא מאפשרות להניע את האצבעות. אני מנסה לאחוז בזמל, לנעוץ אותו בסטייק, אין סיכוי. אולי לגימה מהיון? לא מצליח לי. מתוסכלת, אני משליכה מעליי את הכפפות. יש לי כמה חברים, שבעבורם ארוחה כזאת אינה חווייה חברתית חד-פעמית, אלא התמודדות יומיומית. מנה אחרונה: המלצר מגיע ומגיש לנו אוזניות שמנטרלות רעשים לחלוטין. הוא מציע שלושה סוגי קינוחים. אני מנחשת שלקינוח הראשון קוראים... קלאב הוטל? (לא הגיוני. אנחנו בהילטון).

המלצר מגיש שנטרלות רעש, ומציע קינוחים. אני מנחשת שלקינוח הראשון קוראים... קלאב הוטל? (לא הגיוני. אנחנו בהילטון).

• "ארוחת חושים" במסעדת שיקו במלון הילטון מלכת שבא באילת מדי יום ד', עד סוף מאוס 2015. חווייה למבוגרים וילדים 3. מנות - 235 שקלים

גליה אלוני-דגן