

טיולים שישי

# טיולים

# (מחול) לקופסה

## בעקבות משבר הקורונה, לא מעט אנשים מענף התיירות מוצאים פתרונות יצירתיים כדי לשמור את הראש מעל המים • נמאס לכם לשבת בבית? כך תביאו את האטרקציות, האוכל והחוויות עד הדלת

בגינה. מאז הקורונה, ובעיקר בסגר, היא מכינה סלסילות פיקניק ובהן שני קישים אישיים, בורקיסס, צלחת של מבחר גבינות, קערת ירקות, זיתים, חמאה ומבחר ריבות ביתיות ולחמים, לצד שתייה קרה וקופסת עוגיות. המ- חיר: 400 שקלים בתוספת דמי משלוח. פרטים בעמוד הפייסבוק, האינסטגרם והאתר הנושאים את שמה. ואי אפשר בלי יין, וגם כאן מחלי- פים את הסיוורים משלוחים - הפעם של יין בהתאמה אישית. שירה גרנות ולי הופמן אגיב מפעילות כחמש הש- נים האחרונות עסק בתחום תיירות היין בישראל.

"בימים כסדרם אנחנו מעבירות סיורי יין ביקבים, מארחות סדנאות יין פרטיות וטעימות יין ויוצרות אירועי קונספט", הן מספרות. "בעקבות המ- שבר העולמי והמקומי שפוקד אותנו, יצרנו מותג חדש שנקרא 'פיות היין', והתחלנו כבר בחודש מארס לשלוח

מהשוק של עכו העתיקה, ואותם היא משנעת בעצמה לרחבי הארץ. המחירים: החל מ-30 שקלים לק"ג, מינימום הזמ- נה 150 שקלים, בתוספת דמי משלוח. להזמנות: 052-8283022.

מתגעגעים ליום טיול בכפרים דרו- זיים דוגמת דליית אל-כרמל? תוכלו לחוות אותם דרך הפה בעזרת משלוחי חי אוכל דרוזי אותנטי של "דרוז טו גו". גם הפעם מדובר בהסבה מסיוורים קולינריים של חברת גליל EAT של פול ניירנס, שהגיע לגליל מאוסטרליה, התלהב מהקולינריה הרבת-רבנית והקים את גליל EAT. המשלוחים הם ברדיוס של 10 ק"מ מהכפרים, מחיר ארוחה מלאה החל מ-300 שקלים לזוג, ואפשר גם להזמין מנות מהתפריט. לה- זמנות: 055-8810727.

ומה לגבי מתוקים? ישראלה אנג'ל לוי היא קונדטורית בוטיק, שעד הקו- רונה אירחה בביתה קבוצות לסדנאות אפייה, לאירועים או סתם לבראנץ'

אוכל יסיתיכוני מעשה ידיו, בזיקה למי- טבח הערבי. מאז הקורונה חבר לאשתו נטלי, ויחד הם יזמו מארוז של "טעמים מהווארי", אסופה של חומרי גלם שנרכ- שו מדוכנים בשוק. הם צירפו למארוז את חליטות התה המיוחדות של נטלי והחלו להוציא משלוחים לרחבי הארץ במח- רים שבין 300 ל-450 שקלים פלוס דמי משלוח. בסופי שבוע ארז מכין חלות, מאפים, סלטים, חמוצים חיבות, ולצד בקבוק יין תבור מוציא משלוחים של בראנץ' זוגי (450 שקלים לזוג פלוס משלוח). פרטים באתר של ארז ונט- לי גולקו.

צפונה משם, העבירה עד הקורונה נר- רית פורן ("העולם על פי נורית") סיוורים קולינריים בגליל, שבמהלכם הובילה אנשים בין סמטאות ושוקי הגליל המע- רבי, מגלה להם מאכלים מקומיים, מפ- גישה אותם עם אנשי המקום ומשלבת בין תרבויות וטעמים. מאז הקורונה היא מכינה משלוחים של מוצרים נבחרים

שים הביתה בכל העולם". בקופסאות של קורן היא אורזת דברים מפנקים מהשוק - לחמים טריים, גבינות, אגוזים בקלייה מקומית של מזרחי, ממרחים, צמחי תב- לין, משקאות של עזיאל, רוג'וך ועוגות ועוד. להזמנות: 050-787 5684.

מי שעוד מתגעגע לשוק הירושלמי יוכל למצוא נחמה גם ביוזמה של חברת התיירות "אללה באסטה", שהקימה ויד מה את תיירות השווקים. עם תחילת הס- גרים היא השיקה את מיזם "סלי הבידוד" - אסופה של מוצרים טריים משוק מחנה יהודה המגיעים לביתם של המצויים בבידוד. סלי הבידוד תומכים בלפחות 8-10 בתי עסק שונים הפועלים בשוק, ומביאים עד הבית סלים טריים וטעמיים לשיפור מצב הרוח, בטווחי מחירים שבין 220 ל-500 שקלים.

ארז גולקו מחיפה, חובב בישול ואוכל, נהג לקיים עד לפני הקורונה סיוורים קר לינריים בווארי ניסנאס שבחיפה, והיה מארח בביתו לארוחות EAT With של

**סמדר סלטון**

לא מתגעגע ליום טיול בטבע או בעיר, כזה שמתובל במפג- שים עם אנשי המקום, טעמים חדשים וסיורי יין או אוכל בשווקים, שבי- מהלכם היינו רוכשים מזכרות של מטע- מים בדוכנים ולוקחים הביתה למזכרת? המצב הנוכחי מאלץ אותנו להישאר סגר רים בבתים, והוליד יוזמות חדשות של אנשי ענף התיירות, שהחליטו שאם אתם לא יכולים להגיע אליהם - הם יכולים להביא אליכם בקופסה (או בסלסילה) את הריחות, הטעמים והסדנאות.

**סיוור שווקים**

"עד לפני הקורונה הייתי עושה שניים-שלושה סיורי אוכל ביום, בשוק מחנה יהודה", אומרת חן קורן מירוש- לים. "עכשיו אני מכניסה את הסיוורים לקופסה ושולחת את הקופסאות לאנ-



צילום: אור יוסף

ערכת התכשיטים של לולה קדם



סלסילת הפיקניק של ישראלה אנג'ל לוי

25.4x36.3	2/2	עמוד 23	<b>ישראל היום! - כותרת</b>	16/10/2020	74803556-8
הרפחקאות קוליניריות בגלי - EAT ליל מערבי - עמותהגליל - 20505					



צילום: אמרת וענן

נטאלי וארז גולקו



משלוחי הגבינות של אפרת גיאת



סל בידוד של "יאללה באסטה"



מארז מפנק של עמותת תיירות כרמלים

במבשלת בוטיק ביתית "בירבר" בימים רגילים היא ובעלה ניר מארחים בנייתם ביתם לארוחת ליל שישי וקידוש לפי מיטב המסורת היהודית, ומקיימים סדנת בירה במבשלה. עם הסגר החליי טו ניר וליאת להציע את האוכל הבני תי שלהם להזמנות, ובתפריט שלהם אפשר למצוא בין השאר סופריטו, גרי נדי, טורטיות ותבשילי קדירה. מיני מום הזמנה: 200 שקלים, עלות משי לוח: 40 שקלים, באזור ירושלים רבתי. טלפון: 054-5936039.

ואילו אפרת גיאת, מורת דרך ורר עת צאן, מדריכה בימי שגרה סיורים בעין כרם ברוח היהדות, מעבירה סרי נאות חליבה והכנת גבינות ומארחת בחצר ביתה לטעימות של גבינות עיי זים ומאפה תימני. לרגל הסגר והפסקת הפעילות התיירותית, ולאור בקשות של לקוחות ומשפחות שהתארחו אצלה בעבר, היא החלה לספק גבינות עיי זים, מאפים ומאכלים תימניים (ג'חנון, קובנה, לחוח, חילבה, סחוג, תה) במי שלוחים בירושלים, ללא עלות משי לוח. מינימום להזמנות: 80 שקלים. טלפון: 052-8048314.

קש מאמן בשם זואק. כששבה לירוחם היא הקימה את זואק - מרכז תרבות ותיירות לאמנות מרוקאית, שאיחה לפני הקורונה אלפי תיירים מחו"ל וקבוצות רבות מהארץ. לפיכך פיתחה הדסה ערכות יצירה זוגיות ומשפחתיות לעיצוב אריחים מרוקאיים בצבעוניות כובשת. הערכות כוללות לוחות עץ דמויי אריח קרמיקה, שבלונה, צבעים וכן הוראות וסרטון הדרכה, ומחירו נע בין 145 ל-200 שקלים. ניתן להזמין בעמוד הפייסבוק זואק או בטלפון: 052-5603121.

### איורח ביתי

עוד ענף תיירות שהפך פופולרי במיוחד הוא האירוח הביתי, שבמסגרתו פותחות בשלניות את בתיהן לאירוח קבוצות ויחידים, ומציעות לצד ארוח זה מסורתית מעשה ידיהן גם סיפורי חיים, הרצאות או סדנאות. עתה, יש בהן כאלו שהצליחו להתארגן על מארזים ומשלוחים בעיר מגוריהן, כמו למשל ליאת דה כהן ממיזם נשים וסיפורים בירושלים. דה כהן היא שף קונדיטור ובעלים של קייטרינג, שאף יוצרת בירה

יצרת שני ינשופי בר. בלב קיבוץ כפר מסריק שוכן מרכז המבקרים סוד הקסם הקיבוצי, שבו ניתן להתרשם מחיי הקיבוץ בשנותיו הראשונות, ובין השאר מתצוגת כלי חרסונה נעמן פורצלן, המפעל המיתולוגי של הקיבוץ. בתקופת הקורונה עמלו במרכז המבקרים על הכנת מארז של ערכת ציור על פורצלן, ובו שתי צלחות פורצלן לבנות, שלושה טושים צבעוניים לפורצלן ודף הסברים.

ומי שמתגעגע לביקור עם הילדים בסדנאות שוקולד מפנקות וטעימות, יוכל למצוא חנות המקוונת את ערכת היצירה משוקולד של בוטיק השוקר לך והפריננים אודט, השוכן בקיבוץ רגבה. מקימת הבוטיק, ד"ר שלומית זמיר, פיתחה ערכת יצירה משוקולד בעבודת יד בצורות ובצבעים שונים, להרכבה עצמית. ערכה מסוג אחר, הפעם מהעירייה ירוחם בדרום, יצרה היוזמת החברתית הדסה יצחק שרת. שרת חיה עם משי פחתה במרוקו כמה שנים, שם התוודעה והתאהבה באמנות הציור המסורתית על אריחים, ואף למדה אותה במר-

סגרת היצירתיות שכפה הסגר ואילר צי הפרנסה, יזמו אחרים מהם מארזי יצירה ביתיים שמחליפים את סדנאות האמנות שהתקיימו אצלם. המארזים משווקים בחנות הגלילית המקוונת טעם הגליל, שהוקמה ביוזמת עמותת התיירות זמן גליל מערבי, לצד מיטב התוצרת הגלילית של תיירני הגליל דוגמת יינות מיכבי בוטיק, בירה ותד קיקים, שוקולד, רבש ועוד. את המארזים אפשר להזמין באתר או בטלפון: 050-9307979.

בימים רגילים אלדד בכר יוצר ומלמד את אמנות היצירה בעור בבית המלאכה שלו, שהוא גם סטודיו ומרכז מבקרים בקיבוץ אפק. בסדנאות המתקיימות אצלו לומדים טכניקות מקצועיות לעבודת יד בעור ויוצרים צמידיים, ארנקים, חגורות ותיקים. האמנית חסי נוח מבוססת הגליל יוצרת קווילט (שמיכות טלאים), ובשגרה מקיימת סדנאות למבקרים לרקמה ולמלאכת טלאים. מאז הקורונה פיתחה חסי ערכת יצירה להכנת ינשופים מכר (81 שקל לים), הכוללת הדרכה כתובה ומאורת, גזרה ב-3 גדלים ואביזרים לתפירה ליי-

לקוחות משלוחי יין עד הבית. אנחנו מתאימות את הבקבוקים באופן אישי למזמינים, לפי טעם, ויבי ותקציב. ניתן ליצור קשר בעמוד האינסטגרם 'מש' לוחי פיות יין".

לסיום, עמותת התיירות כרמלים יצאה ביוזמה שיווקית לסיוע לתיירנים ולחלקאים באזור חוף כרמל, זכרון יעקב והעמקים. באתר העמותה אפשר למצוא מגוון מארזי שי ובהם מוצרים שבימים כתיקונם היינו יכולים לרכוש במהר לך טיול באזור: חוות התבלינים (מיקס זרעי סתיו, תה ותערובות שונות), חוות מקורה (שמן זית), יצרנית הריכות והפי רלינים אנט ברטה מוכרון יעקב, בירה קלרה, קפה בנימינה ואמני עין הוד (קערות קרמיקה). המחירים נעים בין 130 שקלים ל-200 שקלים למארז, בתוספת 40 שקלים רמי משלוח.

### סדנאות אונות

גם הגליל המערבי מציע בימים כתיקונם שלל פעילויות למבקרים בו. לצד יקבי בוטיק, יצרניות בירה ומי כוורות רבש, נהגו רבים להשתתף גם בסדנאות אמנות של אמני האזור. במי



צילום: אביטל שאר ישוב

משלוח ממחנה יהודה של חן קורן



צילום: טל אלקנץ ויינבוים

פיות היין שירה גרנות ולי הופמן אגיב