

27.11x29.4	1/2	6 עמוד	ידיעות אחרונות - מסלול	16/12/2019	71199173-8
------------	-----	--------	------------------------	------------	------------

תירות זמן גליל מערבי - עמות - 20505



הבזאר הטורקי, השוק הדרום התנור לחיים



מזקקת יוליסס, לייצר בקיבוץ שנאפס פירות



אודט את הילדים על שוקולד

# מעורב גלילי



יקב כישור, ליהנות מהיין ולסייר בכרם

בסוף השבוע יתקיים פסטיבל החורף השמיני בגליל המערבי, במסגרתו תוכלו להכיר עוד אתרי בילוי, אמנות, תרבות וקולינריה במרחב הירוק הזה: מהגלריות והבזאר של עכו העתיקה, דרך יקבים ומסעדות, ועד אלכוהול ומפגשים עם התושבים המקומיים בני הדתות השונות שרי מקובר-בליקוב

**כתובת:** מושב רגבה, 072-3948569.  
**מחירים:** טבלת פרלינים גדולה בתוך מעמד עשוי שוקולד - 150 שקל. סדנאות בתיאום מראש: 100 שקל לילד (הורה חינם), 150 שקל לסדנה רגילה, 250 שקל לסדנה למבוגרים.

## יקב ג'וליה: קטן ומבוקש

הדבר הראשון שמרגש ביקב ג'וליה הוא העובדה שג'ורג' עראף קרא למיזם המשפחתי שלו על שם אשתו. הוא אגרונום שהחליט להקים כרם שיתופי בלב היער, אבל חזירי הבר והדורבנים נישנו לו מחצית מהיבול. לכן גידל כרם המשתרע על שבעה דונמים מערבה בית למורדות הכפר מעיליא. בעונת הבציר כל ילדי המשפחה נותנים יד. היינות הם מזון קברנה סוביניון, שיראז ווינוניה, 7,000 בקבוקים בשנה, שליש מהם ליצוא. הביקור כולל סיור טעימות, הסבר על תהליך הייצור וכיבוד קל.  
**כתובת:** מעיליא, 054-5656281.  
**סיוורים:** 20 שקל ליחיד או בקבוצה ובתיאום מראש.

## יוליס: גראפה ושנאפס

מזקקת האלכוהול הצעירה והוקמה על ידי יובל הר גיל, איש תקשורת ומבקר מסעדות ואלכוהול, שהחליט לייצר אלכוהול בעצמו. הוא חבר לרן יואלי (יוליס), מומחה לאלכוהול ובעלים של מזקקה בהולנד, כדי להקים את מזקקת הבוטיק הראשונה בישראל. כשיואלי נפטר ממחלה, הוחלט לקרוא למקום על שמו. המזקקה שוכנת בקיבוץ חניטה, מול נוף מרהיב ומשכנת מכונת מזקקה במשקל שני טון המופעלת באנרגיה סולרית. הר גיל מייצר בעזרתה גראפה ענבים ושנאפס פירות ממנדרינות ותפוזים, אתרוגים, אגסים וערער בתהליכי ייצור

הסמוך. הרעיון הוא להתיישב סביב שולחן אבירים גדול בכל חדר, לחלוק עם השכנים או המר שפחה את האוכל והאוירה, להתבונן אל יצירות האמנות שעל הקירות, ואולי לרכוש פסלון עם הקינוח. במקום גם חנות יין קטנה.  
**כתובת:** מרכז הבזאר הטורקי, עכו העתיקה, 050-3272778, 04-9021515.  
**שעות פתיחה:** ראשון עד חמישי 23:00-9:30, שישי 16:00-9:30.

**מחירים:** ארוחת בוקר ליחיד - 69 שקל, ארוחת בוקר זוגית - 128 שקל.

## אודט: סדנאות שוקולד

סיפור חייה של שלומית זמיר, יזמית ובעלת בוטיק השוקולד הזה, מסעיר לא פחות מהשוקולד שהיא מייצרת. כבוגרת שלושה תארים מהטכניון היא שובצה בתפקיד בכיר ברפאל, ניהלה צוותי עובדים ונהנתה מתנאים ומעמד. ואז חלתה בסרטן השד וחישה מסלול מחדש. היא עזבה את רפאל והקימה עסק לנשמה. "רציתי להיות עצמאית ואמרת, גם להיכשל זו אופציה", היא אומרת. כך הפך השוקולד מתחביב לבישול על שם אמה המנוחה אודט, שמאפשר מקום עבודה גם לאחיה הסובל ממוגבלות.

זמיר מתמקדת בעיקר בפרלינים שנראים כיצירות אמנות קטנות. "בואן ראשי של נס" טלה טעם והציע לי להפוך את הבוטיק למשהו גדול יותר", היא מחייכת, "חברה סיפרה שיצרני חברת עוגיות מחפשים יום לשוקולד בוטיק, ואמרתי לבעלי שאי אפשר להתעלם, העולם צועק שוקולד". מאז המקום הפך למותג בינלאומי שמציע פרלינים בכל הטעמים, גם טב עוניים, שאין שום דרך לזהות שהם כאלה. באודט מייצרים לבד את המאת האגוזים, הפקאן, הקשיו, הלזו והבוטנים ומעבירים סדנאות שוקולד למבוגרים וילדים.

בוטיק, שמן ורפש, פריטי אמנות וגם תערוכות וקונצרטים. בימים אלה מוצגת במקום תערוכת "קיר סבתא" של חרשי ברזל ואבן מקומיים, והכל חינם ובסדר פנים.  
**כתובת:** רחוב סאלח א'דין, עכו העתיקה (סמוך לכיכר פרחי), 04-6015533.  
**שעות פתיחה:** 17:00-9:00, שישי 14:00-9:00, שבתות וחגים 16:00-10:00.

## הבזאר הטורקי: עדיף אחר הצהריים

סמטאות האבן העתיקות שהיו תחנת מעבר משמימה בעבר הפכו לאחרונה לחגיגה של אמנות צבעונית, קולות וטעמים. מנהל המתחם, משה אפוטה, שגרל בקריית האמנים בצפת, הגשים את חזונו ונתן במה לאמנות המקומית גם בעכו העתיקה. בחללים הריקים הוקמו גלריות מרהיבות המציעות למכירה ציורים ופסלים של מיטב האמנים מהארץ ומחול. בין היצירות של קרישמן וגרשטיין מנוקדות מסעדות ובתי קפה, חנויות לייני ולתשמישי קדושה, והכל מואר ושמה. בסיום הסיור באולמות האבירים יוצאים אל הבזאר הטורקי, ולכן אחר הצהריים הסיור בו יהיה פחות עמוס.  
**כתובת:** לב עכו העתיקה.  
**שעות פתיחה:** ראשון עד חמישי 23:00-9:30, שישי 16:00-9:30.

## המשביע: מסעדה וגלריה

שילוב נחמד בין מסעדה חלבית לגלריה יצרו את המקום הזה בלב הבזאר, בתוך חדרים אבן עתיקים, מול מטבח פתוח שמעניק הצצה לפוקצ'ות המשתזפות בתנור שקוף. התפריט מבוסס על מנות פשוטות ורעננות ועל חומרי גלם שהלקם נקטפו באותו בוקר ונרכשו בשוק

שני מיליון תיירים פוקדים את עכו מדי שנה. הם מגיעים לפנינת הגליל המערבי ליום או לכמה שעות, וחוזרים ללון בחיפה או במרכז. המבקרים בה מכוונים אל החומס של עובד, הנמל המקציף, השוק הסגוני, אולמות האבירים והסמטאות. אבל בעכו וסביבותיה יש הרבה יותר מזה. התעוררות מרשימה הביאה לתנופת בנייה של צימרים ומלונות בוטיק. הבזאר הטורקי התקשט בגלריות ומסעדות. יהודים, ערבים, דרוזים ונוצרים השקיעו באמנות ויצירה, פתחו מסעדות ובתי קפה, גידרו כרמים והשיקו בתי בר. לאחרי רונה גם נפתחו גלריות בסמטאות העיר. את כל הטוב הזה אפשר יהיה לראות בפסטיבל החורף השמיני לגליל המערבי שיתקיים בסוף השבוע הקרוב, מחמישי עד שבת, 21-19 בחדש. הכריסמס יקשט את העיר בתפאורת צבעים, אורות החנוכיות יבהבו, ואפשר יהיה לגלות את המקומות החדשים והמוכרים פחות. הגליל המערבי מכניס אורחים בכל השנה. בעושר האמנות שבו, בנופים ובהיסטוריה, בייזמות והעסקים הקטנים בכפרים הפסטורליים, ביקבי הבוטיק, המזקקות ובמסלולי הטיוולים של המדריכים מכל הדתות ובכל השפות.

## מרכז המידע לתייר: התחלה טובה

בין שוק הפירות והירקות לבזאר הטורקי, בבניין אבן עתיק ויפהפה שעבר תהליך שימור, חבוי מרכז מידע שמנהלת עמותת זמן גליל מערבי במימון הארגון האמריקאי JNF USA (Jewish National Fund). יש פה המלצות למסלולים, פעילויות מגוונות בטבע, מידע על אירועי תרבות ואמנות, חוויות קולינריות חדשות ומידע על עסקי התיירות והלינה באזור. על הדרך נחשפים לתוצרת המקומית: יינות



12.23x16.56	2/2	עמוד 7	ידיעות אחרונות - מסלול	16/12/2019	71199104-2
תיירות זמן גליל מערבי - עמות - 20505					

מומלץ להגיע אליה במיוחד, משום שהיא מגישה את אחת הארוחות המעולות באזור, ובסגנון מעט שונה מהמקובל. הכניסה היא מחצר הבית של אילנית וערן טבצ'ניק, השף והבעלים. הישיבה היא מול הנוף השקט, והפתיחה היא מעשנת לבנים, ועליה מבעבע סיר מרק בשר וירקות חריף וסמיך שהמבקר מתבקש למוג מתוכו אל קערות חימר גדולות. כשחום המרק וטעמו מתפשט בכל הגוף, מתחילה ארוחת טעימות ממעשנת הבשר הרחוסה עשבי תיבול ארומטיים לצד שאר חומרי גלם מטוב הגליל. **כתובת:** מצפה הילה, 052-4253566. **שעות פתיחה:** חמישי ושישי בערב בהזמנה מראש.

**מחיר:** 200 שקלים לסועד לארוחה עם יין.

## יקב כישור: יין וארוחה

זהו יקב בוטיק ייחודי שכולל כרם, מרכז מבקרים ועשייה שמשלבת אנשים בעלי צרכים מיוחדים. שטחו כ-80 דונם וגובהו כ-500 מטר מעל פני הים. מרכז המבקרים שלו שוכן במבנה מקסים עם נוף לכרם הענבים ולחורש הגלילי הסובב אותו. ביקור במקום כולל צפייה בסרטון קצר, טעימת יינות והרצאה על תהליך הפקת היין. במועדים מתאימים ניתן גם לסייר בכרמים ולעמוד מקרוב על התפתחות הגפנים בהתאם לעונות השנה והפרשי הטמפרטורה, המעניקים ליין את צבעו הסופי וטעמו הייחודי. אפשר לטעום ולקנות את היינות ובייחוד מראש ליהנות מארוחת בוקר, צהריים או ברנץ' גבינות ומאפים. זה האחרון מתקיים בקביעות בכל שישי האחרון בחודש.

**כתובת:** יישוב כישורית, 04-9085198

**שעות פתיחה (בתיאום מראש):** ראשון עד חמישי 10:00-15:00, שישי 10:00-14:00. **מחיר סיוור טעימות:** 35 שקל לאדם.

טבעיים המשלבים את חומרי הגלם המקומיים. הביקור כולל הסבר על תהליך הזיקוק וטעימות, ומיועד לאלו שמסוגלים לעמוד על הרגליים אחרי חמישה-שישה שוטים. המשקה חזק, נטול סוכר, חומצה או חומר צבע. "זיקוק מוצלח הוא כמו שירה טובה", חותם הר גיל. **כתובת:** קיבוץ חניתה. בימי שישי או בתיאום מראש: 050-8880858, 04-9859944. **מחיר:** עלות סיוור הכולל טעימות מודרכות של כל סוגי התזקיקים - 50 שקל.

## מעיליא: מפגשים ואוכל

סיוור נהדר, ציורי ושונוה, עם מורת הדרך איילת בר מאיר, במשעולי הכפר הנוצרי הייחודי. בר מאיר יוצרת מסלולים ייחודיים, שבהם היא מפגישה את המבקרים עם נשים גליליות יוצרות, ומתווכת תרבות אתנית וקולנירית, תרות ואמנות. סיפוריה משולבים בהיסטוריה של הכפר ובנקודות חמד לרוב, למשל, ביתו של אמן פסיפס שהשתובב וקישט בפסיפס צבעוני גם את הגדרות והעצים, פסלו של יגאל תומרקין בצורת צלב באמבט זכר כיות שכוסה חצץ, עתיקות ביונטיות - עדויות ליישוב ששיגשג פה בעבר וגת עתיקה מתחת לרצפת זכוכית שקופה במסעדה האיטלקית שאטו דה רוי.

**פרטים:** איילת בר מאיר (בתיאום מראש), 054-6378901. סיוור הכולל ארוחת טעימות במסעדה לה פמפה במצפה הילה בלוויית יין כישור מיקב כישור - 250 שקל למשתתף.

## לה כמפה: בשר מהמעשנה

המסעדה הגלילית אמנם שוכנת במצפה הילה ופתוחה רק בסופי השבוע, אבל לגמרי