

ידיעות אחרונות



צילומים: אפרת פרנקנשטיין, תיירות הערבה, פרדי נפתלי, באדיבות מעדניה כביש 90, נועה זר, סטודיו דן לב

אפקט החממה

אירועי "מהחממה לצלחת", שייערכו בסוף השבוע הקרוב בערבה, הם סיבה מצוינת לרדת דרומה ולטעום מהמנות המיוחדות שיתקינו מבחר שפים מקומיים מהתוצרת המובחרת הגדלה באזור. לקינוח, תזכו גם בקצת שקט מדברי מבורך

אמיר קמינר | פורסם: 00:00

ערבה אחת

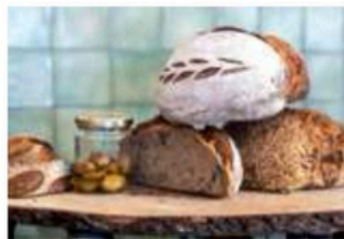
השינוי המשמעותי ביותר הוא שהשנה, לכבוד "מהחממה לצלחת", מתאחדות שתי המועצות: הערבה התיכונה וחבל אילות־הערבה הדרומית, ומשתפות פעולה. "כבר הרבה זמן יש לנו את התובנה שהתייר הרגיל לא מבדיל בין הערבה התיכונה ובין הערבה הדרומית ורואה אותנו כמרחב אחד", אומרת ליטל שמואלי, מנהלת התיירות של הערבה הדרומית. "גם אני, לפני שעברתי לחיות בקיבוץ אילות, לא ידעתי איפה הערבה הדרומית מתחילה ואיפה היא מסתיימת. מבחינתי הייתה ערבה אחת. ומתוך התובנה הזאת, מיכל ואני הבנו שאנחנו צריכות לעשות דברים ביחד ולקדם את התיירות ולאחד משאבים. בזכות האיחוד הזה יש הרבה יותר אירועים קולינריים – 40 במספר.

"כראי לציין שיש הבדל בקולינריה של שתי המועצות, בגלל שהערבה הדרומית משופעת בקיבוצים והתיכונה במושבים. השנה נשתמש באירועים בתשתיות של הקיבוצים לטובת חיבורים מעניינים – למשל עינב נלסון־ארוס מנהלת החנות תמרל'ה בקיבוץ אילות תארח את השף סתיו ארגון, מפונה מקיבוץ ניר יצחק, שיתקין ארוחת ערב יפנית. בארוחה הזאת יגיש ארגון חמש מנות וקינוח מפתיע. ואילו ב'חמשת החושים' ב'אליפו נקיים תחרות 'מאסטר שף', בקטורה

מבשלת בירות הבוטיק 'בירצינות' בניהולו של ניל חורגין מזמינה לצהריים של שישי ותגיש בירה מקומית ומנה בשרית או טב־עונית לבחירה מהפורטראק 'שף במדבר' של השף רוברט ביטון מקיבוץ אליפו", אומרת שמואלי.

מדורה ומטפונות

וזה לא הכל. בערב שישי ייערך בקיבוץ לוטן ערב סביב המדורה שבו ערן לוין ("מר מדבר") יגיש עופות במטפונה על מצע אורז מתובל, בתוספת סלטים, פיתות ושתייה. הישיבה על מחצלות תחת כיפת השמיים. כמו כן, "מר מדבר" יספר על האזור לרקע מנגינות מדבריות ובסיום הארוחה, סיור עששיות בקיבוץ. לא כראי להחמיץ גם את הארוחה האיט־



סדנת לחמי מחמצת בצוקים

אפיקת החממה

וקינוחים מהמטבח היווני. תהיה להקה יונית חמר מגאות סמדר. בקיצור, הרבה אווירה ושעמית וחי בור בין חברים וקולגות מהמרחב הרדומי." "זאת הולכת להיות ארוחה מטורפת", מבטיח לוי. "נבשל לאורך כל הערב ונגיש המון יין ואחו".

משתה צהריים בשרי צמחוני

למחרת, בשישי, איתני יערוך במעדניה שלו בצוקים משתה צהריים, "עם בירות של מבשלת 'בירה ערבה', לחמים ומטבלים של 'פרם אורטי' לה'. אני אכין את העופות המפורקים במעשנה". גם לוי יהיה עסוק בשישי בבוקר עם הבראנץ' שיגיש במגרס נאות סמדר. "בגלל שזהו קיבוץ צמחוני הארוחה תהיה בהתאם, ואעשה שימוש רב בתוצרת האורגנית של הקיבוץ, למשל סלט פטילות עם תמרים, קציצות חוביות ותה צמחים. אנשי נאות סמדר מביאים לי ארנונים על ארנונים של ירקות וגם מלא גבינות מהמחלבה שלהם, וי תים וסילאן. זה פארוס טו טייבל במיטבו". לוי אף רקח גלירות שף מקרויות, וביניהן גלירות פטילות ובוטנים, שיוגשו במגרס יטבתה. אירוע מומלץ נוסף הוא פאנל בהנחיית קיש' קה וחגי ארנון, שמתקיים בשישי ב-18:00 במרכז המשתלמים בערבה תיכונה, שבו לומדים סטודנטים להקלאות מכל העולם. בפאנל ישתתפו ארבעה תלמידים מובילים מוויטנאם, אינדונזיה, קניה ואורבייג'ן שיספרו על הידע שרכשו בע"רבה אורות פתרונות חקלאיים. "אחרי הפאנל, הארבעה גם ידגישו איך הם מבינים מאכל לאומי מארץ המוצא שלהם מתוצרת הערבה, למשל ספ' רינג רול וסופגניה מטונגת ומתובלת", מספרת ברנע. "הקהל יוכל לעבור בין המתחמים ולטעום את המאכלים המיוחדים האלה".



דני וקרן כהן מבשלים בחוות טרנדל

הפוגה מהמצב

גם חובבי וחובבות הפיקניקים לא יסופחו. תחת הכותרת "פיקניק & לוקיישן" ניתנת אפשרות עד לסוף החודש, לאסוף סל פיקניק מושקע ונגינות, לחם/קרקרים, ירקות, קינוח ואלמנטים ומעוצב (שתכולו לשמור) תמורת 150 שקל, ואו בוחרים לוקיישן מרשימת האתרים המומלצים, שמסי' תתרת כסל ויוצאים ליוגות במרבה. את סלי הפי' קניק אין צורך להזמין מראש וניתן לקנות אותם באתרים הבאים: פונדק נאות סמדר, קפה תמנע באגם פארק תמנע, בתמר'ה בקיבוץ איילות, וגם בטלפון 08-6616976.

"השנת, גם בזכות החיבור בין המועצות, אנשים יצאו מהקופסה ומציעים ספיישלים מיוחדים", מסכמת מלצר, "יותר ויותר אנשים מבינים שזהו לא נסיעה על הדרך - ושעדיף לבוא לכמה ימים בערבה, לעשות הפוגה מהמצב, להתאורר, לנשום לרנע וממון לאכול אוכל טוב".

עוד פרטים על אירועי "מזהממה לצלחת" ב-farmtotablearava.co.il
להזמנות: 052-4260798

צילום: אפרת מינצונובסקי, יריות הערבה



חנות בקי השקיף בערבה



שיף אורי לוי, בראנץ' בנות סמדר



גלידות מיחודת במונדק יסנתה



שוק איכרים סמוכה טרייה



שיף במדבר, נזרמה לטוב

ערבה אחת

השינוי המשמעותי ביותר הוא שהטבח, לכבוד "מסחמת לצלחת", מתאחדות שתי המועצות: הערבה התיכונה והכל אלוות' הערבה הדרומית, ומשתפות פעולה. "כבר לא מבדילים בין הערבה התיכונה ובין הערבה הדרומית ודואה אותנו מרוב אהבה", אומרת ליבטל סמאלי, מנהלת התיירות של העיר. בעבר, בערבה הדרומית לא ידעו איפה הערבה הדרומית מתחילה ואפה היא מסתיימת. מבינוני הייתה ערבה אחת. והערבה התיכונה האה, מייל ובני הבנה שאנחנו צריכים ללכת זרועים ולרקוד את התיירות ולאחר ששטבים, בוסת האחוזה הוא היי הרבה יותר איוריעים קולינריים - 46 מסעדות.

"ברא לציון שיש הבדל קולינריהל שתי המועצות, בנוסף להקרבה הדרומית המועצות בקיבוצים התיכונים במרוכזים. השטח נשתמש באיוריעים תחומים של הקי' בוצים לטובת התיירים מענינים - למשל עיגב גולמן ארוכס מנהלת הענות תחומים בקיבוץ ימיות אהרה את השף מתיי ארנו, מסענה קולינרית נור יתנה, שיתקין אהרה ערב ישיבה באהרה האהה יגיש אהרנו השף מנהל וקונה מסתיי. אהרלו באהרה תחומים האהרה שיל, בקהרה

ערה הבאה של ישראל" שוכח גם בפרים 'השף המבטוח' בטחם פרסי המטבח הישראלי. לוי השתקע לפני המש שנים עם משפחתו בכאר אהרה בערבה הדרומית (ישינו אווירה, רצינו הרפתקה ותהאבנו באוור השקט נטול המקסים והרעיש המוא. המעבר לדרום נאוד השפייע על מנגנון הטישול שלי. התחלתי ללך שות אהרהה בטחם ואני מבטל יותר בלא די ויותר באש, ופתח על פלאצות ופלטת דיפמתי', הוא אומר, אהת מיכאל אינני, שעבר במסעדות מובילות בתל אביב, ימי תל אביב, 'מסעדות. התמות באהרהה כמי מעידות סיקלן ולפני שנה ודפי הגשים הלוטם ועבר לציון ירה.

ההיגא המסוקית הוו תיעוד בטחם של אהני ממוכש שפר. 'ההוריש, הערבה הנילוטת בשיא הקולינריה שלה, מבחינת הנילוטת - הלוקיעים, הענבניות, הקישואים, אומר אהני, יוזה אהרהה. 'הולטנו לטבור שנהה ולעשות את ערב טהרהה, לטלו בזריכים רגע של המנה, לנסות לתהנהק מההבב ולהרניס שאנחנו מבליים על חוסי יוזה. אהרה יופסי על הירקית והרניס, מיכאל תיפסק בבציקים ובבנינות ואני בבציקים ובנינים מעסינים. בח' פרשים אשתי לבצוא מנהל קנהות ומפת' שות, טלה שילם צלוי בעששוי תיחול, גניוס שוניה, מטרודים, מסכלים, מלטון מעשונ במדורה

לקית בחוות ערנדל שילוד קיבוץ והל - מה' מקומות הני יפים בארץ, המסתמכת על הירקית והפיריות, שמנגלים בחוות. כאן משרדלים ליצוק תוכן מעבר לבליטה, ולצד האהרהה תיקימו הרצאות, סרנאות, מודיקת, פעילות לילדים, שיקי איכרים, פינות הפעי' לה, סוויים ועוד'.

עברנה יונית במדבר
אהת באוריעי' תהבה של המהורה תוכבי חות של 'מסחמת לצלחת', הוא ערב המתי' הה מסנגנו טהרהה יונית, אהת במדבר חוסי' שי בערבה, וזה מפנס אהנה של שלושה שפים אהריים. יריב אהני, נהרג מסעדות ירהה בארץ ובעולם אהשה המעשנה מסוכר מה' מסעדיה 90 route בצוקים. הוא אהרה את אהרה לוי, הוטרד מנהלית היראליטי' 'המסי'



אהרהה אהליקית בחוות ערנדל

מבשלת בירות הובשיו 'בירענות' בניהולו של גיל חרנין מוסינה לצהריים של שישי ותגיש בירה מקומית ומנה כשרית או סבי' עניית לבחירה מהמסורטראת 'שף במדבר' של השף רוברט בישון קיבוץ אלוות', אומרת סמאלי.

מדורה ומספונות
וזה לא הכל. ערבי שיש יויעוד קיבוץ לוחט ערב מכיב מהורה שבו ערו לוח' למר' מרבר', יגיש עופות בטספונה על מצע אהרה מתובל, מתוספת סלטים, פינות שתייה, הישיבה על פסגות חתני כפרת השתיים. כמו כן, 'שר מרבר' יספר על האוור לרקע מנגינות מרבריות ובסיום אהרהה, סיור עשניית קיבוץ.



סנדת לחמי מהחמת בצוקים



לנתח באירועי "מהחממה לצלחת"



שר ירון בארי ואור אקוטיו

אפיקט החממה



סלי מיניקט עם ממת לוקיישינים



חממה בתל-אביב התחנת הקומפוז



יריב איתנו מהמדעניה 90 route בצוקים

אירועי "מהחממה לצלחת", שיערכו בסוף השבוע הקרוב בערבה, הם סיבה מצוינת לרדת דרומה ולטעום מהמנות המיוחדות שיתקינו מבחר שפים מקומיים מהתוצרת המובחרת הגדלה באזור. לקינוח, תזוכו גם בקצת שקט מדברי מבורך | אמיר קמינר

באופן עצמאי, בשבת הקרובה, הוגג הקמפיין והמוכר שיר, ינהיג טיול הארזים בשבת, כולל מדידת רוח המזרח ופלאי החקלאות המבריקה. אנחנו נלך באחד המסלולים הנייפים שיש בערבה, מסך לפארן, מספר אקוטיו, ינחוף מרחם, הנבער יפה והאכלב כפי. גם שבתתם האירי הח נוטלים חלק בבישול. אוסף האוכל הוא בתאם - יותר אוכל של ששה ומדברי: פיתות על האמג, סלט עם ירקות טרופיים במדורה, עוף בלארי על פיתת, מלכי לקינטה.

בישול מקומי

האירוע "מהחממה לצלחת" שכבר הפך למסורת יושפע כמובן מ"ל באקוטיו" ומה לחממה בעונה, והקמפיין שנוצם למסוף את-

לפני שנתיים, נשם מרדכי המולד ארו אקוטיו את ירושלים ועקר בעקבות הארבה למיטב פארן כ"ר רבה התיכונה, שם חי ופועל בן זון השף ירון בארי. אקוטיו התאהב בקמפיין הערבה, והחל להעביר בה מיוזמי שותפים למשתתפים את פלאות, מראות וטעמי האזור. "מה כבש אתיו השקט, דתיקות, העבן, ירדית הסף" של בלחץ ובמרוץ, ומבוסס העבן והמובנים, הוא כמנס. ארזות החיים בערבה מאפשרו לך לבטא ערבים פנימיים שקשה להם לביטא ההוצע בעיר ובמקומות אחרים. גם הקולנוע נהיה בעונה מתפתחת לארצות. מורכב במעצמה החקלאית, והאכלב נענעטה מה הוא שור.

בסוף השבוע הקרוב, אקוטיו חמוד לאיש הקולנועיה רור קישקה, במסגרת אירועי "מהחממה לצלחת" ובחיה הם יעבירו טיול קולנועי וישי, 10:00, 3677 1052, שבתות. שבתות פורקים שש נקודות, שבתות בחממה פארן ועד למיטב צופי, שם מסך שבתות. שבתות פורקים לחבן יאק מואה של יהודה וצביה מירזמן המפיקים מן ירדית רי עשור פרטים ו"רוק הלבלב של הירדית ומיטב אלעזרי", בתרבות של המסוקות הטובים שבתות. "מהחממה לצלחת" גם יעשה אנשים עם חוץ, הרבה אומץ, יצירתיות ודמיון. אנשים שילקחו מיטבן כדי ליצור משנה יוצא ודפן וטוב באזור שפחות מוכר

"השנה אנחנו עושים המול ברונטה מעורבים - איכרנו לא מעט חיילים מהערבה במלחמה. הערבה היא מסוק קטן שבו כולם מכירים את כולם זה השפיע, אומרת רשנה ברנצ ספאר רן, שנתחלת את "מהחממה לצלחת" עם הרים ערין. אכל החיים ממשכיים, והם כנראה יותר חוקים מכולם".

השנה קיימת התמקדות בבשלנים מסוימים, המצב נהם לנו להבין שאנחנו רוד צים לשים במדורה את השפים והשבלנים והתוצרת הקומפוז ולהציע להם. החברה בערבה נתנו את ביתם ומדורמלנו למפגשים ולמפגשים שהגיעו לאזור מאז ל באקוטיו - הם התגברו תרמו, והחלטנו שהשנה יותר מתברר, אנחנו רוצים לתת להם את קרבת הכמה המול ירה מירדתי ערבה, גם בא נשים וגם ומתוצרת יהודא ההנעיה שיש מברנה", מספרים קישקה, הוועד הקולנועי של הארזות, ומיכל מלצר, מנהלת התירות והערבה התיכונה. "זה מרדכי הוא שבי תור המרכז צומחים אספרוס, שום, אונג ודלועים מיוחדים. וכן, אם בשבת קומות, שיתפנו שפים מתל-אביב, העסק דרגש על השפים שחיים באזור. בין הבודדים שכן יגיעו להתראות הוא ערין פיינברג מ"פיתת פנדה מסוק הכרמל בתל-אביב, שכיום שיש יעשה אירוע מיוחד של שבת ועיסמות בחממה" בין השידוך בהצבה ובשבת הוא יתאר בקמפיין לונט".