

26.5x36.56	1/3	6 עמוד	מסלול	ידיעות אחרונות -	03/06/2019	68679298-5
41160						

בכיוון צפון

ההצעות הכי שוות לפתיחת עונת הטיולים



לנתק את הטלפון ולהתחבר
לטבע - המלצות ליום כיף
בכפר האקולוגי כליל
עמ' 6

הכפר הירוק

נתקו את הנייד וסעו לגליל
המערבי: הכפר האקולוגי
שבגליל המערבי מספק
הזדמנות לחיים שלווים בלי
הסחות דעת מיותרות וטבע
יפהפה | שירלי גולן



7.36x33.79	2/3	6	עמוד	מסלול	03/06/2019	68679297-4
41160						

לעיתים אנחנו צריכים קצת את ה"בלי" כדי להעריך את ה"עם". להתרחק מהילדים ליום יומיים כדי להיזכר כמה כיפיים חיוכי הבוקר שלהם; לישון בלי בן הזוג (כי הוא במילואים או כי את בנסיעת עבודה בחו"ל; שום רבר דרמטי) כדי להבין מחדש כמה נעים להירדם חבוקים; לחיות יומיים ללא מערכת חשמל רשתית כדי לחזור הביתה ולהעריך את קלות הרתחת המים לקפה בקומי קום חשמלי. אבל שהות בת יומיים שלוש בכליל, הכפר האקולוגי היפהפה שבגליל המערבי, היא הרבה יותר מג- עגועים למזגן. הנוף הירוק, תענועי החיבור לאינטרנט, השקט שרק צרצורי הצרצרים ושירת הציפורים מפירים - כל אלה מספקים הזדמנות נדירה למדי לשוחח ללא הסחות דעת, ליהנות מהטבע (הוא כובש גם לבבות של עכברי עיר, מניסיון) ופשוט להיות. בלי למהר ובלי לה- סתחרר.

נרמה שהמושג "זמן גליל", שתושבי האזור משתמשים בו בחיור, מתעלה על עצמו בכליל. הכפר הוקם ב-1979 במסגרת תוכנית המצפים לייחוד הגליל, על ידי אנשים עם חזון ועם חלום, שקנו אדמות פרטיות מתושבי הכפ- רים הערביים הסמוכים. מקור שמו במבנה עתיק המכו- נה חורבת כליל ומה שמאפיין אותו אולי יותר מכל הם מטעי הזיתים הגדולים ושטחי החורש הטבעי בין הבתים. הדעיון, מסבירים תושבי הכפר (יש כ-800 כאלה), הוא "לתת ספייס לטבע, אבל גם לאנשים", ואמנם בתי הכפר רחוקים למדי זה מזה ואין בו גדר, שירותים קהילתיים או מרכז. תושביו מייצרים לעצמם חשמל סולארי, מקפידים על מחזור הפסולת (לכן המרכז היחיד שכנראה תשמעו עליו כאן הוא מרכז המחזור) ולרוב גם על מחזור המים, וחלקם חיים באוהלים מסוגים שונים (כך, למשל, הם מס- פרים בחיור על שכונת ניו יורט, שבה אוהלי יורט רבים).

1. הסיורים של יותם

יותם דהאן, מורה דרך שמציע סיורים (מרתקים, בדי- קנו) בכפר, מספר כי ראשוני המתיישבים בכליל הגיעו לכאן בחיפוש אחר פשטות, ואולם בעשור האחרון הצ- טרפו אנשים שלא בהכרח מתחברים לאג'נדה ונהנים בעיקר מאיכות החיים. היא לא נפגעת, מתברר, אף שב- חורף ייצור החשמל העצמאי מאתגר יותר, ומחייב נקיטת צעדים כמו צמצום התאורה (החימום ממילא מבוסס על הדלקת עצים באח), ובקיץ יש הגבלות משמעותיות על זמני הדלקת המזגנים (אם בכלל יש כאלה). "הבדיחה של האזור אומרת שאם מחפשים את אנשי כליל בקיץ, הכי סביר שתמצאו אותם בסופר בירכא, במזגן", מספר דהאן, שנולד בכליל ומגדל כאן את שלוש בנותיו.

הסיורים שהוא מציע כוללים גם ביקור בחוות הכ- פרייה, שבה אפשר להצטרף להמלטות העיזים ולטעום גבינות, ביקור באחד הבתים האקולוגיים או קטיף ירקות בגינה האורגנית, ליקוט צמחי בר לטובת בישול חליטות בשטח, הליכה בשביל הגמדים שסביב גני הילדים בכפר ותצפית על נחל יחיעם הסמוך. המעוניינים יוכלו לשלב גם טיול רגלי למצודת יחיעם וביקור במבשלת הבירה "מלכה" שבסמוך. מחירי הסיורים משתנים בהתאם למס- פר האורחים ולאופי הסיור.
● לפרטים: 050-9235674

2. סדנאות בישום

חיבור מסוג אחר לטבע מספק הביקור בסטודיו הבי- שום של הבשמנית איילה מוריאל. מוריאל התחילה לע- סוק בבשמים ב-2001, ולגמרי לא במקרה. "גדלתי בכ- ליל, מוקפת בטבע", היא מספרת, "זה מה שספגתי, זה חלק ממני, כולל התרופות הטבעיות שהוריי ההיפים הש- תמשו רק בהן, כולל הליקוטים בחורף והמודעות לעונות השנה. בשנות ה-20 לחיי נסעתי לקנדה, שבה נולדתי, כדי לראות מה זה ולהתחבר גם לשורשים שם, והתכונן לשהות קצרה הפך לשהות בת 18 שנה. וגיליתי שהריח של כאן חסר לי מאוד. פה הכל חזק ומתפרץ בעונות הפ- ריחה, ואילו שם הכל מעודן. התגעגעתי לריח של היורה, של פרחי הבר, של ההדרים, של היסמין. מתוך הגעגוע הזה לריחות התחלתי להתעסק בקטורת, כתחביב. לא ממש הצלחתי, לרוב זה הריח כמו מריחואנה או מרווה שרופה, אז עברתי לשמנים אתריים ועם הזמן, מתוך אינ- טואיציה והרבה למידה עצמאית, הגעתי לבשמים".

בסטודיו, שאת ריחו קשה לאפיין אבל אפשר לומר שהוא נעים ביותר, היא רוקחת בשמים טבעיים לחלוטין, מתמציות שהיא מזקקת בעצמה ב"עבודת נמלים", כפי שהיא מעידה. בבקבוקונים שעל שולחן העבודה מוצגת קולקציית הבשמים שלה - כמה עשרות - המכילים לרוב

22.25x34.97	3/3	6	עמוד	מסלול	03/06/2019	68679327-8
41160						

כ־20 תמציות לכל בושם. אפשר לקנות אצלה בשמים מוכנים או לעבור תהליך של התאמה אישית. מחירי הבשמים המוכנים – בין 140 ל־240 שקל לכמות קטנטנה של ארבעה מ"ל. מוריאל מציעה גם סדנאות להרכבת בושם ובהן לומדים על הטכניקות העתיקות שבהן היא משתמשת ובסופן מקבלים בושם. עלות סדנה כזאת, שני משכת כשלוש שעות: 550 שקל לאדם; סדנאות קצרות יותר, שמתאימות גם לילדים ובסופן מקבלים בקבוקון דוגמית, עולות 75 שקל לאדם.

● לפרטים: 050-4378866.

3. בישול טבעוני

הריחות בחצר ביתה של חגית לידרור הם ריחות של אוכל. לידרור מציעה סדנאות בישול טבעוני, מתוך אמונה עזה (ומוצדקת) שגם אוכל טבעוני ובריא יכול להיות טעים. בשייק הירוק המרענן שאיתו קיבלה את פנינו היא טחנה שלושה סוגי קייל, חסה, מנגולד, תפוח, קליפת לימון, נענע, מעט ג'ינג'ר ובננה. בהכשרתה היא בכלל מדריכת רכיבה טיפולית אבל החיים, היא מספיק רת, והחיבה לבישול הובילו אותה למטבח. אחרי שנים של בישול באשרמים ובפסטיבל טבע ושל תחנוני חבריה שתפתח מסעדה החליטה ללכת על גרסה משלה לבישול שבא מאהבה ופתחה את ביתה לסדנאות ולארוחות. בליווי המחויך של לידרור תוכלו ללמוד להכין ממרחי קשיו ושקדים, פסטו זעתר וממרח לימון כבוש, קציצות ירקות וערשים (שיקרמו בטחינה בתנור שבגינת הבית), סלט עגבניות ושעועית מש והילכה מונבטות, אורז בר או אורז ארום, פולנטה טבעונית או רולים של דפי אורז וירקות, סלט ירוק עם תחליף פרמזן טבעוני מעשה ידיה או סלט עלי זעתר טריים. וכיוון שבלי קינוח אי אפשר כידוע, סביר שתמצאו את עצמכם ממיסים קקאו נא וחמאת קקאו על הגו, מוסיפים לתערובת חמאת שקדים ופיסות קקאו קפואות, קמצוץ מלח ומעט מייפל ואז יוצקים את התערובת השוקולדית המפתה (והבריאה, יחסית) לתבניות פרלינים. הסדנה והארוחה בסופה נמשכות כארבע שעות ועולות 1,400 שקל לחמישה אנשים. זוג ישלם עבור סדנה כזאת 580 שקל (כשהסדנה בת שתיים וחצי וכך ללת שלושה ארבע מנות) או 750 שקל (לסדנה בת ארבע שעות ושש מנות).

● לפרטים: 052-6464884.

4. סטודיו משותף

פעילות נוספת מהסוג שסביר שלא עשיתם (לא לכו, ובטח לא כזוג) שנים רבות מציעה האמנית בתיה גיל מרגלית בסטוריו ג'רה בכליל. בתיה ובן זוגה אלון גיל, בוגרי האקדמיה לאמנות בצלאל בירושלים, חיים ויוצרים בכליל כבר 27 שנים, ובשנים האחרונות פתחו את הסטודיו המשותף שלהם (היא יוצרת בזכוכית, הוא בקרמיקה) לסדנאות ולקורסים. בישיבה בחצרם, על תה קר ותותי עץ טריים, בין הכדים, הקערות, התכשיטים והפסלים, החשק ליצור משהו מתעורר מעצמו. ופתאום הצורך להתנצל על זוג ידיים שמאליות מתפוגג ורגע אחר כך אתם כבר מציירים בסגנון חופשי על ריבוע זכוכית, מדביקים לו פיסות נחושת וחרוזים צבעוניים ועירים, מחייכים זה לזה, מצטלמים ויורעים שכשהמאפרה מעשה ידיכם תגיע אליכם הביתה, לעיר (אחרי שבתיה תאפה אותה בתנור הזכוכית הגדול שמזכיר סרקופג), תתגאו בה גם אם מסכיב יצחקו. מחיר הסדנה החווייתית לאדם 75 שקל; בתיה ואלון מציעים גם מפגשי אמן בני כשעה בעלות 25 שקל לאדם.

● לפרטים: 050-4698631.

5. מסאז' ומרקחת

נופש בלי עיסוי הוא לא נופש, כידוע. ובכליל כמו בכליל – אפשר ומומלץ גם ליהנות מעיסוי וגם ללמוד קצת איך עושים את זה. תמרה קופרשטיין, בעלת מרכז הטיפולים תמרהינדי, מציעה סדנאות לרוקחות טבעיות וטיפול מגע ברוח האירודודה (הרפואה ההורית המסורתית). היא תגיע בשמחה לצימר שלכם, מצוידת בסלי סילות עם מרקחות ריחניות שרקחה ותלמד אתכם להכין משחות טבעיות פשוטות ויעילות (120 שקל לאדם) או כיצד לעסות זה את זה. ואם תרצו פשוט להתפנק – תוכלו לבחור בעיסוי אירודודי, בטיפול שימון ויזוע לטובת ניקוי רעלים, בעיסוי באבקה או בטיפול לניקוי מערות האף והסינוסים. כל טיפול נמשך כשעה ועולה כ־300 שקל.

● לפרטים: 052-3966394.

● עוד פרטים לטובת המבקרים באזור: westgalil.org.

איפה תשנו?

● "אחוות השחר" מציעה שלוש בבתות אירוח מרווחות ונעימות ביותר. שתיים מתוכן משקיפות לוואדי יחיעם, השלישית – בית אבן מרשים שהיה הבית הראשון בכליל – משקיפה מערבה, לים. בכל אחת מהבתות מטבח מאובזר (לא כולל קומקומים חשמליים, כמובן. מערכות החי שמל הביתיות הסולאריות לא עומדות בעומס שהם מייצרים), שני חדרי שינה, סלון רחב ובעיי קר אסתטיקה שמסייעת להשרות שלווה נינוחה. ברגעים החמים אפשר לטבול בכריכה הקטנה והנחמדה שבחצר. והמחיר? 800 שקל ללילה לזוג באמצע השבוע, 1,100 שקל לזוג בסוף השבוע. המחירים אינם כוללים ארוחת בוקר. אנחנו ממליצים להצטייד בגריו מהסביבה או לתאם מראש הזמנת ארוחה אצל חגית לידרור.

● לפרטים: 054-4616867.

איפה תאכלו?

● במרחק 22 דקות נסיעה בלבד, בתרשיחא, נמצאת מסעדת אלומה. היא פתוחה שישה ימים בשבוע (סגורה בימי ראשון) משבע עד עשר בלילה, ובשבתות גם בצהריים, והתפריט המהודק שלה לא מאכזב. אנחנו התענגנו על לחם המחמצת הכפרי שהוגש לצד אילוי שום, ממרח חצילים וממרח עגבניות (18 שקל); על סלט העגבניות וגבינת טלום שהיה לא פחות ממצוין (44 שקל); על סלט הקלמרי שהוגש עם לבנה, במיה צרובה, סלרי, פלפלים חריפים וצנונית והיה חרפרף וכיפי (48 שקל) ועל הקרפצ'ו קולרבי שהוגדר כהברקה של הערב (42 שקל). קינוח הערבסק – כנאפה עדינה, גלידת פיסטוק מבית בוזה ומלבי תאנים (54 שקל) – סגר עבורנו את פינת המתוק בדרך המוצלחת ביותר.