

ידיעות אחרונות המוסף היומי

# מסלול

יום שני, כ"ז באדר תשפ"ג 20.3.2023

בתים פתוחים בטבעון,  
אמנות בפרדס חנה כרכור  
מומלצי השבוע | עמ' 2

תכירו: ההודית משכונה ו'  
בבאר' שבע  
אוכל, רחוב | עמ' 8

## בין הבוסתו לים

הרפתנים של בוסתן  
הגליל לוקחים  
אותנו למקומות  
שהם הכי אוהבים  
בגליל המערבי  
ענת לב־אדלר | עמ' 4





חקלאים מארחים

# הגליל שלנו

**חסי ודודי נווה**  
בוסתן הגליל  
מגדלים אבוקדו  
ומטפחים רפת  
גיל: דודי [72], חסי [64]



מחלבת אלטו בקיבוץ שמרת



הגנים הבאים שלי עכו

## סדנאות אמנות וממתקים אותנטיים בשוק של עכו, גבינות מיוחדות בקיבוץ שמרת, גריל לזהט בקיבוץ לוחמי הגטאות ומנות עם טוויסט צרפתי בתרשיחא וקינוח בחוף סודי. סיבוב טעים בגליל המערבי עם משפחת נווה מבוסתן הגליל | ענת לב־אדלר

במרכז המשק של משפחת נווה בבוסתן הגליל יש מטע אבוקדו ענקי שחסי ודודי מגדלים, ורפת קטנה של פרות חולבות. "הרפת נוסדה כשהייתי ילד, עם כל הרפתות בבוסתן הגליל, עם שש עד עשר פרות. עם השנים רפתות נסגרות ומתאי חרות ונכון להיום אנחנו שלושה רפתנים בבוסתן הגליל", אומר דודי הרפתן. "הרפת שלנו שנחשבת לקטנטנה מייצרת 650 אלף ליטר בשנה ואנחנו מקבלים פרסים משטראוס על איכות החלב", משלימה חסי. לא רחוק מהרפת, נמצא מטע אבוקדו יפה פה ובטבורו המתחם המרווח של בקתות הצימרים של המשפחה. ויש גם את הסטודיו של חסי שאליה מגיעות נשות הסביבה וקבוצות מטיילים מכל הארץ. תרבות, חקלאות וטבע שזורים כאן בשם ארץ ישראל היפה. "את המשק הקימו ההורים, פעם היה פה פרדס מנדרינות, אבל האבוקדו נטעו כשהבן הגדול שלנו ליאור נולד, כלומר מ-1988", נזכר דודי. כעת מחכות שקיות מלאות באבוקדו מחוץ לדלת, למטיילים שמשלמים בקופת האמון שבי חוף. המכירה החברתית החלה בסגר הראשון של הקורונה, ובמקום למכור לבית האריזה האזורי, הם מוכרים אצלם במשק. חסי מציעה גם סדנאות ליצירה בטקסטיל והדפסים בוטיניים, ואליהן מגיעות נשות הסיביבה, כשהשעות המשותפת בהמתנה לבדים שיספוג את צבעי הטבע, היא חלק מהחוויה. **לתיאום ופרטים: 054-4770015**

### הגנים הבאים בעכו: שקט מלבב

חסי מבטיחה שבסוף נלך ברגל לים, "יש

לנו צמוד למושב חוף יש שהוא שמורת טבע שנקראת 'שמורת חוף בוסתן הגליל', אבל עכ"ש היא מכוונת אותנו לאחד המקומות שהיא הכי אוהבת - הגנים הבאים של עכו. הגנים שנמצאים ממש בסמוך משתרעים על יותר מ-700 מטר מרובע. נכנסים אליהם משער יפה וגדול לאורך שדרה ארוכה עתירת שיחים מטופחים, מרשאות ופרחים. "הכניסה לגנים חופשית וזה מאפשר לי טיול קצר ליד הבית, מלא יופי, וחיבור. אני תמיד יוצאת משם עם תחושה פנימית גדולה מאוד של שקט", היא אומרת. **הגנים הבאים של עכו, בכל יום 09:00-16:00. טלפון: 04-8313181.** בני הזוג גם מאוד אוהבים את השפע התרבותי והקולינרי שעכו מציעה. "עכו זה שתי דקות מאיתנו, שלא לדבר על עכו העתיקה עם מיליון אפשרויות תיירות. תענוג לטייל, לספוג תרבות ולאכול", אומר דודי. **איפה אתם אוכלים?** דודי: "תלוי בתקציב. אם זה לחגוג משהו אז באורי בורי, אנחנו משתגעים עליו."

### קולמבו, קיבוץ לוחמי הגטאות: גריל שמח

ברוך הקצרה מבוסתן הגליל ללוחמי הגיטאות חולפים על פני האקוורוקט הטורקי

שמלווה את החלק של כביש החוף הצפוני לעכו. כשנוסעים לצידו קשה שלא להתפעם - הוא מרשים ביום וגם בלילה כשהוא מואר. סצנת האוכל בקיבוץ בועטת. למשל, מס' עדת MERCATO הוותיקה שפעלה בבזאר הטורקי בעכו ועברה לפה אחרי המהומות בעכו ב-2021. כיום המסעדה מציעה "אוכל איטלקי עם טוויסט גלילי", כפי שמסבירים לנו פה. הניחוחות שעלו מהמטבח לקראת סרוויס הערב היו מבטיחים, אבל אנחנו בדרך ל"קולומבו". מהקיר של מה שהיה פעם "אספקה קטנה", כלומר הכלבו של הקיבוץ, פורץ היום בר שמח שיצא אל חצר קיבוצית. מהבר מבצבצים ראשי הטבחים שצולים נתחי בשר מהגולן, בטגונות שונים - פיתה עם עראיס גלילי או עם נתחי פרגית, משולשי טורטיה עם סביצ'ה דג, אננס ליים ואבוקדו, קרפצ'ו חציל חריף על פחמים, וסלט קלמארי צלוי עם זוקיני על לאבנה. אנחנו מתפעלים מהאווירה, משירת הריחות הנישאת באוויר, מהשמחה של הציוות בראשות הבעלים והשף אורי כהן הירוד שלמי, שמפעיל את המקום כרלפק אוכל בכל יום מ-12:00 ועד שעות אחר הצהריים, לצד משלוחים לגרגרני הסביבה. ובחמישי בערב יש מסיבת ריקודים שהופכת לחפלה אל תוך הלילה. כשישי בבוקר יש סביח, חומס, חלות עם שניצל, ואוכל לקחת הביתה. **לפרטים והזמנות: 050-5296633**

### אלומה, תרשיחא: גלילי וצרפתי

ומרוע לא טעמנו מכל הטוב הזה? כיוון שאנחנו בדרך לפגוש את השף עלאא סוויטאט

מתרשיחא, הבעלים הירדן והחייכן של מסעדת "אלומה" המיתולוגית. השולחנות מתפקדים מאור נרות זהוב, סועדים רכי דיבור ופרחים עונתיים ובין כולם מרחף עלאא, שהתחיל פה כנער על הבר, עד שהפך לבעלים. לפני שהוא מספר לנו את סיפורו, הוא מבקש שנג'ל את הקרפצ'ו קולורבי שנחת על השולחן, כדי לקבל בביס אחר כל שירת טעמי הארמה שכוללת שמן כמהין, לימון, קצה, פיסטוק, פרמזן וכשר הקולורבי החרוך מעט מהאש. עלאא הוא שובר מסוכמות: את החציל הש' רוף מהאש הוא שובר עם שמנת בעלת טעם עמוק. את השמנת הוא מערבב גם עם חרדל, שיחד עם מטבל עגבניות וקונפי שום מציף את בלוטות הטעם לפרובנס. אל תפספסו גם את הדלעת המופלאה, את הפסטה השחורה, ובכי לל, התייחסו בכובד ראש להמלצות של עלאא, שהוא גם הבעלים של רשת הגלירדיות בווה, עם שותפיו מקיבוץ סאסא. חוף מיום ראשון פתוח כאן בכל יום מ-19:00-22:00. עלאא מוסיף שרבה מהטעמים נרקחו במטבח של אמו בתרשיחא, עם השראה עונתית מהשוק. **לפרטים: 072-3970968**

### סדנאות יצירה בעור בקיבוץ אפק

עכשו הגיעה העת להשביע את הנפש בקיבוץ אפק הסמוך מקיים האמן אלדר בכר סדנאות יצירה בעור לחברות טובות, משפחות, מקומות עבודה ולכל החפץ להכין תיקים, ארנקים, כפכפים, מחזיקי מפתחות ועוד. המקום עמוס במשטחי עבודה ובסוגים שונים של עור, המחירים לפי גודל הקבוצה וסוג הפעילות, והמוצר שתכינו. "אני אוהבת את אלדר, הוא



20.39x34.97	3/3	5	עמוד	מסלול	20/03/2023	85415828-1
תיירות זמן גליל מערבי - עמותת הגלילית בוז'המחלבת אלט - 20505						

חסי נווה  
בסטודיו  
שלה בבוסתן  
הגליל



ממתקי  
קאקש בשוק  
של עכו



תינה מבית  
המלאבי  
בעכו



מסעדת  
אלומה  
בתרשיחא



הכנאפה  
של טורקיה  
בעכו



### מחלבת אלטו, קיבוץ שמרת: גם מאפייה

כשחוזרים מהשוק אל בוסתן האבוקרו של חסי, חייבים לעבור במחלבת אלטו, בקיבוץ שמרת, שבזמן הקורונה הפכה גם למאפייה אחרי שיונת מזון-עצמון הבעלים, החלה להתמחות גם בבצקים.

או לצד גבינות העיזים המעולות, תמצאו קישים, לחמי מחמצת, עוגות בחושות ועוגות שמרים, כריכים נפלאים על בסיס הגבינות של אוריאל מזן, בן הזוג שלה.

גם הילדים שלהם עוברים במה שפעם היה חדר האוכל של שמרת והיום הוא בית קפה הומה סועדים. קשה למצוא כאן כיסא פנוי, או עשו מה שאנחנו עשינו וקנו גבינות הביתה: בושם פחם, גאודה בזיליקום, אלטו כמהין או צ'דר לצד בלו עיזים - הכל הכל טעים, שלא לדבר על הלחם. המחירים הוגנים מאוד. וזיז: מחלבת אלטו, שמרת.

### חוף בוסתן הגליל: נוף לחרמון

ואחרי כל הטוב והשפע האלו, הגיע הזמן לחזור לטיול על החוף שהבטחנו, זה שצמוד למושב בוסתן הגליל, וש אפשר להגיע אליו רק ברגל.

החוף מטופח, ספסלים ממוחזרים מול הכחול האינסופי וביום עם ראות טובה יציף אליכם בגבכם ממרחק גם החרמון המושלג. "הצבעים האלה של הטבע כאן משולבים בעבודות הכר והטלאים שלי", חסי מסבירה ואנחנו לוקחים שאיפה עמוקה מהנוף היפהפה, עד לפעם הבאה.

### ממתקי קשאש, עכו: מוסד מתוק

בשיטוט קל נינוח ממרכז המבקרים מגיעים לממתקי קשאש אל מגשים עמוסים בכנאפה, בקלוואות, בממתקים ובכעכים. הבעלים מספר שסב המשפחה מכר מתוקים על עגלה בשוק וכיום הנכרים מפעילים את המקום וגם מציעים סדנה להכנת כנאפה. ממתקי קשאש, הרצל 32, עכו העתיקה.

### בית המלאבי, עכו: טבעוני או רגיל?

ואפרופו כנאפה, לכו להתענג על הכנאפה והמלבי בסמטת יוליוס קיסר הטעימה, על מקומות האוכל הקטנים שלה והאווירה החולית. בבית המלאבי של תינה, אנחנו מתבקשים להתלבט בין מלבי טבעוני לרגיל, כשתינה היפהפה יוצקת את מי הוורדים שהיא אוצרת בעצמה על גבעת המלאבי המושלגת, שעשויה מחלב, שמנת מתוקה ורק מעט מאוד קורנפלור, שזה מה שהופך את הטעם לאלוהי. "כל החיים ידעתי שאפתח את בית המלבי שלי ואחרי שהתגרשתי הגיעה השעה", היא מספרת שלקח לה שנתיים לפתח את המתכון וחורשיים אחרי שפתחה, הגיעה הקורונה. היא סגרה, שמה מבטחה באלוהים, ופתחה שוב והמלבי שלה תפס.

ואם נשאר לכם כוח (ומקום) למתוק, כמה צעדים משם לתוך הסמטה, תגיעו לבית הכנאפה "טורקוז". יש כאן הרבה מאוד מנות גליליות כמו מקלובה וממולאים ותבשילים אבל הכנאפה פה היא ליגה אחרת, מלאה בגבינה נמתחת, עם מי ורדים, דבש ורימונים. מעדן.

יצירת, חייכן, מוכשר וסוחף קטנים וגדולים וכל אחד ימצא מה להכין אצלו", אומרת חסי. פתוח כל השבוע בתיאום מראש. לפרטים: 052-8391797.

### ארט 192, עכו: קואופרטיב אמנות נשי

סטודיו נוסף שחסי אהבת במיוחד נמצא בשוק של עכו, ונקרא "ארט 192" - מרחב אמנותי ומוזמין, שמהווה קואופרטיב של עשר אמניות העוסקות בקרמיקה, זכוכית, נייר, תכשיטים, גופי תאורה, אבן ועוד, ומפעילות את הגלריה במשמרות. הגלריה שוכנת במבנה יפהפה לשימור. השיטוט פה מאיר עיניים, אפשר לרכוש פריטים ולשוחח עם האמניות. "זה מקום שמרגיע אותי. יש בו איכות אמנותית ואנושית וכיף לבוא לכאן", חסי ממליצה. לפרטים: 072-3941110.

### "זמן גליל מערבי": טעמים מקומיים

בשוק אנחנו גם מתוורעים למרכז המבקרים שמנהלת עמותת "זמן גליל מערבי" בבית יפהפה לשימור ברובע האמנים. במהלך הקורונה הוקמה פה חנות שמרכות את טעמי הגליל, ושולחה תיבות של מוצרים לכל הארץ. אפשר לרכוש פה את התוצרת של סוחרי השוק והיצרנים עם 500 מוצרים שאוצרים טעמים מקומיים: בירה מלכה וג'ין עכו, כהילים ממזקת יוליוס וינות מיקב כישור וג'וליה, דבש של משק אופיר, שוקולד, טחינה ותבלינים גליליים. במרכז גם תערוכות מתחלפות וצוות אריב שמחלק קופונים למטיילים.

צילומים: גיל נחשתן, רון אליאס, עדי רוני, אלון פינטל, אנטולי מיכאל, אנו גדיש - באדיבות אוצרות הגליל, ritvo photography