

25.33x32.46	1/2	עמוד 22	ישראל היום! - כותרת	28/09/2018	65350636-4
חבל הבשורמושב תלמי יוסף יבוס באר - 25380					



צילום: דבורת אשכול

תוצרת היישר מהחקלאי. אשכול מרקט

עטופים בהתחדשות

טעימת מלפפון בצורת כוכב • גזר צבעוני • הפלפל השני בחריפותו בעולם היישר מהאדמה • מסיק והכנת שמן זית, ייצור גבינות, שוק איכרים ייחודי ושביילי אופניים קסומים • אחרי תקופה ארוכה של טרוור הצתות שלוה בירידה חדה בתיירות – עוטף עזה מתעורר מחדש

10 שקלים למבוגר. חובה לתאם מראש בטלפון 077-7295727.

שבייל הסלע

תמיד כיף לראות את מבע התדהמה של הילדים כשהם מגלים שהירקות והפירות נקטפים מהאדמה, ולא פשוט צצים להם משום מקום במקרר או על המדפים. בסיור החקלאי ב"שבייל הסלע" במושב תלמי יוסף, בהדרכת האגרונום אורי אלון והצוות המיומן במקום, מגלים הרבה דברים מפתיעים על הירקות ומתנסים גם בקטיפתם. החידוש האחרון הוא ה"סטרפפון", שפותח ממש לאחרונה במקום – מלפפון בצורת כוכב, שמסדרג כל סלע בן רגע.

בסיור, הנמשך כשעתיים, מכירים חממת עגבניות שרי בשלל צבעים, צורות וטעמים, מגלים מלפפונים ננסיים וכאלה בטעם של פעם, שולפים גזר צבעוני מהאדמה, הולכים לאיבוד במבוך של פסיפלורה, מבקרים במנהרת תבלינים, מכינים פיתה בדואית בייצור עצמי מתובלת בועת מת בליני החממה, משתתפים במרוץ יוני דואר בעקבות ספרו של מאיר שלו "יונה ונער" (המתקשר

העשרה. בחצר המשק שלה במושב פרויים שליך אופקים הקימה את "חוויית יונה", שם היא מציגה פעילות חקלאית אמיתית לפי עונות השנה. באביב הילדים יוצאים לקציר חיטים בעזרת מגל מסורתי, ממשיכים להפרדה ולכתישת הגרעינים ומגיעים עד ליצירת קמת. בשיא הקיץ יצטרפו המטיילים לחוויית בציר, בחורף יאספו תפוחי אדמה מהשדה וכעת, בסתיו, יצטרפו לעונת המסיק. בבוקר אצל יונה תוכלו למסוק מעצי הזית שבחצר ולעבוד את כל התהליך עד לשלב עצירת השמן, בשיטות קדומות ובעבודת כפיים. בסיום, כל ילד מקבל בקבוק קטן של שמן זית.

לצד הפעילות העונתית מתקיימת במקום גם פעילות קבועה, הכוללת סיור מודרך בבוסתן המציע את פירות העונה, בילוי בפיתת החי, שבה טווסים, ברווזים ותרגוליים, תערוכת כלי חקלאות עתיקים ואפיית פיתות בחיק הטבע.

מתחת לעצים פזורים ספסלים שבהם אפשר לשבת לפיקניק, ולקוות שיונה הכינה את הקובי נות התימניות המופלאות שלה ואולי תיתן לכם לטעום מהן. המחיר: 25 שקלים לילד מגיל שנתיים וחצי,

רות, גלידת יוגורט כבשים וטעימות של גבינות בחנות. בימי שבת אפשר להצטרף לסיור מודרך שיוצא בשעה 11:00, עובר בדיר החלב ובמכון החליבה וכולל הרכה על היסטוריית המקום, על הטיפול בכבשים ועל תהליך הכנת הגבינות (מומלץ לשריין מקום). אפשר להצטייד כאן גם בסלי פיקניק על טהרת תוצרת המחלבה. אם תרצו להכין בעצמכם גבינה, משלב חומר הגלם ועד למוצר הסופי, תוכלו להירשם לסדנה להכנת גבינה צפתית, הנמשכת כשעתיים וחצי וכוללת ביקור בדיר הכבשים. במהלך הסדנה תלימדו מהו פיסטור, מה ההבדל בין גבינה קשה לרכה ובין חלב עיזים לחלב כבשים או בקר ועוד – ובי סופה תצאו עם ידע רחב יותר על עולם הגבינות וגם עם גבינה שהכנתם במו ידיכם. המחיר: 60 שקלים לאדם, יש לתאם מראש בטלפון 077-7295712.

עונת המסיק

יונה מלכי היתה במשך שנים רבות גננת אהובה, וכשפרשה לגמלאות החליטה לשלב בין שתי אהבות גדולות שלה – חקלאות ופעילויות

אילן גטניו

רש המעדיפים לקרוא לאזור עוטף עזה רווקא עוטף ישראל, שכן החוסן של תושבי הנגב המערבי הוא שמגונן על המדינה מפני המי פגעים שמעבר לגדר. בלוני התבערה עשו שמות בשמורות ובשרות האזור, אבל עכשיו החצבים כבר פורחים, מתחדשים וממתנים לגשם הראשון שיבוא וישטוף את הפיח ויכסה את האדמה, שהשי חירה ממאות השריפות. אחרי שבתקופה האחרונה (והארוכה) ראה האזור פחות ופחות תיירים, הגיע הזמן לבוא, לעודד, לראות את החקלאות המודרנית ולטעום את הפירות והירקות היישר מהאדמה. בקיבוצים בסביבה נפתחו כמה וכמה אורחנים המציעים לינה כפרית וצימרנים, שמהם אפשר לצאת לטיולי שטח בנופים הפתוחים וליהנות ממגוון פעילויות תיירות חקלאית למשפחות, כמו סיורים המשלבים קטיף, אסיף וטעימה.

הגבנים וטועמים

מדי יום שישי, וגם בערב החג, מחלבת צאלה הסמוכה לעין הבשור מציעה ארוחות בוקר עשיר

25.54x32.38	2/2	23	עמוד	ישראל היום! - כותרת	28/09/2018	65350637-5
חבל הבשורמושב תלמי יוטקיבוץ באר - 25380						



שביל הסלט צילום: שחף אלון



מסיק זיתים ב"חחיית יונה" צילום: לבנת ניזנבורג



ה"סטרפפון" - מלפפון "כוכב" צילום: מיטל סטר



לה מדוש צילום: ארז מנור



יתנה מלכי מ"חחיית יונה" צילום: לירון אלמגור



ביקויק במחלבת צאלה צילום: מיטל סטר

ישר ההקלאי

משק 77, הנמצא ביישוב תקומה שבחבל הכרמל, מציע למשפחות בכל יום שישי בין השעות 09:00 עד 14:00 קטיף עגבניות שרי וסיוור בט"ר קטור לחממות האננס, שבו לומדים להכיר את התהליך שעובר השתיל מהרגע שהגיע לחממה ועד לקטיף. יש גם סדנאות יצירה לילדים, דוכני אוכל, מכירת אננס טרי ועוד הפתעות. המחיר: 30 עד 50 שקלים (במזומן) לאדם, לפי סוג הסיוור. יש להירשם מראש בטלפון 054-4920787.

ואם אתם מעדיפים לרכוש תוצרת חקלאית במרוכז, חפשו בימי חמישי ושישי את אשכול מרקט, שם תוכלו למצוא במקום אחד את מיטב התוצרת החקלאית של אזור צפון הנגב. למיזם חדש זה מביאים חקלאי האזור מאפים ולחמים, גבינות, שמן זית, דבש, פרחים, צמחים - והמי חיר הוא ללא פערי תיווך. גם אם לא תכננתם לקנות ירקות, האווירה במקום מצדיקה ביקור, בשל המוזיקה החיה ודוכני האוכל, התכשיטים והמתנות שמציעים אמני האזור. הכניסה חופשית, לפרטים: 052-6693933.

ישירות לסיפור המשפחתי של אורי אלון, עונים על חידון הפעלות מיוחד לחג הסוכות בבוסתן שבעת המינים, והאמיצים בלבד יכולים לטעום את הפלפל השני בחריפותו בעולם. המחיר: 40 שקלים לאדם, בהזמנה מראש בלבד בטלפון 077-7295702, או באתר www.salat4u.co.il

סיוור ברכינה

עכשיו, כשמוזג האוויר התקרר קצת, יש באזור תחושה מרגשת של התחדשות. החצבים מבשרי החורף בשיא פריחתם, וזה בדיוק הזמן לצאת לטיול רכיבה בין הגופים והפריחה. ב"לה מדוש", מרכז האופניים הוותיק בכנ"י סה לקיבוץ בארי שבנגב הצפוני, אפשר לשכור אופניים איכותיים למסלולים המתאימים לכל המשפחה ולהתחיל לרוש בין גופי צפון הנגב. המדריכים במקום יכונו אתכם למסלול המתאים עבורכם, ועבור הילדים יש גם מסלול מיוחד של קארטינג פרלים, בזמן שההורים יכולים לשתות קפה ולנוח. המחיר: 75 שקלים ליום. מומלץ לתאם מראש בטלפון 077-7295716.