

סלול

יום שני, כ"ב באולול תשפ"א 30.8.2021

עורה עמק
הנשים שממציאות
מחדש את עמק
יזרעאל המערבי
| ענת לביאדלה, 6

פגישה בחוף געש
קוראים לה טבע ויש
לה סיפור מעניין
| על קו החוף,
יונתן בלוס, עמ' 9



הכמתן התנור

הפיצות הנאפוליטניות עם השוליים המנומרים והתפוחים
כובשות את ישראל • אלה ההמלצות שלנו מצפון עד דרום

אמיר קמינה, עמ' 4



טיול: נחל חרמון תחתון

נחל חרמון (הבניאס) הוא אחד משלושת יובליו של הירדן. בחלקו התחתון זרימת המים מתונה יחסית וניתן ליהנות בו ממסלול הליכה בשבילים צרים מקבילים למים או בטיול בתוך המים, בין עצים מצילים וצמחייה צפופה.

איך מגיעים: מגיעים בכביש 9779 לכניסה לקיבוץ שדה נחמיה. המטיילים בשתי מכוניות יחנו מכונית אחת במגרש חניה מסודר לפני הכניסה לקיבוץ. עם השנייה ממשיכים בכיביש 9779 מזרחה ולאחר כ-1.5 ק"מ פונים שמאלה לשביל רחב. לאחר כ-1.6 ק"מ של נסיעה בשביל פונים שמאלה לכיוון נחל חרמון, חניון רכב איקליפטוס. ממשיכים עוד כ-500 מטר ופונים שוב שמאלה על פי אותו שילוט. כעבור כ-500 מטר פונים ימינה בין מטעים, נוסעים כ-450 מטר בשביל המתקל ימינה, עד שמגיעים לחניון האיקליפטוס וחונים.

Waze: קיבוץ שדה נחמיה, חניון האיקליפטוס.

מסלול ההליכה: מהחניון יוצא שביל צר המאפשר טיול לכיוון צפון או דרום, ברגל או באופניים. נפנה שמאלה להליכה דרומה לכיוון שדה נחמיה, ומדי פעם ניכנס ונצא מהמים בכניסות וביציאות נוחות לאורך הנחל. במהלך ההליכה יורדים לתוך המים הנעימים, פונים שמאלה והולכים במורד הערוץ. עומק המים משתנה ויש להשגיח על הילדים. במחצית הדרך מגיעים למפל עם זרימה חזקה. מי שבחר ללכת במים ייצא לפני המפל, ילך בשביל ההליכה לצד הנחל ויחזור אל המים לאחר המפל. נקודת היציאה האחרונה מהמים לפני המפל היא לצד הגשר להולכי רגל החוצה את הנחל, או במפגש הנחלים חרמון ושניר מעט לאחר מכן. המטיילים במכונית אחת חוזרים לחניון האיקליפיטוס בשביל ההליכה המקביל לנחל. המטיילים בשתי מכוניות יוצאים לחניון בשער הכניסה לקיבוץ.

אופי ההליכה: מתונה, חלקה בשמש. מתאים לקבוצות קטנות ולמשפחות שאוהבות אתגרים. סוג המסלול: מעגלי או הלך חזור. ללא תשלום, בשעות היום בלבד. דרגת קושי: קלה-בינונית. כ-5 ק"מ, 3-2 שעות. המסלול אינו מוגש. מפת סימון שבילים: מספר 1 – החרמון, הגולן ואצבע הגליל / ערך ודוד גל-אור, מסלולים



קוקטייל: לונדון בפתח תקווה

לונדון אמנם סגורה בפנינו כעת, אבל רמזים עבים לבירה הבריטית ניתן למצוא באופן מפתיע דווקא במקום חדש שנפתח לפני שבועות אחרים על גבול פתח תקווה-גבעת שמואל. זהו בייקר סלון, בר קוקטיילים עם עיצוב ואווירה שמרפררים ללונדון של שנות ה-20, כולל מוזיקת ג'אז R&B, ברמינים לבושים בקפידה, כורסאות עור, שולחנות ובר עץ מהגוני ואקסטריוז רבים, שלוקטו במשך שנים בשוקי יד שנייה בלונדון. כמעט כל פינה משרדת – אם מסובך לנו להגיע לחו"ל, הנה חו"ל ליד הבית.

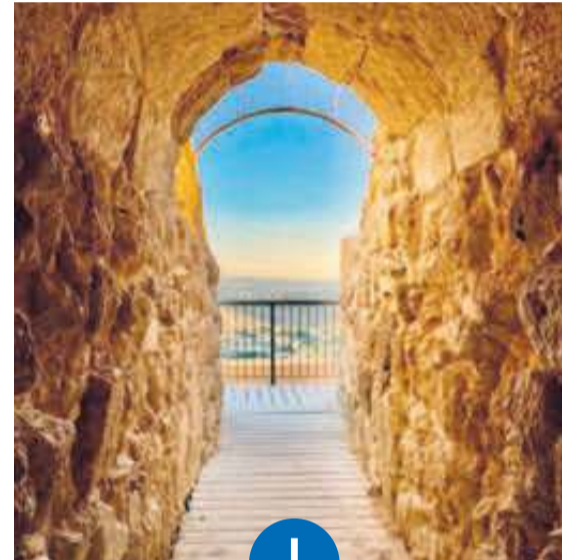
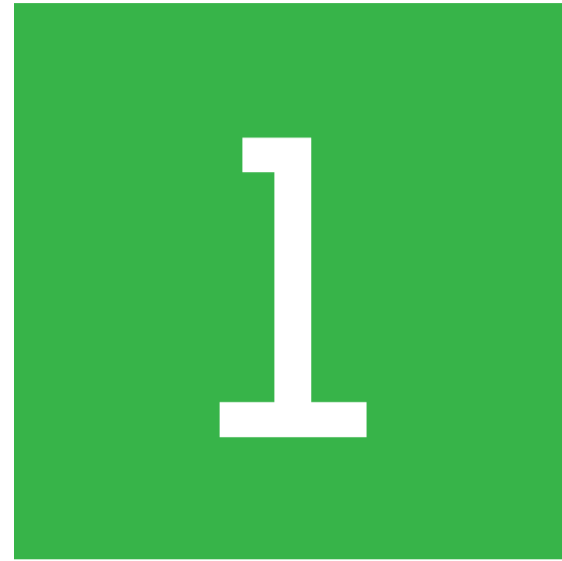
לפני האוכל, העניין פה הוא הקוקטיילים, שמעורבבים ומגושים בהקפדה יתרה. התפריט נבנה על ידי בעלי האמי פריאל הנחשב, ובו תמציות שנרקחות במקום ומשקאות אלכוהוליים ממותגים, Penicillin, למשל, הוא ערוב של וויסקי גלנמורנג'י, לימון, דבש וסירופ ג'ינג'ר; Tequila Sault מכיל טקילה אספולון, קוואנטרו, אגסים וסירופ פסיפלורה; ואילו Clover Club מבוס על ג'ין טנקרי, סי רופ תותים ביתי, וניל מדגסקר ולימון. מחירי הקוקטיילים: 42-48 שקל.

נרמה כי האוכל בסלון נועד ללוות את האלכוהול, ולא להפך. אבל המגמה המתוחכמת נמשכת גם בתפריט, למשל רוטולו תפוח אדמה – ביצה עלומה בטמפורה, תרד ובצל מקורי רמל, ורוטב הולנדי (52 שקל); סיגר דגים, עלי בצק שעוטפים מלית דג, עשבי תיבול, לימון, שאלוטס (56 שקל); ובשביל הטאץ' הלונדוני גם פיש אנד צ'יפס כהלכתו – דג ים בטמפור, רה, צ'יפס תוצרת בית ורוטב אולי שום (82 שקל).

מי שקצת יותר רעב, יגלה עניין באגף הפיצות המיוחדות, כמו פיצה ביאנקא (מוצרלה, קרם פרש, כמהין, פרמזן); פיצה patate dolci (מוצרלה, קרם בטטה, בצל מקורמל, ברי פקאן, פסטו ובצל ירוק); או פיצה ים תיכונית (מוצרלה, עגבניות לחות, פטה, בצל סגול ובוזיליקום). מחירי הפיצות נעים סביב 60 שקל.

למקום הסימפתי אחראי השף קונדיטור עידן מימון, המתפ על בהצלחה את הדרימרי הסמוכה – מאפייה שקנתה לה קהל אוהדים ארוך. / תהל בלומנפלד

● בייקר סלון, הסיבים 49 פתח תקווה, 03-9503330, ראשון חמישי מ-19:00 ועד אחרון הלקוחות, שבת - מצאת השבת ועד אחרון הלקוחות, כשר בהשגחת הרבנות גבעת שמואל



פעילות: כוכבים בהרודיון

אל מול הנוף הקסום של מדבר יהודה ניצב אחד מהארמונות המרשימים של העת העתיקה – ארמון המלך הורדוס בהרודיון, שבו גם נקבר. הורדוס יזם והקים ארמונות, מבנים וערים מפוארות בארץ ישראל כגון קיסריה, מצדה, חידוש בית המקדש השני בירושלים ועוד. למבנים הוא קרא על שם בני משפחתו או על שם אנשים חשובים אחרים, להרודיון הוא קרא על שם עצמו.

בשנים האחרונות נערכו בגן הלאומי הרודיון עבודות ארכיאולוגיות נרחבות. במהלך העבודות נחשפו שני מכלולים בעלי חשיבות רבה, שאין כדוגמתם בעולם ובארץ, ובהם החדר המלכותי, התיאטרון, מסדרון הקשתות, גרם המדרגות וחדר הכניסה. פתיחת החדר המלכותי ומסדרון הקשתות לקהל מאפשרים לראשונה לחוש את ההוד וההדר בעת הביקור בארמון כפי שחוו אותו אורחיו החשובים של הורדוס לפני כ-2,000 שנה.

כעת אנו מזמינים אתכם לקחת מחצלת, לשכב בארמון נו של המלך ולראות את הכוכבים שמאירים אותו ובנוסף להצטרף למסע מרתק וליילי לתוך חדרו המלכותי. הצטרפו למסע "הרובה הגדולה" בפעילות תצפיות כוכבים חווייתית לכל המשפחה בעזרת טלסקופים, צייני לייזר ומשקפות רבות עוצמה שדרכן נציץ ביקום הנסתר מהעין. בזמן הפעילות תתאפשר כניסה למיצג החדר המלכותי המרהיב, עלייה בגרם המדרגות, הליכה במסדרון הקשתות המפואר וכניסה למערכת בורות המים.

היכן: פארק (גן לאומי) הרודיון, מתי: שני, בשעות 20:00-23:00. ללא תשלום נוסף על דמי הכניסה לאתר, חנם למנויי מטמון. / תהל בלומנפלד



"מסלול" באפליקציה

להורדת האפליקציה של "ידיעות אחרונות" היכנסו ל-APP STORE או ל-GOOGLE PLAY

● למידע מפורט על המסלול ולניווט נקודת החנייה: סדרת ספרי הטוילים 370 מעיינות ו-45 מסלולי מים, אפליקציית "מסלולים" ואתר "מסלולים" < maslulim-israel.co.il, להתאהב בארץ מחדש

קץ מספנותי בנו

סדנאות בקניונים
וקקטוסים בחולון
/ תהל בלומנפלד



כאילו מסביב לעולם: בקניון שער הצפון בקריית אתא הוצבו עמדות צילום בהשראת יעדים שונים בעולם - מיקונוס, מקסיקו, ברזיל והוואי, שמזמינות את המבקרים להצטלם ולהרגיש בחו"ל. בכל יום שני יופיעו הדמויות האהובות מהצגות הקלאסיות לצד עמדות מתנפחים ענקיות. הכניסה חופשית, ימי שני החל מ-17:30, עמדות אקזוטיות בכל השבוע (למעט שבת) החל מ-10:00 בבוקר ועד לסגירת הקניון. קניון שער הצפון, דרך חיפה 6, קריית אתא.

הצגות וסדנאות: במהלך חודש ספטמבר יערוך קניון עופר לב חדרה פעילויות, מופעים, פסטיבלים, אירועים, סדנאות והצגות לילדים - ללא עלות. בין האירועים הבולטים: סדנת איגרות ברכה שתתקיים בראשון, 5.9, בין השעות 17:30-19:00 ובה תוכלו ליצור איגרות ברכה מיוחדות לראש השנה. בשלישי, 14.9, ב-17:30 תתקיים הצגת ילדים: "אור הפייה" - מופע קסום על חברות ומעשים טובים, שבמסגרתו אור לומדת כיצד מעשה טוב יכול להציל את העולם. בחול המועד סוכות בחמישי, 23.9, בין השעות 11:00-13:00 תתקיים סדנת עץ שבה ילמדו הילדים כיצד בנויים סוכה. בראשון, 26.9, בין השעות 11:00-13:00 תיערך סדנה להכנת קישוטי סוכה.

קייצי וקוצני: גן הקקטוסים של חולון פתוח כעת גם בשעות אחר הצהריים והערב הנעימות. בנוסף לשעות הפעילות הרגילות, הגן יהיה פתוח גם בימי שלישי, בשעות 17:00-21:00. גן הקקטוסים ע"ש יהודית ונחום ארזי הוקם ב-1976, שטחו הוא כ-5.5 דונם ובו אוסף עשיר ונדיר של צברי קקטוסים וסוקולנטים, משפחת הצבריים, החלבולוביים, החיעדיים ועוד. ביניהם תמצאו גם פסלים ופינות ישיבה.

שד' ירושלים פינת שד' משה שרת, חולון. טלפון: 03-5027422, 03-5569962. הכניסה חופשית. ימים א'-ה' / 08:30-14:30, שבת 10:00-14:00.



יריעות
אחרונות

ענת פורז צילמה ציפור שיר מסוג חנקן גדול ביער קולה. גם אתם טיילתם במקום מיוחד ורוצים לספר עליו לכולם? העלו תמונה לאינסטגרם, כתבו היכן טיילתם ולמה כדאי לבקר שם, תייגו את התמונה #מסלולשלי ואולי התמונה שלכם תתפרסם במוסף הבא



5



ספארי: ארץ יצורי הפלא

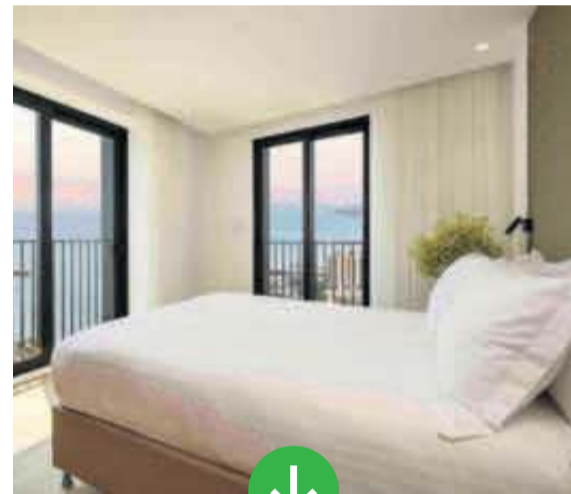
בין שבילי הספארי ברמת-גן מתקיימת התערוכה "חיות הפלא מארץ מוזרזיבר", שיצרה האמנית עדי אנה טלז'ינסקי - שהיא גם מעצבת התלבושות של תוכנית הריאליטי "הזמר במסכה".

בתערוכה מוצגים ספרי ענק קסומים בגובה של 2.5 מטר כל אחד, שמהם יוצאות דמויות של בעלי חיים מוזרים המורכבים משילוב של שני בעלי חיים ממשפחות שונות, מה שיוצר עולם דמיוני של חיות פלא, שנקרא מוזרזיבר (הכ"ל אה של "מוזר" ו"זניבר"). המבקרים עומדים מול המיצגים ושומעים במקביל את הסיפורים הדמיוניים של חיות הפלא בקריינות משעשעת.

בין החיות - עטלמור (עטלף ולמור), פילגווין (פיל ופינג'ין), סוריקתנין (סוריקטה ותנין), יענחש (יען ונחש) ועוד. התערוכה מפעילה את הדמיון ומציעה בילוי משפחתי קסום באזור הפתוח תוך ריחוק חברתי, במחיר הכניסה לספארי. היא מתקיים גם בתקופת החגים, ועד סוף אוגוסט. הספארי פתוח מ-9:00 עד 21:30 (בימים א'-ה'), כך שאפשר להגיע בשעות המאוחרות וליהנות מבילוי צונן יותר, מלווה בתאורת לילה בשבילי הגן. / אלעד זרט

● "חיות הפלא מארץ מוזרזיבר", תערוכה בשבילי הספארי ברמת-גן, לכרטיסים: safari.co.il/Product/item/81

4



מלון: חלונות לכנרת

ימי סוף אוגוסט וטרם-החגים, כשראש השנה בתחילת ספ' סמבר, זה בדיוק הזמן שבו משפחות רבות מחפשות פתרונות נופש, כאילו אין קורונה וכאילו המחירים לא בשמיים. אז בה נחה שלא ייפול על ראשינו סגר, ואם אתם בעניין של חופשה בכנרת, שווה לברוק האם יש מקום במלון "סופיה" היפהפה והמשופץ.

המלון, שנבנה על יסודות של בית אבן היסטורי לשימור מהתקופה העות'מאנית, הוקם בקפדנות - והשיטוט בחלליו הפנימיים והמעוצבים הוא מסע לזמן ולמקום אחרים - עניין שיחד עם הנוף הפנורמי לכנרת מפצה גם על ההיבטים שעדיין חורקים, כיוון שהמלון בתקופת הרצה.

המבנה הארכיטקטוני יפהפה והלובי משלב הרבה אופי מה-בנייה הטבריינית העתיקה - כמו אבני בזלת, קרמיקה צבעונית בעיצוב מיושן ואביזרי נוי שובי עין. הספוט הכי מבוקש במלון היא בריכת האינפניטי, שלמרות ריבוי האורחים, השהות סביב בה מצליחה לייצר תחושת בריחה ושקט. לצידה בר פעיל, ואם לא יתגודדו מולו יותר מדי צעירים בלי חולצות, יהיה לכם נעים ממש. החדרים יפים, מעוצבים באלגנטיות וחלונותיהם הגדולים פונים אל האגם התכול (ובחלק מהמקרים גם אל שלד של מלון לא גמור שעומד ומכער את הנוף מאז שנות ה-80 - בטבריה כמו בטבריה). בחדרים טכנולוגיה מתקדמת המפעילה את החשמל, המזגן, התאורה ושאר הפונקציות. הכי המאה ה-21, אבל יכול לאתגר כשמתעוררים בלילה ולא ברור איך מדליקים את האור בשירותים.

הספא מטופח ומוזמין מאוד, הטיפול שחוויתי היה מצוין, ושווה להגיע לפה מוקדם ולהתרווח מול הנוף. למלון אין חוף רחצה, ומי שרוצה לרדת לכנרת, 200 מטר מכאן, יכול לעשות זאת ברחובות הצרים הנמשכים אליה, אך זה לא תענוג גדול בגלל ההזנחה והלכלוך, שלא המלון אחראי להם. בכלל, אם היה אפשר הייתי עוקרת את המלון הזה מסביבתו הטבעית בתוך העיר, ומניחה אותו על גדה אחרת של הכנרת. מתי מישוה בעיי-ריית טבריה יתעורר?

הארוחות במלון כשרות, ארוחת הבוקר עשירה מאוד ומפנ-קת, חומרי הגלם ברמה טובה, כולל הקינוחים.

מחירים לתקופת אוגוסט והחגים: החל מ-1,800 שקל לזוג ללילה. מתי מישוה במשרד התיירות יתעורר? / ענת לבי-אדלר

● מלון סופיה, טבריה, sofiahotel.co.il

רווחו נאפוליטני

יש לה כללי הכנה נוקשים, כולל בצק דק עם שוליים תפוחים, ויותר ויותר פיצריות מקדישות עצמן לה: הפיצה הנאפוליטנית כובשת את ישראל, ויש לה וריאציות מקומיות מעניינות • שש המלצות ועוד, מצפון עד דרום | אמיר קמינר



בהמון סוגי פיצות. **מנת הדגל:** פיצת כרם התימנים המשובחת, שרק בגללה כדאי לשים את רחובות בוויי. "אני לא תימני, אבל גרלתי בסביבה של תימנים ומי כיר את המטבח שלהם. אפילו גרתי בכרם התימנים", מגלה עמר איך נולדה היצירה השווה. "יום אחד ביקרתי בבית הוריו של השותף שלי, אביעד ענקי, וראיתי במקרר צנצנת של סמנה – חמאה מזוקקת ומעושנת, שאותה מבשלים עם זרעי חילבה. לקחתי את הצנצנת ובאותו ערב הכנתי פיצה, לה קראתי כרם התימנים: שמתי סמנה בתחתית במקום רוטב עגבניות, מוצרלה טרייה, גבינת עיזים, פקורינו רומאנו, שמנת חמוצה ורוטב כוסברה שמרומה סחוג. הלוקח הראשון שטעם אותה אמר שהיא מטורפת ושאל איך הגענו לדבר הזה. אחרי הלוקח השלישי המרוצה, היה ברור שעליתי על זיכרון ילדות של מישור, ושעלי להכניס את הפיצה הזאת לתפריט, ומאז היא הפכה ללהיט".

הכי פופולרית: מרגריטה – רוטב עגבניות, מוצרלה, בזיליקום ופרמזן.

פרטים: הרצל 203, רחובות, 08-6141480, ראשון-חמישי 12:00-20:00 חצות.

גם זמרים ולהקות שמגיעים להופיע באזור למדו לחבב ולהעריך את הפיצות המעולות. רשימה חלקית: רמי פורטיס, דודו טסה ומשה פרץ. "הלוקחות חוזרים ומשבחים שאנחנו שרמרים על אותה רמה. הם יוצאים מאושרים, עם חיוך. המון איטלקים מגיעים אלינו ושולחים אלינו עוד לקוחות".

מנת הדגל: פיצה תפוחי אדמה מדורה, "שכולם מחקים אותה עכשיו – תפוח אדמה ששורפים במדורה, שמנת חמוצה, בצל ירוק ומיץ לימון".

הכי פופולרית: מלנזנה – חצילים, שום, פרמזן, רוטב עגבניות ומוצרלה.

פרטים: קיבוץ מסדה, 04-6657266, שני-שישי מ' 18:00 עד גמר הבצק, שבת מ' 17:00.

פבריקה, רחובות: פיצה תימנית

אורון עמר מרחובות, בן להורים שהיו בעסקי ההסעדה והבילוי, החליט ללכת בדרכי משפחתו ופתח לפני שנתיים וחצי את פיצריה פבריקה החלבית. "אמא נולדה בעיר ניס בצרפת, שם יש שתי פיצריות נאפוליטניות ברמה גבוהה, שהי פכו למוסד. בן דוד שלי כל הזמן סיפר לי על המקומות האלה והתעקש שאני חייב להביא את הפיצה הנאפוליטנית לארץ", מספר עמר. "נס עתי לסלרנו, עיר נמל בדרום-מערב איטליה, שם פגשתי פיצולו (שף פיצות) בשם אלפונסו, שלימד אותי את כל התורה".

לדברי עמר, "פבריקה מהר מאוד זוהתה על ידי אוהבי ה'אנר, והתקשורת סימנה אותנו. יש לנו פיצות מאוד מיוחדות: מפיצה סלקים ועד פיצה שורשים המשלבת קרם ארטישוק ירושי למי, ביצה עלומה ופונדו פיסטוק. סלבריטאים כמו יעל גולדמן ואושיות תקשורת וקולינגריה באים אלינו במיוחד מתל-אביב. הקהל מגוון: משפחות, דייטים וקבוצות של פורזי שמתנסים

אורירי ובקושי יש בו שמרים. בעיכול אתה לא מרגיש אותו. אתה יכול לאכול מגש שלם ועדיין מרגיש קליל". וארון אבני מ"נאפוליטן" בחיפה מסכם: "הפיצה הנאפוליטנית לוקחת את הפיצה לשלב האמנות, וזה הופך מקוואל של לצאת עם הילדים לאכול פיצה בערב לחוויה קולינרית". יצאנו למסע בארץ ישראל בעקבות הפיצה הנאפוליטנית, ואחריו גיבשנו שש המלצות מעוררות תיאבון ועתירות פחמימות.

פרסקה, קיבוץ מסדה: החלוצה

פרסקה, הנחשבת לחלוצית ולמייבשת הביצות בתחום הנדון, התחילה בכלל בירח רבש בתאילנד. זה קרה לפני כעשור. יוני ונעם אבי רהם מטבריה, החתן והכלה הטריים שזוה עתה סיימו את לימודי האדריכלות, הלכו ערב אחד למסעדה איטלקית בקופנגן. חבר אליהם חן, אחיו של יוני. "זאת הייתה מסעדה של שני אחים איטלקים מטורללים, שמאוד מזכירים אותנו", משחזר יוני. "הם עשו אוכל איטלקי מצוין ופיצות מדהימות. בעקבות הארוחה הזאת הכרזתי: 'כשאני חוזר לארץ, אני הולך לעשות פיצה'".

אחרי שנה של ניסיונות ולימוד חוקי הנאפוליטנית, האחים אברהם חנכו ב'2012 בקיבוץ מסדה שליך הכנת את פרסקה (טרייה באיטלקית), על חורבות אגפים אחדים של חדר האוכל המנוח. בהתחלה יוני השתמש בתנור חשמל והסתפק במשלוחים של פיצות משפ' חתיות. בהמשך הוא ייבא טאבון מיוחד ומיוחס מסטפנו פררה, דוד שלישי לבוני טאבונים בנאפולי, ביטל את המשלוחים והוסיף מקומות ישיבה. "במשך כמה שנים אנשים לא הגיעו וגירשנו זבובים מרוב שעמום. אנשים לא הכירו או פיצה נאפוליטנית. בסוף גילו אותנו, קיב' לנו חשיפה תקשורתית והתחילו לעלות אלינו לרגל במיוחד, אפילו מתל-אביב".

כשנכנסים ל"לה טיגרה", מסעדת הפיצה הנאפוליטנית החדשה שזה עתה קמה בפלורנטינו, השכונה התל-אביבית הקולית, קשה להתעלם מהטאבון המנומר שמפאר אותה. את החברבורות צייר האמן צחי מימון-מסילתי, והן מתייחסות כמובן לשם המסעדה ובעיקר לשוליים המנומרים התפוחים המאפיינים את הפיצה הנאפוליטנית. ובטח שמתם לב שהטרנר המנומר מתפשט פה לא-חרונה ופיצריות נאפוליטניות צצות כנמרים בג'ונגל. לפיצה שמגיעה מעיר הנמל האיטלי-קית יש ספר חוקים – והחוקים מאוד ברורים: עובי הבצק, עובי השוליים, הגודל – בין 30 ל-32 ס"מ – סוג הקמח, זמן האפייה. זוהי פיצה דקה עם שוליים תפוחים, שיוצאת רכה מהטאבון, לא חתוכה, וצריך לאכול אותה על המקום. "כשהפיצה מאבדת את הטריות, היא מאבדת גם את הקסם", אומרים האחים יוני וחן אברהם מ"פרסקה", פיצריה נאפוליטנית בקיבוץ מסדה. כדאי לציין שברוב המקומות, מספריים הם אביוד חובה ליצירת משולשים.

אז מה פשר הנאפוליטניאניה? יש המייחסים אותה לגלובליזציה ולאיינסטגרם. אחרים סבורים שהטרנר קשור לעידן הקורונה. "כל התחום של אפייה בכלל ואפייה בטאבון בפרט, התפתח בכל העולם במהלך סגרי הקורונה", מאבחן השף ירון סגל מ"לה טיגרה". "אנשים קנו כמויות עצומות של טאבונים ביתיים ולאט-לאט התחיי לו להגיע לתוצרת יפה, ונוצר על כך שיה גדול ברשתות החברתיות. כך התחיל ביקוש גדול לפיצות הנאפוליטניות, שהן הכי סקסיות שיש והכי קיצוניות שיש – הן אפיויות בטמפרטורות הכי גבוהות ומתפחים אותן הכי הרבה זמן".

אורון עמר מ"פבריקה" ברחובות טוען: "ישנה התקדמות והתבגרות של הקהל הישראלי ביחס לבצקים. הישראלים פותחים את הראש לסגנון נות אחרים, ומבינים שפיצה לא צריכה להיות קרנצית. הם התחילו להעריך את הבריאות. הנאפוליטנית היא פיצה יותר בריאה – הבצק

לה טיגרה,
תל אביב.
התנור המנומר
מאחור



נאופוליטן,
חיפה. חזר
לפיצה דה
מיקלה
בנאפולי



מחמצת, קמח, מים ומלח. אני מוסיף קמח מלא לבצק בשביל הטעם, וזה דבר שלא היה מתקבל בנאפולי."

ויינר מושפע מהשוק, והתפריט של הפיצה רייה הקטנה שלו משתנה בהתאם להיצע בדור כנים. כך למשל הוא מנצל את עונת התאנים, הנמצאת עכשיו בשיאה, ועושה פיצה לבנה המשלבת תאנים, דבש חריף ובייקון שאבא שלו מייצר. דיברסו, שמשמעותו באיטלקית מגוון/שונה, מצדיקה את שמה, ולא מפתיע שבכונג' רים של אוכל, שפים ואנשי תקשורת וקוליגריה אוהבים לשבת בסמטת השוק בערבים ולגשש את הפיצות המיוחדות. גם ענת הראל, שמבינה דבר אחד או שניים בכושר ובכריאות, התלהבה מהיצירות של ויינר.

מנת הדגל: הפיצה הלבנה - תירס טרי, מור צרלה, בצל ירוק, פלפל שחור וגאודה מעושנת. **הכי פופולרית:** הפיצה הפיקנטית - פפרוני, רוטב עגבניות, מוצרלה, שום קונפי וצ'ילי מור חמץ.

פרטים: ישכון 45, תל אביב, 050-8695074, שנייחמישי 19:30-חצות, שישי 12:00-16:00.

קראפט פיצה ביסטרו, ירושלים: נאפולי של מטה

דוד קפלן עבד במשך עשור כמנהל בכיר של רשת בתי הקולנוע גלובוס מקס, ואו הח' ליט לעשות הסבה לעסקי הפיצות. "יש לי חיבה לאוכל", הוא מסביר את הצעד המפתיע. "לא נסעתי לאיטליה כדי ללמוד את התחום. אני אוטודידקט ונעזרתי בהרבה ספרי בישול". תחילה קפלן פתח בשוק מתנה יהודה בירושלים פיצרייה המתמחה בפיצות נייריות גדולות. ראה כי טוב ולפני חודשים השיק את קראפט פיצה ביסטרו במרכז הניה, כשרה למהדרין ומתהדרת גם בטאבון עצים. "אני חושב שאנחנו נו היחידים בירושלים שעושים נאפוליטנית", מכריז קפלן.

ואיך הירושלמים מגיבים לנאפוליטנית? "הם מופתעים ומחפשים תחילה את הקראנצ'יות במשולש, אבל מסתגלים ומבינים שהיא מאוד טעימה. עכשיו הם מקבלים אותה ממש טוב ואני מופתע מהתגובות הטובות". **מנות הדגל:** מסולקת - סלק מעושן, בצל סגול, בלסמי ופלפל שחור; אסלי - עגבניות, זיתי קלמטה, פלפל חריף וטחינה.

הכי פופולרית: פינוקית - גבינת ברי, קור נפי שום ודבש; אוממית - פטריות ושמן כמהין. **פרטים:** שלומציון המלכה 1, ירושלים, 02-6480923, ראשון-רביעי 12:00-22:00, חמישי 12:00-חצות, שישי 12:00-16:00, מוצ"ש - שעתיים אחרי צאת השבת ועד חצות.

זאת ועוד

- **פארינו באשדוד:** מקום חדש שכבר הס' פיק לגרוף המחאות בזכות פיצות מושקעות. רשימה חלקית של המומלצות: בוראטה, מלני' זנה, קרצ'ופי וכמהין.
- **דולצ'ה באזור התעשייה של רע' ננה:** דולב אללי ומורן שקוף, בוגרי האקדמיה לפיצה בנאפולי שאף מתהדרים בתואר "מאסטר פיצולו", מציעים מרגריטה, שצברה מעריצים רבים, ופיצות עם קרמים שונים ומשונים שהם מנפיקים מירקות.
- **רגאצי בפתח תקווה:** בר פיצה שמ' ציע לצד פיצות קלאסיות גם פיצה תפוחי אדמה ו"פופאי" (קרם תרד, פסטו, בזיליקום וגבינות).
- **קאנוטו ברחובות:** מגוון רחב של מנות, ששמות דגש על הרטבים והתוספות: מבטטה מדורה ועד פוטנסקה (אנשובי וצלפים).
- **רבקה סול פיצה בנמל תל אביב:** כשרה למהדרין. בין המנות המסקרנות: קאצ'ו אה פפה עם הרבה פלפל שחור, ופיצות לקינוח עם נוטלה ומסקרפונה.



דיברסו,
תל אביב.
מושפע מהשוק
הכרמל
הסמוך

נוח, ופתאום חשבתי למה לא לעשות פיצה שבה הפיסטוק יככב", מספר סגל. "לא כדאי להחמיץ גם את האמלפיטנה בעלת הטעם הלימוני שכר' ללת אנשובי וברוקולי, ואותה אנו מגישים עם רוטב לימונצ'לו. אגב, בגלל השוליים הרחבים של הפיצות הנאפוליטניות, שכף לטבול אותם, אנחנו מתאימים מטבל ספציפי שמועד לכל פיצה".

הכי פופולרית: מרגריטה קלאסית ופיאמה, המשלבת רוטב תרד, תפוח אדמה ואנשובי. **פרטים:** ידידיה פרנקל 9, תל אביב, 03-6325359, שנייחמישי, 17:00-חצות, שישי שבת 13:00-01:00.

דיברסו, שוק הכרמל, תל אביב: בלי שמרים

במשך שנים אחדות עבד אלכס ויינר כטבח במסעדות שף ידועות בארץ ובעולם (כולל מסעדה עם שני כוכבי מישלן בבנגוק) וגם במאפיית "זומר", והתאהב בבצקים. "ניקר' במוחי הרעיון להפגיש בפיצה את עולם הבצק עם עולם האוכל", אומר ויינר. "ביני' תיים עברתי כמפיק קוליגריה בתוכניות ריאליטי בישור' לים, ובבית עשיתי ני' סויים עד שהשתפרתי ואזרתי אומץ לפתוח מקום. לפני חמי' שה חודשים חנכ' תי בשוק הכרמל, שם אין פיצריות, את דיברסו, ובה אני מגיש רק פיצה נאפוליטנית, שהכי מקדשת את הבצק. בח' רתי להוריד את השמרים ולעשות את הפיצה על בסיס

לה טיגרה, פלורנטינו, תל אביב: גם מראדונה

עלעול בתפריט המיוחד והמקורי של לה טיגרה משול למסע עתיר הרפתקאות והפת' עות. גם מנות קלאסיות מקבלות כאן טוויסט מעניין. "אני מושפע מהעולם ומהאינסטגרם, ולקחתי דברים מהמטבח כמו קרבונרה וחי' ברתי אותם לפיצה", אומר השף ירון סגל, מבעלי המקום. עבור סגל ושותפו דודי אפי' ריאט, מנהל פיתוח עסקי בחברת יבוא, לה טיגרה מהווה הגשמת חלום ישן. כדי לממש אותו, סגל אף עבר הכשרה ארוכה כדי להפוך לפיצולו מקצועי. המאמצים השתלמו, והש' ניים גאים לאחוז בצלחת מיוחדת ומהודרת, המעידה שהם חברים באיגוד הפיצולו הנא' פוליטני. "עמדנו ברשימת הדרישות שלהם", הם מתפארים. "זה כבוד גדול - בנאפולי זו המקבילה לכוכב מישלן".

העיצוב של לה טיגרה עורך מחוות אה' דות לעיר הנמל האיטלקית, כולל תמונה של דיגו מראדונה, ששיחק במדי נאפולי בסוף שנות ה-80, ושלט "אכול את נאפולי ומות", המהווה פרפרזה על הביטוי הידוע. אל לה טיגרה מגיעים לא רק תושבי השכונה הסמוכה. בין המפורסמים שסעדו בה: רותם אבוהב ואלון אולארצ'יק.

מנות הדגל: פיסטצ'ו - פיצה נפלאה המשלבת שמנת, מוצרלה, מורטלה, רוטב פיסטוק ופיסטוק קלוי, המוגשת עם מטבל דבש חריף. "יום אחד קיבלנו משלוח של פיסטוקים שנועדו בכלל לקי'



קראפט, ירושלים.
איפה המשולש



מירב כרמי
ב"קיימא נהלל".
חוות חקלאית
חינוכית



חקלאים מארחים

במעגל של נהלל

לסייר בחווה שמבוססת על חקלאות
בת קיימא ומעסיקה נערות שנפלטו
ממסגרות, לבקר בחנות יד שנייה ובבית
קפה חברתי, לראות רפת משוכללת
ולעבור סדנת גבינות, להשקיף על
השדות לצד פסלו של אלכסנדר זייד,
ולישון בין מצעים יפים שאפשר לקנות
אותם בבוקר • סיור ירוק ושלו בעמק
זרעאל המערבי | ענת לבי־אדלה,
צילומים: אלעד גרשגורן

שלוחים מסודרים אל 80 המשפחות שקונות באופן קבוע את תוצרת החווה של משפחת כרמי. "אנחנו מגדלות, קוטפות, אורזות ומור ציאות את המשלוחים למשפחות, שידועות שהן מקבלות לא רק תוצרת אורגנית מעולה, אלא גם את הזכות לתמוך ביוזמה חברתית למען נערות", אומרת כרמי ומושיטה גם לי סל לקטיף.

או מה מגדלים וקוטפים פה? מלפפון וקי־שוא וחציל וחסה ומנגולד וכרישה וכרובים וגזרים ודלעות ודלורית ובטטות ועוד סוגי ירוקים. "אני מטיילת לשרות שלוש פעמים ביום, בודקת איפה צריך לחרמש, מטפלת בפיוץ בצנינור. אני כל יום מגלה עוד יצור שלא הכרתי כי המגוון הביולוגי פה מטורף. מה שעושה אותי מאושרת זו הידיעה שאני יכולה לחבר חקלאות מקיימת עם ערכים של השפעה חברתית", אומרת כרמי.

עבור כרמי, אשה נחרצת ומאופקת, החי קלאות זורמת במחזור הדם ובאילן היוחי סין הענף והעתיק. היא דור שישי למשפחת חקלאים, במקור מיסוד המעלה, בחלקה גם ממיסדי דגניה, וכבר ארבעה דורות בנהלל. בלן, בעלה, נולד בצרפת ומקים כאן בארץ בתי בוץ, והם הורים לשני ילדים – טבע, בת 8, וטאו, בן 11. היא בכלל לא רצתה לעסוק בחי חקלאות כאשר הייתה צעירה. "רק אחרי שעבדתי קורס של Permanent Agriculture (או בקיצור פרמקלצ'ר, חקלאות בת קיימא), הבנתי שזה מה שאני רוצה לעשות". מדובר בתפיסה שפותחה על ידי שני אקולוגים, דייוויד הולמגרון וביל מוליסון,

החקלאית מירב כרמי מגדלת שני דברים: ירקות בעונתם ונערות שנפלטו מהחינוך הפורמלי. "אני חנו בית חקלאי", היא מספרת ומצביעה על המרחב שבו אנחנו יושבות, בליבו של מושב האיכרים הוותיק נהלל שבעמק יזרעאל, שבימים אלה חוגג מאה שנה במגוון אירועים ומיזמים. כאן, על יסודותיו של מבנה ישן ורחב ידיים במושב המיתולוגי, היא ובן זוגה, בלן, בנו בית מבוץ, שהוא לב ליבה של החווה החקלאית המטופחת שלהם, והוא לב ליבו של המערך החקלאי והחינוכי שהם מקיימים כאן. מבית הבוץ יוצאים לעבוד את השדות, ופה גם מתנהלים מפגשים, הרצאות וסדנאות לגבי חקלאות מקיימת. החווה היא חלק מ"קיימא", רשת של חוות חקלאיות שקמו כדי להעסיק בני נוער שנמצאים מחוץ למסגרות החינוך הפורמליות. המפעל מתגאה בצדק, בהצלחה מסחררת של 98% בחזרה לחברה.

חוות חקלאיות דומות, מספרת כרמי, יש בבארותיים, בבית זית ובחוקוק, ואילו כאן כרמי אוספת סביבה רק נערות צעירות, ובכך ייחודו של המקום. כולן נמרצות, אופטימיות, לבושות בבגדי עבודה ובעליי גבוהות, ואני מצטרפת אליהן אל החממות הארוכות שעגבניות שרי גדלות בהן. מצוידות בד"לים, הידיים העדינות קוטפות בשקרנות עגבניות העגבניות, אדומות ולוהטות מחום השמש העז של העמק באמצע הקיץ. הע"גבניות שנקטוף היום יאספו ביחד עם שאר הירקות שמגדלים כאן באהבה, ויצאו במ



אפרת גברי.
גבינות היישר
מהרפת בנהלל



ג'וד ווינמן,
הסוללים. צימר
בעליית הגג



**החוה
היא חלק
מ"קיימא", רשת של
חוות חקלאיות שקמו
כדי להעסיק בני נוער
שנמצאים מחוץ למסגרות
החינוך הפורמליות.
המפעל מתגאה בצדק
בהצלחה מסחררת
של 98% חזרה
לחברה**

**"תחנת רוח" בטבעון:
קפה חברתי
ומועדון הופעות**

תחנת רוח הוא מרכז תרבותי בקרית טבעון, שנולד כדי לשלב מזון לגוף ולנפש מה מדובר בקפה חברתי מקסים, עם תפריט בריאותי של כריכים (טבעוני, סלמון, גבינת וירקות) – במחיר שווה לכל נפש: 20 שקל לכריך גדול ומשביע, סלטים (יווני, קינואה, עגבניות, שמגיעים עם לחם הבית ועוד לים 38-45 שקל), מאפים ועוגיות (תרד"ק שקל), בל, רול קינמון – 6 שקלים, כדורי תמרים כריאותיים – 5 שקלים). במקום מתקיימות גם הופעות של יוצרים ומוזיקאים בהם רונה קינן, גבע אלון, שי צברי, דניאלה ספקטור ועוד, בדרך כלל בימי חמישי. הצעירים שעוברים במקום כמתמודדים כולם עם משברי נפש, והעבודה כאן היא עבורם לא רק פרנסה אלא גם דרך להתגבר על אתגרי החיים, כך מספר לנו עמית לוי,

**"הום גלרי",
קוראת ג'וד
ווינמן למה שהוא
בעצם הבית שלה. היא
גרה בקומה התחתונה,
והקומות העליונות,
שמגיעים אליהן דרך
מדרגות חיצוניות וגינה
מתופחת, הן הגלריה
והצימר המיועד
לזוגות**

דה – מבקשים לעיתים להמשיך ולהתאמן בייצור גבינות בבית, ואפרת מלווה אותם בקבוצות קטנות באמצעות הווסטאפ. אנחנו טועמים מהלאבנה המצוינת ומה גבינה הרכה שמוכרה מאוד גבינת אורדה. "זוהי גבינת האיכרים שלמדתי להכין מס' בתא שלי, וכל מי שגדל כאן בנהלל מכיר אותה מהילדות", היא אומרת ומגישה גם גביעים קטנים עם שמנת בטעם של פעם, נוזלית, מתקתקה, סמיכה, שכל מה שמתחשק זה לטעום ממנה עוד ועוד. בפאתי המשק המטופח של אפרת שוכן גם בוסתן בן שלוש שנים, שמירב כרמי מבקשת שני בקר גם בו. את הבוסתן הקימה אפרת על פי תפיסת הפרמקלצ'ר של מדה בחווה השכנה. "הקמתי בוסתן יער למאכל, שמשלב עצי פרי ארצישראליים כמו תאנים, רימונים, זיתים ועוד. כל מי שמגיע לסדנאות הגבינות יכול לבקר גם בבוסתן". למידע על סדנאות הגבינות ולביקור בבוסתן – 054-2443482 או artcheeze.co.il

חתי. אפרת, בחלוק רפתנים לבן ובמגפיים תואמים ומי חייבים למרות שיאו של הקיץ, מסיעה אותנו בטום קאר שובב לסיור ברפת המטופחת והמשוכללת, שם קיבלנו הדרכה צמודה על פעולת הרפת, הכרנו את העגלים החמודים, חלקם ממש צעירים, ואת החולבות – 90 במספר – ושמענו על מערך החליבה האוטומטי ללא מגע יד אדם. פחות מעשר רפתות פעילות נותרו בנהלל, וזו אחת מהן. את החלב מוכרת המשפחה לתנובה, ומשאירה מעט מאוד לעצמה לטובת ייצור הגבינות של אפרת. לאחר הסיור ברפת, שפתוחה למבקרים בתיאום, אנחנו חוזרים אל המחלבה של אפרת, שבה מתקיימות סדנאות להכנת גבינות ביתיות. בזמן שביקרנו במקום התנהלה בדיוק סדנה שכזו, אליה הגיעו ארבע חברות בגיל הפנסיה. "אני חקלאית", מספרת אפרת תוך כדי שהיא צולה גבינת חלומי פרי ידיה על המחבת. "נולדתי פה במשק חקלאי אוטו רקי, שהיו בו גינת ירק וכרם ופרדס ומטע ולול וגם רפת – שהיא התחום שבו בחרתי להעמיק". כאשר טועמים את הגבינות שהיא מכינה, מבינים שלהתעמקות שלה יש הצלחה לא קטנה. מי שמגיעים כאן לסדנה – בין אם קבוצות קטנות של חברים או בני משפחה, ובין אם באופן מאורגן ממקומות עבר

בשנות ה-70. הם הבינו לאן הכדור שלנו מתגלגל ופיתחו עקרונות ליצירת סביבה מקיימת, משלב הרעיון ועד שאוכלים את התוצרת. ההתוודעות של כרמי לתורה של השניים עוררה בה את כל התאים הרדומים של החקלאות שנצרכו בזיכרון העובר מדור לדור. "הבנתי שכאשר את מג' דלת את האוכל שלך, קורה ריפוי. כי עצם ההתעסקות בחקלאות היא ריפוי. כשאני מעשבת אני רגועה, כשאני מסתובבת בשדה אני נושמת, כי יש חיבור חזק בין האדם לבין האדמה", היא אומרת. "קיימא נהלל", לתיאום ביקורים בחווה, שכוללים הרצאות, סדנאות ולימוד: 054-4401918.

**המחלבה של אפרת
בנהלל: ויש גם בוסתן**

יש עוד דברים בסביבה של כרמי שיוצרים בה איוון וחיבור למקום שבו היא נולדה וג' דלה ומקיימת את המורשת המשפחתית, והיא בשמחה לוקחת אותנו לנקודות השונות במושב ובסביבתו. אנחנו מגיעות למשק החקלאי הוותיק של אפרת גברי לבית ארטק בנהלל, שנמצא לא רחוק מהרפת המשפ



מירב כרמי ואירית רותם ברוצו, טבעון. צרכנות שפויה



עמית לוי בתחנת רוח, טבעון. הופעות וקפה

רה הטובה ביותר לעצמה. מדובר בגבעה שבה שוכנת בית שערים העתיקה, על החפירות והעתיקות המרשימות שלה, ומסביבה שדות, שגם בהם אפשר לטייל.

עליית הגג של ג'וד בקיבוץ הסוללים: גלריה, צימר וסדנאות

מי היה מאמין שפעם היה צריך להסתובב באזור הזה עם שומרים חמושים כדי להצליח לצאת לעבודה בבוקר. היום העמק וגבעות הגליל התחתון הסמוכות אליו מתפארים בנוף רגוע ושלו של שדות ועצי אלון, במסעדות ובמקומות בילוי מרשימים, ובמקומות לינה מזמינים. אחד מהם, שנמצא בהרחבה של קיבוץ הסוללים, הוא "עליית הגג של ג'וד". זוהי גלריה שהיא גם מתחם אירוח, שאפשר לישון בו בין שני חפצים בטעם של פעם מראשית ימי העמק. "הום גלרי", קוראת ג'וד ווינמן למה שהוא בעצם הבית שלה. היא גרה בקומה התחתונה, והקומות העליונות, שמגיעים אליהן דרך מדרגות חיצוניות וגינה מטופחת, הן הגלריה והצימר המיועד לזוגות. "ואם אוהבים את המצעים, אפשר פשוט לקנות אותם, ואם המגבות נעימות, קונים גם אותן, ובכלל, כל פריט כאן נועד גם ליופי וגם לרכישה", אומרת ג'וד. היא גם מארחת סדנאות אמנות ויוזמות של

בית שערים העתיקה: חלום העמק

מדי פעם, אחרי שהיא מסיימת את הקפה והכריך בתחנת רוח ועדיין זקוקה לעוד קצת זמן כדי לסדר את הראש, מירב מגיעה לבית שערים העתיקה, ומטפסת על הגבעה שבה ניצב פסלו של אלכסנדר זייד - אחד החלוצים והשומרים המיתולוגיים שהגנו על החקלאים החדשים שעלו על האדמה באזור מפני גניבות והתנכלויות של ערביי הסביבה. זייד רכוב על סוסו כשהנשק למרגלותיו, והוא משקיף אל העמק. היא מתיישבת בצילו של עץ האלון הגדול, לא רחוק מהפסל, וצופה אל העמק. העמק שהוא חלום. מי שמזמזם עכשיו את השיר "על גבעות שיח אברק" ששר יהורם גאון למילותיו של אלכסנדר פן, כנראה הקשיב נהדר בשיעור רי ההיסטוריה בבית הספר. מירב אומרת שהישיבה כאן מול הנוף, האוצר בתוכו את ראשית ימי ההתיישבות, מחברת אותה בצור

מדי פעם, אחרי שהיא מסיימת את הקפה והכריך בתחנת רוח ועדיין זקוקה לעוד קצת זמן כדי לסדר את הראש, מירב מגיעה לבית שערים העתיקה, ומטפסת על הגבעה שבה ניצב פסלו של אלכסנדר זייד

לקעקועים", מספרת אירית בזמן שמירב מרפדת בין הקולבים. הלוקחות שקונות כאן הן גם אלה שמביאות לחנות בגדים, וכל אחת שבגד שלה נמכר מווכה ב-15% לקנייה הבאה. "כך תמיד יש לנו לקוחות חוזרות, וזו אלטרנטיבה לצרכנות שפויה, שימושית ואקולוגית. אנחנו מפחיתות צריכה בעולם שאיבד את זה", אומרת אירית ומצביעה על השלט מאחוריה - שבו כתוב: "להעז לחלום". "אירית הייתה הגנת של שני הילדים שלי ועכשיו היא כאן, ואני אוהבת אותה לבוא ולתמוך בעסק שלה", אומרת מירב ומספרת שמדי פעם היא גם מבקשת מאירית להגיע ולעזור בעבודות החקלאות בחווה, בזמנים עמוסים. "אני אוהבת לבוא לכאן. זה קרוב לי לקפה, תמיד יש כאן בגדים שמתאימים לי, האווירה נעימה והמבחר מדהים". רחוב השקדים 1 טבעון, א', ה' 10:00-18:00, שאר הימים עד 16:00, ו' עד 14:00-4350898.

מנהל המקום. את מירב כרמי הוא מכיר היטב והשניים שוקעים בשיחת חברים. מירב מגיעה לכאן מספר פעמים בשבוע, בדרך כלל אחרי שהיא מסיעה את הילדים לבית הספר האנתרופוסופי בטבעון, ומתיישבת לא רוחת בוקר קלה לפני שהיא מתחילה את היום. "אני תמיד מחפשת מקומות עם ערך מוסף חברתי. חשוב לי לשים את הכסף שלי במקומות שבהם הוא נספר", היא אומרת, ומזמינה את הכריך הקבוע שלה, בעוד אני חנו מתעמקים בתפריט ומהר מאוד כל אחד מוצא בו את מבוקשו. תחנת רוח, כיכר בן גוריון 1, קרית טבעון, מאחורי בנק הפועלים. ב'ו' 8:00-14:00, 7928822-052.

רוצו בטבעון: יד שנייה וקעקועים
הקיימות, האקולוגיה, הצרכנות האכפית תית והראגה לסביבה עוברות כחוש השני בהמלצות של כרמי על בילויים בסביבת המחיה שלה. עכשיו היא לוקחת אותנו לרוצו, במרחק קצר מאוד מבית הקפה החברתי - חנות הבגדים שהיא הכי אוהבת, ושמנוהלת בטוב טעם ובהקפדה על ידי אירית רותם. את החנות פתחו אירית ואחיה תה רוני לפני מספר שנים, והן צירפו אליהן גם את אימן, שעובדת כאן איתן. "עסק רב גילאי של נשים, ועכשיו גם פתחנו סטודיו

כרמי
בגבעות שייח
אברק. להתחבר
למורשת של
העמק



על קו החוף יונתן בלום



צילום: יונתן בלום



המקום: חוף געש, 08:30 המצולמת: טבע קולומב (20) מכרכור, לומדת פירסינג ועובדת מדי פעם כמאפרת.

"מה שאני לובשת עכשיו זה לא באמת אני. אני מצטלמת לחנות גלישה חדשה שהחברה שלי פתחה בפרדס חנה - Ocean Breeze - Surf Shop. אמא שלי הייתה מאוד היפית ואבא מאוד 'מטאל'. לשניהם היה פירסינג ולאבא יש גם הרבה קעקועים, אז למרות המראה שלי אני הכי לא מורדת. אני מקשיבה להורים ושוטפת כלים. הקי קעקועים והפירסינג פשוט טבעיים לי. אני אוהבת לקשט את עצמי בצורה שגורמת לי להרגיש טוב, גם אם אף אחד אחר לא רואה. הקעקוע הראשון היה בגיל 15 - הענק שיש לי על הרגל. רק לפני כמה שבועות עשיתי קעקוע חדש, לזכרה של סבתא רבתא שלי. היא הייתה האישה הכי מדהימה שהכרתי בחיי. היא הייתה מבשלת הרבה ריבות ממש מיוחדות עם פטל מהגינה שלה בשווייץ. עשיתי קעקוע של צנצנת ריבה עם השם שלה בכתב היד המקורי שלה. הכרתי שלוש מתוך ארבע ה'סבתות רבות' שלי."

"אבא שווייצרי ואמא תימנייה - יש ראלית. כשהוא היה צעיר, אבא טייל הרבה בעולם. אמא הייתה רקדנית בכל מיני

להקות מחול, והופיעה הרבה בעולם. הם נפגשו בחוף בתאילנד. הייתה אהבה ממבט ראשון. אחרי שהתחתנו הם רצו לגור ביישראל אבל נאלצו לגור בשווייץ בגלל ההיסטוריה של אבא. אבא לא יהודי אבל מאוד אהב את ישראל. לפני שהכיר רן בתאילנד, הוא התנדב בקיבוצים שונים בישראל. בנסיעה באוטובוס גנבו לו את הארנק, יחד עם הדרכון והכל. לא היה לו לאן ללכת אז הוא עשה 'סקוטינג' בבניין נטוש בתל-אביב עם עוד כמה חבר'ה. החליטו שזה רעיון טוב לגנוב מכונית, ובסוף הוא נכנס לכלא בישראל. שווייץ הצליחה לשחרר אותו, אבל היה אסור לו להיכנס יותר לישראל. שנתיים אחרי שהוא פגש את אמא, הצליחו לארגן לו אישור להיכנס שוב לארץ. מאוחר יותר התברר שישראל לא כל כך התאימה לאבא - היה לו קשה עם המנטליות. הם התגרשו והוא חזר לשווייץ, אבל אני בקשר ממש טוב איתו ונוסעת לשם כל שנה."

"היום לאבא יש חברה למגפי גשם שהוא מעצב, בשם Elvetik. אמא ספרית כלבים ויש לה גם פנסיון כלבים, אבל שנים היה לה סטודיו לריקוד. כשהם היו זוג צעיר הם מכרו סחורה מהודו בכל מיני פסטיבלים באירופה. הילדות שלי לא הייתה סטנדרטית בכלל - הסתובבנו כל הזמן בין שווייץ, ישראל והודו. אני נולדתי ביום האחרון של פסטיבל 'פלאו' בשווייץ. אף פעם לא הייתי בגן ילדים. היה כאוס, אבל תקור פה מאוד שמחה כי היינו יחד כל הזמן. "המעבר מהילדות בדי-רכים לכיתה א' היה אכזרי וההתאקלמות הייתה נוראית. לא אהבו אותי כי אמא הלבישה אותי בסגנון הודי-היפי והייתי נורא שונה. בכיתה ג' ביקשתי מאמא שתלביש אותי רק בשחור ואם לא, אני לא הולכת לבית ספר יותר, כי צוחקים עליי. בעצם, המשכתי להתלבש די מוזר, אבל לפחות זה היה המוזר שלי ולא של אמא. הייתי מאוד בודדה. עד כיתה ט' כמעט ולא היו לי חברים בבית הספר. בכיתה ט' עברתי לבית הספר הדמוקרטי בחד-רה, שם כולם היו מוזרים ונגמרה האפליה. היום אני מרגישה ממש מסודרת ומצאתי את האנשים שאני מחוברת אליהם - האנשים הכי איכותיים בעיניי."



מחפשים לינה משפחתית נעימה ולא יקרה בעמק? נאוה ויובל גולד הקימו במשק שלהם בכפר ברוך שלוש יחידות אירוח יפות ומאובזרות, שבכל אחת מהן אפשרות לארח ארבעה-חמישה בני אדם. בסוויטות, הנקראות "GOLD 68", יש בריכה פרטית, ג'קוזי, מטבח מאובזר עם אפשרות להכין בעצמכם את הארוחות, ומנגל בחצר. הסוויטות נעימות, מעוצבות בצבעוניות פרו-באנסית, עם רהיטים שיוכל מנגר בעצמו, ונוף העמק נשקף מהחלונות ומהמרפסת. יש גם גינות תבלינים שמנעימות את השעות במראה ובניחוח.

נשות הסביבה, המיועדות למטיילים הרבים שגילו את שבילי הארץ בימי הקורונה ומחפשי שים תוכן ביחד עם נוף וטבע. ניתן לשלב גם סיורים מודרכים אל עסקים של נשים מקומיות בסביבה. כי זה חלק מהאג'נדה של ג'וד וגם של מירב וגם של אפרת ושל שאר הנשים שהשתתפו בסיור שלנו, יזמיות ונשות אדמה שמחוללות לעצמן שלל הזדמנויות. עליית חגג של ג'וד, הסוללים, -052-7555555

GOLD 68 בכפר ברוך: למשפחות מטיילות

מחירים: יחידת אירוח - 500-700 שקל ללילה. סוויטה - 1,500 שקל ללילה. GOLD 68, כפר ברוך, לפרטים: -050-787639

30.8.2021

פזיז

jonbloom@netvision.net.il