



26.67x35.44	1/3	עמוד 1	מסלול	19/08/2019	69690421-7
מושב עין הבשורמושב צוחמושב תלמי יוס - 25380					

ידיעות אחרונות

יום שני, י"ח באב תשע"ט 19.8.2019

מסלול

רק למנויי
ידיעות
אחרונות

דרומה מכאן

הנגב הצפוני מזמין אתכם לביקור.
כן, גם בקיץ • בתפריט: נוף קדומים
ואטרקציות חקלאיות לכל המשפחה
שרי מקובר-בליקוב, עמ' 6

תמונה קבוצתית
פסטיבל הצילום
הבינלאומי בעיר ארל
שבצרפת חוגג 50
עמ' 8

וינה שלו
אספן אמנות ונוסטלגיה
ממליץ לכם על המקומות
שהוא אוהב בבירת אוסטריה
עמ' 6





MEETING POINT 102 מהשדה לצלחת



משק 77 גידולים ייחודיים לסביבה



מבוק מרים. לכו בעקבות הריח



מחלבת צאן צאלה. עדר של 600 כבשים

כל צבעי הנגב

סדנאות אפייה וגבינות, סיורים בין ערוגות תבלינים ועצי פרי נדירים, קטיף תות, פטל ואננס, ועוד ועוד: בואו לצפון הנגב, תנו כתף לתושבי האזור, ותבואו על גמולכם ביופי מוריק, נוף קדומים ואטרקציות חקלאיות עשירות בטעם, צבע ותוכן | שרי מקובר-בליקוב

פרטי של החקלאי ארנון אפרת, הפך לאחד המקומות המרתקים בצפון הנגב. מדובר בסוג של יער פלאות שהסיוור בו מתחיל בעור גה ופיצוח אגוזי מקרמיה מנומרים, וממשיך בהיכרות מקרוב עם 150 סוגי עצים וצמחים שונים ומשונים, שהובאו על ידי החקלאי האמריקאי לארמת הנגב ועברו התאמה והתאקלמות. יש שם עצי קרמבולה מתוקים, בננות אדומות, תפוח הוורד בטעם מי ורדים, דובדב בן שפורה גם בקיץ, גויאבות ננסיות, צימוק יפני, גרגיר פנמה, תות פקיסטני, שזיף בטעם מסטיקי ועץ שפירותיו נראים כמו הכלאה של משמש ואפרסמון, וכסין מאמינים שאם האישה תאכל מהם היא תלד בנים. בין עצי התמר והינדי, הבאובב והלימון המגוון, שופע ארנון הסברים על תכונות הפירות, וארץ המוצא והייחוד של כל שיש ועץ. וכך למדנו שאישה הודית המכבדת את עצמה לא תבשל את פרי המרינגה שעל פי האמונה מחזק את כוח הגברא, כדי לא להביך את בעלה. אפשר למשש, לטעום ובעיקר להקשיב למי שמכיר כל עץ ועץ כאילו היו ילדיו.

בתובת: מושב כוכב מיכאל, רחוב הזית 46
משך הסיוור: כשעה וחצי
מחיר: 40 שקל למבוגר, 30 שקל לילד (למשפחות וקבוצות מ-7 ועד 50 איש)
בתיאום מראש: ארנון - 054-5950095, 077-7295892

משק 77: אוכמניות, פיטונגו ואננס

במשק 77 חיפשו ומצאו פתרונות ייחודיים לסביבה המפחיתים את הצורך בשימוש בחומרי הדברה ומאפשרים שימוש נרחב באנרגיה סולרית. המשק מציע קטיף אוכמניות, פטל, פיטונגו, עגבניות, אננס ובעיקר תותים עפים באוויר

מבוק מרים: בערוגות הבושים

ככניסה למבוך עץ תות מפואר יושב, פשוטו כמשמעו, על סלע אימתני. אפשר שהעץ הלך הלך, והתיישב על הסלע לנוח, ואפשר שאלי שדה, הבעלים, הניח מעט אדמה על הסלע, שתל בו עציץ לפני 12 שנה, וככל ששורשיו התחזקו, חיסר מהאדמה והסיט את השורשים לצדדים. אלי מלהטט בעץ גם במבוך עצמו. כדאי להציץ על עץ שענפיו גדלו בצורת מנורת שבעת הק"נים או מגן דוד.

עכשיו תתפנו למבוך: מדובר בשבילי תב"ל לנינים וצמחי כושם אורגני המשתרעים על פני 4 דונם. אפשר ורצוי ללכת לאיבוד בין ההרס והמרווה, הזעזע והרוזמרין, אבל לחזור מעת לעת להדרכה מפי מרים בעלת הידע העצום, שתסביר על משחות מרפא ותכונות קוסמטיות מכל השפע הזה, לצד השימוש הקולינרי במטבח. החוויה מתנהלת באינספור פינות חמד שהטבע יצר במבוך, ובמהלכה לומדים על הקשר בין הסביבה, הצומח, בעלי החיים והאדם, מבחינים בין צמחי התבלין ומכינים שקיות ריח מפרחים ועלים. בקיץ יש גם סיוור לילי עם פנסים שנוי סך על כל העסק נופך מסתורי (במקום יש חדר הרצאות גדול וממוזג שניתן לערוך בו פיקניק).

בתובת: מושב ניר משה, משק 26
משך הסיוור: כשעה וחצי
מחיר: 32 שקל למשתתף מגיל 4 (27 שקל לגימלאי והנחה לקבוצות)
בתיאום מראש: מרים - 050-4272004, אלי - 050-6246427

ספוטה: יער הפלאות

ספוטה הוא מטע עצים נדירים, שלא לומר אקזוטיים, מכל רחבי העולם. מה שהחל כאוסף

שה, ותזכו בנקודות יופי מוריקות, נוף קריר מים ואטרקציות חקלאיות עשירות בטעם, צבע ותוכן.

שביל הסלט: חוויה חקלאית יוצאת דופן

זה אינו סיוור שגרתי בבוסתני פרי וירק, אלא חוויה חקלאית יוצאת דופן בחממות הבשור. לא רק בשל גודלה - כעשר תחנות מגוונות כורעות מעומס 100 גידולים שונים של פרי וצמח - אלא בעיקר בשל התוכן המ"קורי שנוצק לכל תחנה. האגרונום אורי אלון מציע בכל חממה אטרקציה נפרדת: חדר ברי"ה זה בין עצי שבעת המינים, מבוך פסיפלורה, מרוץ יוני דואר בעקבות ספרו של מאיר שלו, שזירת שרשראות מעגבניות שרי ותפוזים סיניים, תחרות פלפלים חריפים. זו האחרונה נערכת אחת לשנה גם באופן מקצועי, וגברים מסוקסים מתפתלים בעטייה על האדמה (טיפ: כוס חלב מעלימה את החריפות במייד).

המעבר בין התחנות רצוף עשירות טיפים ואנקדוטות כאלה. פה מלכלכים את הידיים, שזורים טבעות מפרחים אכילים, לומדים איך תפוח בא לעולם ועוקרים גז"רים בשלל גוונים (הידעתם שצבעו המקורי היה לבן, ורק חיבתה של מלכת הולנד לזן הכתום הפיצה אותו ברחבי העולם?). ילדים ישמחו בפינת צבי הנינג'ה אדירי הממדים שמהסלים סברס על קוציו ועליו, ומבוגרים ילמדו איך משתמשים בכוורת להאבקה ואיך עובדות הטפספות.

בתובת: רחוב מרווה 31, מושב תלמי יוסף
משך הסיוור: כשעתיים
מחיר: 40 שקל למשתתף בקיץ, 50 שקל למשתתף בחורף
בתיאום מראש: 08-9982225

כשאברהם אבינו, מראשוני החקלאים בצפון הנגב, הגיע לגדר, הוא חפר בה בארות. בכך הפך להייטקיסט הראשון באזור. מאז חלפו שנים ושינויים, כך גוריון עמד על הראש וחלוצים אמיצים התיישבו בצפון הנגב והפכו את המדבר לנווה מדבר. בזכותם, רק שעה מהמרכז מתגלה חלקו הדרומי של מישור החוף במלוא תפארתו. אר"תו עשירה, מניבה חיטה ושעורה, גפן ורימון. אנשיו חמים וחרוצים, בזיעת אפם מוציאים להם מן הארץ. בין בלוני תבערה, סככי לחימה ופצמ"רים הם מתעקשים לפתח את עוטף עזה ולהציע פנינים של תירות חקלאית ירוקה ומגי וונת: שבילי סלט מגידולי שדה, מבוכי ירק וברי שם תבלינים, בוסתני פרי אקוטי, קטיף תות, אננס ופיטונגו ומרבדים אדומים-סגולים-לבנים של פריחה צבעונית בכל עונות השנה.

המפעל החקלאי בצפון הנגב מרחיב את הלב. החיטה הכורעת ברוח מעומס הגרעינים הופכת לקמחים ייחודיים. מחלב הפרות המואבסות באקלים משתנה מכינים גבינות איכות, והנוף מנוקד עיגולי עגבניות בכל הצורות, הצבעים והטעמים כשליצרים מלפפוני "סטארפון" בצורת כוכב ו"מלכבונים" בצורת לב.

מאחורי השריפות והאזעקות ביישובי הדרום מבעבעים החיים עצמם. הם יפים ותוססים ומלאי תשוקה. המשפחות גדלות, הקיבוצים מתרחבים ואיתם היזמות החקלאית הזעירה והמסחרית. באדמות הלס של הנגב, לבד מהחרסית, יש גם חוסן אנושי מחמם לב שנלחם על רגבי האדמה הלחים ומוציא מתוכם אגוזי אדמה ואבוקדו, צנוניות וחוחובה, גזר ואוכמניות.

תבואו לכאן גם בקיץ, לא רק סביב פס"טיבלי דרום אדום וכדורים פורחים. בשעות הבוקר המוקדמות או אחר הצהריים. תנו כתף ותמיכה לשרשרת האנושית ברצועה הרגלי

ספוטה לכל צמח יש כאן סיפור

וגם בלונים פורחים



מי שמגיע לאזור יכול ליהנות מאירוע ותיק וצבעוני במיוחד: פסטיבל הכדורים הפורחים שמפיקה עמותת תירות שקמה בשור. במהלך הפסטיבל, שיתקיים ביום חמישי ושישי **משע 22** ו-23 בחור (ש), יכסו את שמי צפון הנגב כדורים פורחים מהארץ והעולם. בין הכדורים הפורחים שיעלו לאוויר – "הגיגה של פרחים", הבלון היחיד בעולם שמודפס כולו בהדפסה דיגיטלית ומשחזר יצירה של האמן הקרואטי איוואן ראבוזין, מה שהופך אותו, לטענת המארגנים, לרפרודוקציית האמנות הגדולה בעולם. בנוסף יגיע השנה בלון גדול במיוחד בשם "הבטרייה", המתנשא לגובה של 40 מטר ושוקל פי שניים מבלון רגיל, כ-500 ק"ג.

בשעות החשיכה יתקיימו מופעים כמו מופעי קרקס עם להטוטנים, נערת רות גומי וחישוקים, אומני בועות וכו' לזנים. שיאו של הערב במופע NIGHT GLOW, בו הכדורים מחוברים לקרקע ולצילי מוזיקה קצבית גדלקת בהם אש בשלל צבעים.

מחיר לאדם מעל גיל שלוש: 149 שקל. הנחה משפחתית: 125 שקל לאדם. מחיר פעוט: 20 שקל. המחיר כולל לינת בשטה. למוזמנים 2 לילות באחד מאתרי הלינה באזור: כרטיסים כ-50 שקל האחד.



MEATING POINT 102 הכבאית של סמי הטבח

יום אחד קם בחור צעיר, נמרוד רוגל שמו, מצא כבאית צבאית ישנה, שיפץ והפך אותה למסעדות דרכים במושב קלחים. שם הוא הגיש מנות בשר ומאפים שמתבססים על חקלאות צפון הנגב בשיטת מהשרה לצלחת. מאז אנשים באים כדי לאכול את התבשילים המיוחדים שלו מהבקר המקומי (פרות מבוגרות ולא עגלים צעירים), לצד פטריות, תפוחי אדמה, בטטות ובעצם כל מה שקוטפים במשקי צפון הנגב. הקבועים כבר מביאים את הילדים, שחושבים שנמרוד הוא סמי הטבח ומבקשים אוכל. גם סטודנטים מבאר-שבע, לצד נרטי סעי דרכים שטבעו את הסיסמה "שש דקות (מכביש) שש".

כתובת: מושב קלחים, משק ראשון מימין
פתוח: ג'ה' 14:00-21:00 ו' 10:00-16:00
מחיר: כריך אסאדו מפורק - 44 שקל, שקשור קה מרגו - 42 שקל, בורגר בקר - 38 שקל
בתיאום מראש: נמרוד - 054-7330455

שוק האיכרים אשכול מרקט: ישירות מהחקלאים

גידולי צפון הנגב מגיעים לשווקים ברחבי הארץ, אבל אפשר לרכוש אותם ישירות מהחקלאים, לתמוך בפרנסתם ולחסוך את פערי התינוך. אשכול מרקט פועל בחממה מעוצבת המשלבת עגלות ודוכני תוצרת חקלאית באווירה שמחה וצבעונית. לצד העגבניות, המלפפונים, הרימונים והפסיפלורה יש גם דוכני קונדיטוריה, תבשילים, מטבלים, ליקרים ולחמים מתוצרת עצמית של התושבים המקומיים.
כתובת: מועדון מופת צוחר, ביישוב צוחר
פתוח: מדי יום שישי בשעות 9:00-14:00
פריטים: 077-7295827

כולל כיבוד קל, גבינות ומטבלים. סדנה מקצועית (כ-4 שעות) - 300 שקל. סיור וארוחת בוקר לקבוצות - 75 שקל לאדם.
בתיאום מראש: 077-7295796, 08-6442224

מחלבת צאן צאלה: גבינות וליטופים

משק הצאן, עדר של כ-600 כבשים, שוכן בחוות בורדים. פניו לצהוב המדברי, גבו לגוני הירוק של צפון הנגב. המקום פועל סמוך למדעיין הבשור ומציע פעילויות וסיורים במשק וסדנאות להכנת גבינות. הדגש הוא חקלאי, קור לינרי והיסטורי. בחווה מגדלים בעלי חיים במדע רעה טבעי בחלקו, קישואים, תפוחי אדמה ועוד. צאלה, בת המייסדים, הקימה במקום מחלבה והחלה לייצר גבינות מחלב כבשים. כיום החווה הפכה למרכז מבקרים גדול. לכו מסיפור הקמת החווה, כולל הסיור גם ביקור בדיר, האכלה וליטוף הטלאים וסדנאות להכנת גבינות.
כתובת: משק צאן מחלבת צאלה, ליד מושב עין הבשור
מחיר: 25 שקל לאדם לסיור בן שעה
בתיאום מראש: 052-8478935

קמח בסגנון עתיק - אבן ריחיים המעלה אד לבן וריחני, ולצידה מטחנת גלילים שעובדת בשיטה מורדנית. התבואה מתבססת בעיקר על מטעי כוכב מיכאל וקיבוץ סעד, הידועים כמכילים רמה גבוהה של גלוטן איכותי, והיא כוללת כוסמין ושיפון, קמח לחם וקמח כפרי. בטחנה השכילו לשחזר זני קמח עתיקים כמו אינגקורן, הנחשב למוזן במיוחד, והאמר העשיר במינרלים, שלמאפים הנוצרים ממנו טעם אגוזי עמוק. גולת הכותרת הן סדנאות האפייה, לצד ארוחות מפנקות מתנורי האבן, בהתאם לחזון המייסד, אמנון ברזין, שביקש להקים בית שיני גיש אפייה גם לחובבי התנור הביתי.
כתובת: התבואה 2, כוכב מיכאל
מחיר: סדנה קצרה (כשעה) - 175 שקל לאדם,



שגדלים באדניות, ולכו מהאטרקציה הם דורשים הרבה פחות ריסוס. מדובר ב-120 דונם של ערוגות פרי שהתאימו עצמן גם לחום הקיץ והן מוזמנות לקטוף ולטעום. כמטעי האננס אפשר לראות את הפרח המרהיב בטרם יהפוך לפרי, ולסיום מתקיים ביקור בבית האריזה לפירות הדר והסבר על שיטות הטיפול ומיון הפרי. הסיור מתנהל על הטרקטור של משפחת טרבלי-סי, ויש גם דוכני מזון, הפעלות לילדים ואפיית פיתות בטבון.
כתובת: מושב תקומה
מחיר: קטיף עצמי - 50 שקל למשתתף
בתיאום מראש: 077-7295896, 08-9934237

טחנת קמח הארץ: עתיק ובריא

השיבולים הצומחות באדמת צפון הנגב העשירה, הופכות במתחם טחנת "קמח הארץ" למגוון קמחים ייחודיים. הטחנה ממוקמת במבנה אבן ובסוירים שנערכים בו לומדים על תהליך האפייה, ממבנה הגרעין, דרך הטחינת באבן ריחיים, ועד לאפיית הלחמים, העוגות והמאפים. מאחורי קיר זכוכית עצום פועלת מטחנת

צילומים: אאלה נורדינאקה, מרים שדה, אורטובלסי, באדינות ספוטה, באדינות תירות השקמה בשור