

"גן ירק"
במושב צופר



יקב מואה
הענבים
ממצפה רמון



דוב ודניאל
יעביר
סדנאות אוכל
ב"בין השיטין"



השף יריב איתני,
כריכים ובשרים



חגיגה במדבר

פסטיבל "מהחממה לצלחת", שייערך ביישובי הערבה התיכונה בשני סופי שבוע ארוכים בחודש הקרוב, מציע בין היתר סדנת עישון וארוחות בשרים, סעודות שף וארוחות בוקר בין ערוגות ובתוך חממות, טעימת יינות זוכי פרסים, סיורי עבודה וקטיף, שוק איכרים ועוד ועוד • חגיגה קולינרית שופעת בתוך הרוע המדברי | אמיר קמינר

סלטים מושקעים, תבשילים מתחלפים וחלקם מהמטבח המרוקאי, עליו גדל בבית אמא) והעיר קר – מנות בשר מהמעשנה שלו. כדאי לקפוץ לשם ליהנות ממטעמיו ו/או להצטייד לדרך. המעשנה תכבד גם באירוע שאיתנו מכין לכבוד פסטיבל "מהחממה לצלחת" – סדנת "מדברים בשר וכל מה שליד דרך מעשנה", שתיערך בחוות "בין השיטין" במושב חצבה. בסדנה הוא ילמד את המשתתפים טכניקות של עישון בשר, יערוך להם היכרות עם נתחי בשר, ויעניק טיפים ושיטות להצלחת מלאכת העישון. בסיום הסדנה תתקיים ארוחה מהבשרים המעושנים והירקות שנקטפו בחווה. מחיר אורגניי הבשרים – 150 שקל לסוער/ת.

תריסר מנות שף

לפני שנתיים תקפו געגועים את ינון בארי, שחי בלונדון, עשה תואר שני בקולנוע ועבד במסעדות "ברברי" ו"פאלומר" של אסף גרניט. בארי התגעגע למחוזות ילדותו – מושב פארן, שם הורגל לטמפרטורות קצת יותר לוחטות. השף-במאי עזב את הבירה האנגלית הגשומה והצוננת וחזר לפארן. "התחשק לי לבשל עם הירקות של משפחתי ושל המושב", הוא מספר. "הירקות כאן פשוטים וטריים ויש ירקות קיץ כל השנה. התגעגעתי גם לבשל באופן עצמאי". בארי מארח בגינה המלככת של בית הוריו, ב"קייטרינג ינון בארי". הארוחות האינטימיות שלו הפכו מבוקשות, ובצדק. בסופי השבוע הקרובים הוא מציע תחת השם "פארן על הצלחת" ארוחה במחיר 220 שקל לסוער/ת, המונה תריסר מנות (!). אבל אל דאגה, זה לא כבר כמו שזה נשמע. המנות, שמסתמכות כמובן על תנובת המושב, קלילות ועדינות

פרנסה נוסף. אהבתו וסקרנותו של יהודה ליון הובילו אותו לחקור את רזי ייצור היין ולהקים את יקב הבוטיק ומרכז המבקרים. הפרידמנים קראו ליקב שלהם על שם העיר הנבטית הסימוכה מואה, ששכנה לאורך דרך הבשמים. היקב מייצר כ-6,000 בקבוקים מדי שנה מענבי הכי רמים של מצפה רמון, שגדלים בתנאי אקלים מדברי, ארמה מלוחה וגובה רב.

במהלך "מהחממה לצלחת" יתקיימו ביקב טעימות של ארבעה יינות (רוזה ושלושה סוגי ארומים), שיוגשו לצד פלטת גבינות ולחם. הבילוי כולל סיור ביקב. המחיר: 180 שקל לזוג.

כריכים ובשרים מעושנים

אחרי שיטוטים בארץ (כולל במסעדת "רפאל" התל-אביבית המנוחה) ובעולם (כולל עבודה במסעדה של שחף שבתאי בפראג), השף יריב איתני מצא עצמו משתקע בערבה התיכונה, ומבחינתו זה כבר לתמיד. והכל בגלל האהבה – איתני, שגדל ברומא ובעומר, פתח מסעדת טאפסים בבאר-שבע, ושם נפל בקסמיה של שחר, אחת המלצריות, שהגיעה מצופר. "שחר פיתתה אותי לגדל פלפלים בערבה – היא אמרה לי: 'תהיה חקלאי ויהיה לך טוב'".

איתני סגר את המסעדה בבאר-שבע ("כולם חשבו שאני משוגע לעזוב מסעדה כל כך מצליחה ומה לי בכלל ולפלפלים?") ומתמקד כעת בטיפוח תמרי מג'הול במשק המשפחתי הסמוך למושב. במקביל הקים את "route 90" בכניסה לצוקים – מעדנייה המהווה מוקד בילוי עבור התיירים והמקומיים כאחד. איתני מקפיד להיחזק על המדפים במעדנייה בעיקר תוצרת מהערבה, ולצידם הוא מגיש כריכים מושחתים,

עביר חוגי חקלאות לילדים. הגן, שכולל שלל זנים ומינים, מצמחי תבלין וכובע הנזיר ועד ארטישוק וברוקולי, מעצי תמר ועד בנגנות, עלה ופרח רונית החלה להגיש שם ארוחות בוקר. זה לוקיטשן מצוין לפתוח בו את היום עם ארוחת בוקר טעימה, עשירה ומגוונת, בתוך חממת צמחי עגבניות מטפסים או בין ערוגות הירקות. או כפי שמוטי אומר: "אתה יושב בגינה ורואה איך החסה שאתה אוכל גדלה".

במסגרת "מהחממה לצלחת" רונית תגיש ארוחה מתוצרת הגן בפרט והערבה בכלל: חביתת ירק, סלט ירוק, פלפלים קלויים, אנטי פסטי, ממרח פסטו, עגבניות שרי מיובשות, זיתים, טחינה, חמאה, ריבה ביתית, באגט דגנים מלא, גבינות, מיץ לימון סחוט, עוגיות שקדים, שתייה חמה ותה צמחים.

בעוד רונית שוקדת על הבישולים וההגשה, מוטי עושה סיור לבאים, שבמהלכו הם מלקטים ירקות ("אנחנו לא מרססים ומשתמשים בהדב"רה ביולוגית – נעזרים בחרקים טורפים שזורלים את החרקים המזיקים"), מהם יכינו סלט מפואר. "אנחנו לא מוכרים סתם ארוחת בוקר", מכריז מוטי. "אנחנו מוכרים חוויה. אנשים יושבים כאן לפחות שעה ונהנים מהבילוי". ואכן, תתקשו להיפרד מהאתר הירוק והקסום הזה. המחיר בימי האירוע: 80 שקל לאדם עבור סיור, קטיף, הכנת סלט וארוחת בוקר.

תופסים ראש ביקב

אם אתם ואתן כבר בצופר, כדאי לעצור ביקב מואה. היקב, שנוסד על ידי יהודה וצביה פרידמן לפני שש שנים, כבר זכה במדליות ובפרסים בתחרויות בינלאומיות. הפרידמנים, שגידלו כל השנים ירקות ופרחים, חיפשו אחר מקור

ארוחת בוקר מושקעת בגן קסום שבו מגדלים 150 סוגי ירקות, אוכל תאילנדי חריף אש בחממה, קטיף ירקות, טעימות רבש, סדנת מעשנה, ארוחת שף בת 12 מנות, לגימות יין וביקור ביקב – אלה רק קומץ מהאטרקציות שמציע המיזם החדש "מהחממה לצלחת", שייערך החודש לאורך שני סופי שבוע (6:4 במאוס ו-11:13 במאוס) ביישובי הערבה התיכונה.

במהלך שנת הקורונה רבים גילו את הע"רה, שהיוותה מקום מפלט עם שפע אפשרות לריחוק חברתי ואוויר צח וחף מווירוסים מידבקים. עכשיו מאפשר האירוע המבטיח – יוזמה של "תיירות הערבה התיכונה", קרן מיראז' וארגון "השומר החדש" – לרבים נוספים להתוודע לאזור הנהדר. הפרייקט מעניק פרשנות חדשה לטרנד שכה בולט לאחרונה "פארם טו טיבל" (מהמשק לצלחת). הנה כמה מהאירועים המעניינים (לפרטים ולרכישת כרטיסים: <https://goarava.co.il>, או בטלפון: 052-4260798).

ארוחת בוקר בחממה

כשנכנסים ל"גן ירק" של רונית ומוטי אל עזרי במושב צופר קשה שלא להתפעל. המקום שופע הצבעים והניחוחות (כולל ארנבים ותרנגולות) מעניק תחושה של גן ערן בלב המדבר. בני הזוג, שהכירו בשירות הצבאי בנח"ל במטור לה ולמדו בפקולטה לחקלאות ברחובות, הגיעו לערבה התיכונה בשלהי שנות ה-80 "להפריח את השממה, שילוב של ציונות ופרגמטיות". הם התמחו בגידול פלפלים. רונית, שכבר בילדרו תה טיפחה ערוגות ירקות בחצר הבית שבו גדלה בשיכון באר-שבע, חנכה את "גן ירק" כדי להי

צילום: חיות אלטרי, קורנרוב, אייר ולי, בארצות מועדוני כביש 90, חוות בין השיטין, תיירות ערבה תיכונה, יח"צ

1.3.2021

מילון

4



ארוחת הירקות של יונן בארי



סדנאות בישול בחממה



מים שהתמלאו מהגשמים האחרונים, טיולי שטח במרחבי המדבר, מסלולי הליכה ואופניים. אירועים נוספים שכדאי לציין: במרכז המב"ק קרים "ויידור - חלון לחקלאות בערבה", בכני"ס למושב חצבה, יתקיים בשבתות שוק איכרים ששווה ביקור. מתן וענת אביגד מ"אצל אביגד כשרה" - משק אורגני במושב עידן, יקיימו קטיף עם המבקרים ויערכו סדנת בישול. ובמכ" וורת פורת במושב עין יהב יתקיים סיור במהלכו נלקק רבש.

איפה לישון?

הערבה התיכונה מציעה שלל אפשרויות לינה בתשלום: מתחמי אירות, חאנים וצימרים. לכבוד "מהחממה לצלחת" אף הוקמה במיוחד בפארק ספיר "חממית", המאפשרת לינת שטח (180 שקל למשפחה).

למפונקים ולמפונקות יש אופציה יותר יוקרתית ויקרה - שני מתחמי צימרים בצור קים: "מדברא" עם צימרים מסוגננים ומער צבים, ו"זמן ערבה" שגם הוא מציע סוויטות סטייליסטיות ונאות (כולל בריכה פרטית מחוממת), המשקיפות על נוף מדברי עוצר נשימה. זמן ערבה, שהוקם על ידי יאיר לדרמן (אחד המפיקים של פסטיבל היוגה השנתי), מצטיין בארוחת בוקר שאת תפריטה רקחה לוסייה, אמו של לדרמן. בתפריט: לחמים מה תנור, גבינות, חביתה עם עגבניות שרי ועש" בי תיבול, "כרובית שובבה בטחינה", מאכלי חצילים וסלק, "סלט חקלאים מתנובת הער" בה" ועוד ועוד. לא מפתיע שהמקום זכה בפרס וניצב בצמרת טבלת אתרי הלינה המובילים בישראל, ובעל הדירוג הגבוה ביותר לשנת 2020 של אתר בוקינג.

שאו עוד התכנתה טינקרבל, כיהנה כפיה שינ" קינאית. הווג שיראי ייסד את פסטיבל הסרטים בערבה, שהפך לסיפור הצלחה. טינקר גם פתחה סטודיו ציור, ולמעשה היא חלוצת כפר האמנים של צוקים, שצמח והתרחב בשנים האחרונות.

כדאי לנצל את הסיור בערבה לביקור במעוז היצירתי הזה, וואת גם הורמנות נהדרת לפגוש את טינקר ולרכוש את עבודותיה, חלקן עוות צבעים וחלקן בשחור-לבן. "אני נמצאת עכ" שיו בטרנס יצירתי וכל יום אני מציירת ציור חדש", סיפרה. "אני מציירת מתת-ההכרה. רוב העבודות שלי פיגורטיביות. אני גם יוצרת פורי טרטים שלי ועבודות שבמרכזן טרמיטים או בני אדם בצורת טרמיטים, בגלל שזה מה שאנחנו אוכלים את העולם שאנחנו חיים בו".

ואם אנו בענייני פיות, כדאי לציין שבכפר האמנים פועלת גם אילנית ברונשטיין, במקום המתכנה "טלפלא - עולם של פיות", שבו היא יוצרת פיות מצמר ומבדים, מחברות שעליהן מתעופפות פיות. יש גם סדנאות להכנת פיות. אמן נוסף שצד את עיני הוא אנורי חונטר, פסל הולנדי, רוקח בעברו, שהתאהב במדבר. חונטר משלב אבנים ועצים עם פסולת ושאריות שמצא במדבר, ובעזרת טכניקות של ריתוך וליפוץ הוא יוצר עבודות מרשימות. פסלי בעלי החיים שלו מקשטים את הישוב.

בכפר האמנים אפשר למצוא גם מוצרי קוסי מטיקה טבעית מעשבי האזור, מוביילים מאבני המדבר, תכשיטים וחנות טבע אורגנית.

זאת ועוד

באירועים של "מהחממה לצלחת" יש תתפו גם המסעדות "פרם אורסולה" בצוקים ו"גמלייה" בעין יהב. כן יתקיימו טיולים לגבי

(אבל עם נוכחות) וגם מסוגננות, כיאה לשף שגם עוסק בבימוי.

אקשן בחממות

כראוי למיזם שנקרא "מהחממה לצלחת", לא מעט אירועים יתרחשו בחממות עצמן:

- **הצבה:** תלמידי ותלמידות תיכון "אדם ואדמה" יערכו הפנינג חקלאי, שבמהלכו יעבירו סיור של עבודה וקטיף בחממה שהקימו, שבה הם מגדלים ירקות ושולחים ממנה סלי מזון לנד קקים. ההפנינג כולל דוכני יצירה.

- **עין יהב:** ב"מלוא הטנא" - חממה אורגנית, תומר ורונית טנא יקיימו סיור, קטיף עצמי וס" דנת "בישולי שדה".

- **הצבה:** קרוב לוודאי שחממת "בין השי" טין", המשתרעת על שטח נכבד, תהווה מוקד עלייה לרגל - גם בזכות הסדנאות וארוחות הערב שיקיימו בה בני הווג נרב (בן המושב פארן) ודניאל, שהפכו ללהיט בתקופת הקורונה בזכות הפיפאפ התל-אביבי שפתחו, שמתמ" זה באוכל תאילנדי מסעיר. החממה, שמנהלת מיכל מלצר, הוקמה על ידי עמותת "בין השי" טין" ב-2009, המורכבת מבני הדור השני בערבה התיכונה, כדי לחזק את ההתיישבות בה באמצע עות תוכניות חינוכיות לצעירים. במהלך ספי השבוע הקרובים ייערכו בחממה המרשימה גם סדנאות בישולי שדה.

פיות בלב המדבר

לפני 14 שנה הגיעו המפיק והקולנוען אייל שיראי וזוגתו השחקנית טינקר (שנולדה תחת השם רות רוזן) ליישוב צוקים. כזכור, בתל-אביב של שנות ה-90 וראשית האלפיים, טינקר,