

▶ אטרקציה

סדנאות שמן זית

מתחת לקשתות אמת המים העתיקה במושב רגבה ובלב מטע הזיתים ועצי הפיקוס נמצא "מרכז הזית הגלילי", המשתרע על שטח של חמישה דונם ומוקף חומה. כשעוברים את השער אי אפשר שלא להתפעל ממראה הגן, העצים והחצר שמתקיימת בה תצוגה של בתי בד עתיקים. הסיור במרכז מתחיל בצפייה בסרט על הפקת המים וביקור בתערוכה של כלי זית עתיקים. לאחר מכן יוצאים לחצר ומתנסים בחוויה של ייצור שמן זית. תקופת המסיק היא כאן חגיגה ובה מתנסים בחוויית מסיק באופן ידני, העברת הזיתים לאבן הפריכה וממנה לאבני הריחיים. בנוסף לסדנאות השמן,

צילום: ריטוב



ניתן להזמין מראש מנות אוכל גלילי צמחוני, כולל פיתות חמות מהטאבון, שאותן אוכלים באוהל שבמקום. בנוסף, מציע המרכז פעילויות תוכן כמו כתיב חידה; משחקי משימות בשטח ברגל, בג'יפים ובאופניים; פעילות אתגרית ברחבי הגליל המערבי כמו סנפלינג במערת קשת, טיפוס קירות וסירות בעכו העתיקה. במקום כל אלה אפשר להזמין מקום באירועים הכוללים טיפולים הוליסטיים ומעגלי מתופפים. מחירים: 25-35 שקל לאדם לסיור ולביקור במרכז. המחירים לשאר הפעילויות, בתיאום מראש. "מרכז הזית הגלילי", מושב רגבה, טל': 04-6600072.

◀ יקב

יין שבא מאהבה

מרכז המבקרים היפהפה של "יקב כישור" בכפר-כישורית ממוקם בלב נוף גלילי עוצר נשימה וחלונותיו משקיפים אל הכרמים המקיפים אותו. כפר-כישורית הוא בית לחיים לבוגרים בעלי צרכים מיוחדים והביקור בכפר וביקב הם חוויה ייחודית ויוצאת דופן. שבילי הכפר ובתונו מטופחים, החברים עובדים בענפים השונים ומפרנסים את עצמם מעבודה בדיר העיזים, במחלבה האורגנית שבה מיוצרות גבינות משובחות, במאפיית הלחמים האורגניים, בגן הירק האורגני, בענף התקשורת הכולל הפקת סרטי תדמית לחברות מסחריות, במפעל צעצועי העץ וגם כבוצרים בכרמים וביקב החדש לצידו של היינן הראשי והמנהל ריצ'רד דיוויס. כפר-כישורית מתנהל כקיבוץ, החברים גרים בבתים מוקפי גינות מטופחות, חלקם בזוגיות, סועדים בחדר האוכל ופעילים באירועים חברתיים. אחרי סיור בשבילי הכפר, מגיעים ליקב הבנוי אבן, ברזל, עץ וזכוכית. הביקור מתחיל בצפייה בסרט על המקום, אחר כך עוברים לשולחן ארוך שסביבו מתקיימות טעימות היין, שאותן ניתן לשלב בתיאום מראש בארוחת הבוקר. תוך כדי כך, מקבלים המבקרים מריצ'רד המנהל הסבר על תהליך ייצור היין. היקב הכשר מייצר כשבעה סוגי יינות שאותם ניתן לרכוש במקום ובימי חמישי אף ניתן לרכוש את התוצרת החקלאית האורגנית של הכפר. הביקור כאן מרגש מאוד, באוו לפרגן. המחיר: 25 שקל לאדם לטעימת יין. 60 שקל לארוחת בוקר זוגית. 6-10 שקל לתוספת קפה. "יקב כישור", כפר-כישורית, גליל מערבי, טל': 04-9085198.



7 8

▲ סדנת בישול
לבשל עם פנינה

אם נמאס לכן ממסעדות ובא לכן על משהו אמיתי, הצטרפו לסדנת אוכל גלילית בבית של בשלנית מקומית בבית דרוזי או ערבי. אני התנסיתי בסדנה שהתקיימה בכפר-מר' הדרוזי, שבמרומי הגליל העליון, בביתה של פנינה (כן, כן, יש לה שם עברי כמו שיש לדרוזים רבים), בשלנית מעולה, שקיבלה אותנו בחדר האורחים עם קפה ותה וסיפרה לנו על מסורת העדה הדרוזית ועל המטבח שעליו גדלה. אחרי שהתיידדנו, עברנו למטבח, התכנסנו סביב שולחן עץ, פנינה הניחה לפנינו את חומרי הגלם והתחלנו לבשל כשהיא מסבירה על כל מנה ומתדרכת אותנו: גילגלנו עלי גפן, מילאנו קישואים, סידרנו את הירקות, הארוז והבשר בסיר המקלבה, הכנו סנייה עם טחינה, קצצנו עשבי תיבול, ירקות ובצל, למדנו להכין לבנה מחלב עיזים ומאפה של בצק מטוגן ממולא בגבינה או בדבש עם קינמון ושקדים ולמנה אחרונה הכנו קטאיף, שהוא מעדן מתוק ממולא. הסדנה ארכה כשלוש שעות כשבסופה התיישבנו סביב שולחן האוכל ואכלנו את מה שבישלנו עד שהתפוצצנו. עברנו לחדר האורחים, שם יושבו על ספות סביב אח מבווערת, לגמנו קפה, אכלנו את הקטאיף והודינו לבעלת הבית המדהימה. משך הסדנה: שעתיים עד שלוש. מחיר: 200 שקל לאדם כולל הארוחה. סדנאות בישול אוכל עממי בגליל, "גליל איט", טל': 055-8810727.



6

צילום: ריטוב, אוצרות הגליל

