

15.67x31.51	1/3	עמוד 42	המוסד	מעריב	18/12/2020	75539800-7
הרפתקאות קולינריות בגלי - EAT לגיל מערבי - עמותהגליל - 20505						

מפת הדרכים

היי צפונה

חנוכה נגמר, חג המולד בפתח, והגליל המערבי מתקשט: בסוף השבוע יוצא לדרך פסטיבל החורף המסורתי עם עשרות אירועים

ארוחה בדיר חנא

בשנים האחרונות האירוח הביתי הופך ליותר פופולרי, בעיקר כשמדברים על אירוח בסגנון ערבי או דרוזי. באזור הגליל יש לא מעט משפחות שמארחות מטיילים לארוחה מקומית אותנטית, אל חלקן אפשר להגיע בעזרת חברת גליל EAT, שהקים פול ניירנס. החברה של ניירנס, מהוותיקות בתחום, מעבירה סדנאות בישול, ליקוט וסיורים בשוק. לאחרונה החברה גם מציעה את "דרוז פוד טו גו" - ערכת פיקניק מלאה במטעמים דרוזיים מסורתיים, שמכינים מארחים מהכפרים הדרוזיים בצפון.

לרגל הפסטיבל תערוך גליל EAT סדנת בישול בכפר דיר חנא שבגליל. השנה הסדנה מתקיימת בבית משפחה נוצרית, בתקופה הכי יפה בשנה, כשכל קישוטי הכריס-מס כבר מעטרים את הבתים.

להבדיל מהארוחות הקלאסיות שבדרך כלל מוצעות למטיילים, כאן המבקרים יזכו לקחת חלק פעיל בהכנת הארוחה. לאחר היכרות קצרה (מלווה בתה חם) עם המארחת המקומית, תיכנסו למטבח ותכינו מנות כמו עולש, חובזה, מרק עדשים, עלי גפן וקישוא ממולאים, סינייה, סלטים, מאפה פטאיר, וברברה - קינוח ייחודי לחג המולד המבוסס על תבשיל חיטה מתוקה. בסיום הסדנה תוכלו לאכול את פרי עמלכם.

תאריך הסדנה: שבת, 19 בדצמבר, בשעות 10:00-14:00. מחיר למשתתף: 240 שקלים, המחיר כולל ביקור, השתתפות בסדנת בישול וארוחה. טלפון להזמנות: 072-3957568.

מחלבת שירת רועים

בקיבוץ לוטם מסתתרת לה מחלבת שירת רועים הק-סומה. זוהי מחלבת בוטיק, שבראשה הגבנית מיכל מור מלמד, המייצרת גבינות קשות, חצי קשות, חצי רכות ורכות, מחלב צאן. הגבינות המצוינות של מיכל מיוצרות בשיטות מסורתיות, ללא חומרי שימור או ציפויי שעווה. כמו בכל סיפור הצלחה, גם מור מלמד הגיעה אל התחום ממש במקרה. את עולם הגבנות היא גילתה במהלך טיול בשווייץ. כששבה ארצה, היא החלה לעצור את הקריירה כקלינאית תקשורת - והחלה ללמוד גבנות. כיום, אחרי שנים שבהן למדה בארץ ובחו"ל, היא זכתה להיות חברת כבוד בגילדת הגבנים העולמית, והגבינות שלה זכו באליפות העולם.

מחלבת שירת רועים שוכנת בקיבוץ, והיא כוללת מרכז מבקרים קטן, שבו ניתן לראות את תהליכי הייצור, לצפות בסרטון על המחלבה ולרכוש גבינות. כמו כן, ניתן לרכוש במחלבה סל פיקניק מלא בגבינות, יין גלילי וממרחים.

אם אתם זריזים, הבוקר (שישי) תתקיים בשירת רוע-

מרות האיומים בסגר נוסף, רובנו עסוקים בתוכניות לסופ"ש שמסיים את חנוכה ומתקרב לכריסמס. הבשורה הטובה היא שלמרות חוסר היציבות של עולם התיירות, עמותת זמן גליל מערבי החליטה לקיים את פסטיבל החורף המסורתי שלה. הפסטיבל יתפרש על פני סוף השבוע הנוכחי ויכלול עשרות אירועים בדגש על הקולינריה הגלילית. כמו כן, בשל הסמיכות לחג המולד, יוצעו בנוסף סיורים בכפרים שכבר התקשטו באווירה חגיגית.

מטבע הדברים, הסיורים יתקיימו בקבוצות קטנות, וחובבי הטוילים יוכלו להצטרף למשרת הדרך כרמית ארבל, שתוציא סיור מרתק בפסוטה, שם תוכלו לראות את הכפר המקושט לקראת חג המולד. הביקור כולל ביקור בכנסייה, צפייה בעץ האשוח הגבוה בגליל - שכל הכפר מתאגד לטובת קישוטו, ביקור בבית מקומי, טעימות עוגיות כריסמס ועוד.

במהלך הפסטיבל יתקיימו מגוון סדנאות לכל הגילאים באווירת חג. כמו כן, תושק תערוכת האור בגלריית "ארט 192" בעכו העתיקה, שבה יציגו חנוכיות, כלי הגשה למטעמי חנוכה, קישוטים לעץ האשוח ועוד. בין שלל האירועים בפסטיבל, הנה כמה שלא כדאי לפספס:

שולה משתולה

יש אנשים שהחיבור שלהם עם אוכל נראה טבעי לחלוטין, וזאת ההרגשה כשפוגשים את "שולה משתולה" - היא שולה גלעד ממושב שתולה. אם אתם לא יכולים להפסיק להריץ בראש את צמד המילים "שולה משתולה" ולחייך, חכו עד שתפגשו את האישה שהפכה למאמא של האזור, ומאכילה זה שנים את משפחתה המורחבת וקבוצות של מטיילים. חוויית האירוח אצל שולה מפגישה את המבקרים עם המטבח הכורדי האותנטי, כשאל ניחוחות האוכל מצטרפים סיפוריה המרתקים שחוצים יכשות ומתחילים אי-שם בטורקיה, עוברים בעיראק וממשיכים בארץ. אם אתם בני מזל, בין ביס לביס תוכלו ליהנות מקולה הערב ומשירתה מלאת הפיוטים. הארוחה אצל שולה, שמוגשת בביתה במושב, כוללת (בין היתר) קובה במיה, קציצות בשר, ממולאים, סלטים וחמוצים מעשה ידיה. בתקופה מאתגרת זו ניתן גם להזמין טייק-אווי וליהנות ממנו בטבע.

במהלך הפסטיבל שולה תארח בביתה סדנת סופגניות, שבה תוכלו ללמוד להכין סופגנייה מסורתית, זלובטה כורדית, ומאפה מטוגן מלוח. את הסדנה תוכלו לחתום בארוחת צהריים מנחמת.

מחיר: 100 שקל למשתתף מעל גיל 4, כולל סופגניות וארוחת צהריים. לפרטים נוספים: 072-3970929.

17.71x30.3	2/3	עמוד 42	מעריב - המוסף	18/12/2020	75539801-8
הרפתקאות קולינריות בגלי - EAT ליל מערבי - עמותהגליל - 20505					



מטיילים וטועמים. נוף הגליל



ממתק לחג המולד. ברברה



גבנית-על. הגבינות של שירת רועים



אי אפשר להפסיק. עלי גפן בדיר חנא

את עולם הגבנות גילתה מיכל מור מלמד במהלך טיול בשווייץ. כיום, אחרי שנים שבהן למדה בארץ ובחו"ל, היא זכתה להיות חברת כבוד בגילדת הגבנים העולמית, והגבינות שלה זכו באליפות העולם

16.04x30.37	3/3	עמוד 43	מעריב - המוסף	18/12/2020	75539802-9
הרפתקאות קולינריות בגלי - EAT ליל מערבי - עמותת הגליל - 20505					



מלכת הסופגניות. שולה משתולה



עולם הפטריות. כרמית ארבל מלקטת



כיד המלך. אירוה בדיר חנא



מתקשטים. בית בדיר חנא

עים "ארוחת גבינות והגשמת חלומות", שתכלול מפגש עם מור מלמד, שתספר את סיפורה האישי, ארוחה קלה הכוללת פלטת גבינות צאן, לחם טרי, חמאה וזיתים וסיידר חם.
 המפגש והארוחה ייערכו היום, 18 בדצמבר, בשעות 11:00-13:00.
 מחיר לזוג: 119 שקלים. טלפון ליצירת קשר: 072-3957566.

ליקוט פטריות חורף

במהלך הפסטיבל ולאורך חודש דצמבר, מורת הדרך כרמית ארבל תחבור למיאה גינזבורג, ויחד הן יציי עו הצצה אל עולמן הסודי של הפטריות. הסיורים של השתיים יתקיימו בלב היער, שם תוכלו לחפש פטריות עונתיות ולשמוע על חשיבותן למערכת האקולוגית. אף שזה נקרא "סיור ליקוט", המטרה כאן היא לא לצאת עם סלים של פטריות, אלא להכיר את הסוגים השונים של הפטריות הקיימות בארץ, ללמוד לזהות פטריות שמסו-כנות לאכילה ומהם הנזקים שנגרמים מליקוט יתר. סיורי הליקוט ייערכו ב"עיר האבודה" שבחברת צונם - אתר ארכיאולוגי מעניין בגליל המערבי, וביער הצמוד לקיבוץ לוטם.
 כמו כן, במהלך דצמבר תערוך ארבל סיור בעקבות נשים מעוררות השראה בלוטם, שכולל קולינריה ייחודית וליקוט פטריות.
 הסיור מתאים למבוגרים ויתקיים ביום חמישי, 24 בדצמבר, בשעות 9:00-13:00. לפרטים על הסיורים ומועדם: 072-3971215. פרטים נוספים בטלפון: 04-6015533, או באתר הפסטיבל: winterfestival.westgalil.org.il



אונטי. ארוחה מקומית בדיר חנא

מיטל שרעבי