



טעים להפליא.
הקובה של דלית



אפשר לגדל בבית.
פטריית בעין ירהב



קודם סיוור, אחר כך ארוחה.
רונית אלעזרי, "גן ירק", צופר

הפתעה ירוקה בערבה

מבצבצות מתוך שרוולי ניילון ממולאים במצע של קש, התלויים מתקרת החממה בסביבה מבוקרת לחות. הפטריות צבעוניות, קלות לגידול וטעימות למאכל, ואפשרות מרליקה היא לרכוש במשק ערבה לגידול ביתי שלהן.

מה בפסטיבל?

בשישי, 10 במרץ ובשבת, 18 במרץ, ייערכו סיורי היכרות עם הפטרייה ועולם הגידול שלה, כולל סדנה להכנת ערכת גידול העשויה מחומרים ממוחזרים שאותה ייקח כל משתתף לביתו. שם, תוך כחודש, יצמחו פטריות שיהיו מוכנות למאכל תוך ימים ספורים (90 שקל למשתתף).

● **מיקום:** משק דותן, עין ירהב.
טל': 052-4260582, **מיקום:** משק דותן.

13:00 סודות הקובה

הקובה של דלית, ספיר. דלית נחום למדה את סודות הכנת הקובה מחמותה, כשנישאה לפני כ־27 שנה לשבתאי (שבי) נחום. בבית המשפחה ביישוב ספיר היא מכינה ארוחות ביתיות, שברוך כלל מוזמנות מראש על ידי תושבי האזור או אורחים המגיעים לצימורים באזור (למשל: סיר המכיל 20 קובות, ב־180 שקל). מה סוד הטעם הנפלא? "זו קובה בנוסה כורדיסטן", מסבירה דלית. "המורדים מבשלים את הבשר, משאירים אותו במשך הלילה במקפיא, ובבוקר עוטפים במעטפת ומטגנים". הנה, הרחוחנו טיפ.

מה בפסטיבל?

"שישי של קובה", בימי חמישי, 10 ו־17 במרץ,

הרור השני של מתיישבי האזור, במטרה להנגיש ולהציג לחברה הישראלית את חקלאות הערבה. בפעילות הרגילה במקום, בתיאום מראש, מגיעות קבוצות להכיר את הגידולים החקלאיים ולהתנסות בעבודה בחממות. תוך כדי טועמים מהתוצרת. בימי שישי המקום פתוח לכולם: אפשר לעצור לקפה ולארוחה קלה הכוללת סלטים נהדרים ממיטב הירקות הטריים של האזור. רעיון נהדר גם למי שנמצאים בדרכם לאילת.

מה בפסטיבל?

בשישי, 10 במרץ, ב־19:30: ארוחת טעימות עם השף יונתן דהן; 6 מנות המבוססות על תוצרת הערבה עם יינות מיקב "מואה". 275 שקל לסועד, פרטים בטל': 052-4260798; בחמישי ובשישי, 16 ו־17 במרץ, ב־19:30, יגישו זוג השפים נדב ודניאל נובל ארוחה תאילנדית המבוססת על תגובת חקלאות הערבה. 300 שקל לסועד, פרטים בטל': 050-9916760 / 052-8666114.

● **מיקום:** בכניסה למושב הצבה. פתוח: ראשון-חמישי, לסוורים, בתיאום מראש; שישי, 8:00-14:00, בית קפה הקלאי ושוק ירקות וכן סיור בחווה בכל שעה עגולה.
טל': 052-2181665, **מיקום:** חוות בין השיטין.

11:00 תנסו בבית

עולם הפטרייות, עין ירהב. "צדף ורודה" היא סוג של פטריית מאכל שצבעה בדרך כלל ורוד-סלמון יפהפה. רון רותן מעין ירהב מגדל צדפות ורודות שכאלה בחממה קטנה בחוות המשפחה. הפטריות

250 ק"מ, עניין של כשלוש שעות נסיעה, כולל הפסקת קפה, מפרידים בין מרכז הארץ ליישובי הערבה התיכונה, ובהם חצבה, עין ירהב, צופר, פארן וצוקים. הערבה היא חממת הירקות של מדינת ישראל – פלפלים, עגבניות שרי, חצילים, מלונים, אבטיחיים, צמחי תבלין, שום וגם תמרים ואפילו ניסיונות לגדל משמש, אבוקדו ואפרסק. חלק גדול מהיצע הירקות ברשתות השיווק ובחנויות בישראל מקורו במושבי הערבה, וגם היצוא פורח. אתן מכירות את יישובי הערבה בעיקר מהדרך המתישה לאילת, אבל יש סיבות רבות וטובות לעצור בהם: לאכול, לשתות, לקטוף, לראות, להשתתף בסדנאות וגם להישאר ללון בחדרי אירוח מקסימים.

"מהחממה לצלחת", פסטיבל חביב שיערך בסופי השבוע הקרובים (9-11 ו־16-18 במרץ) באזור הערבה התיכונה, מחבר בין החקלאים והבשלים תושבי האזור ובין חובבות וחובבי הקולינריה, כשהרעיון הוא עכשווי וטרנדי: Farm to Table, מהחווה לשולחן. טרי, נקי ואם אפשר, גם אורגני ובריא.

פרטים ותוכניה: farmtotablearava.co.il
הנה מה שהספקנו לראות ולטעום ב־36 שעות לאורך כביש הערבה:

9:00 לגעת בחקלאות

ארוחת בוקר, חוות בין השיטין. את חוות בין השיטין הקימו חברי עמותת "רוח ערבה", בני



לגעת בחקלאות וגם לטעום. חוות בין השיטין



יין, גבינות ואווירה. יקב "מואה", צופר



לא חוזרים בלי מארז תמריה

חממות החצילים, הפלפלים והארטישוק, מטעמי השפים, היין המקורי והנוף המדברי. 36 שעות עם חקלאי הערבה התיכונה, רגע לפני הפסטיבל הקולינרי המקורי "מהחממה לצלחת" | כתב וצילם: צביקה בורג

גם סלסילת סיקניק שאמשר לקחת ושכוללת גם בקבוק יין (199 שקל). טל': 08-6521359; אתר: moawine.co.il

19:00 תיראו מופתעים

ארוחת שף, מושב פארן. ינון בארי גדל במושב פארן, עבר במוסדות קולינריים כמו "לחם ארז" בתל-אביב ו"פאלומר" ו"ברברי" בלונדון, ולבי סוף הגשים חלום ופתח קייטרינג ולצידו עיסוק בארוחות שף בבית פרטי במושב ילדותו, בדרך כלל בימים שלישי, חמישי ושישי.

איך מתנהלות הארוחות? עם ההזמנה, מספק כל אורח מידע על העדפות ומגבלות (צמחוני, אלרגי, כשרות וכדומה), ובהתאם מרכיב בארי תפריט המבוסס ברובו על תוצרת הערבה, שנחשף לסועדים רק בארוחה עצמה. מה טעמנו? מרק הצילים עם שמן אורגנו; טוסט פלפלים, פטה וקשקבל עם יוגורט וצ'ילי ירוק; סלט פיטאיה סגולה ולבנה עם בצל ירוק ובוטנים מטוגנים; סלט ירוקים חם; פילה לברק על ריווטו תרד; נתח קצבים על קרם שורשים; וקינואים. אין ארוחה הזוהה לקודמתה. 275 שקל לסועד, אפשר להביא אלכוהול או להזמין במקום. חוויה של ממש.

מה בפסטיבל?

ארוחות שף, בערבי חמישי ושישי, בהזמנה מראש.

● מיקום: מושב פארן.

● תיאום בטל': 052-4260327;

פייסבוק: קייטרינג ינון בארי בערבה.

שמגרל יהודה הפך ליקב, וחדר קירור ששימש לאחסון פרחים שגידלו במשק הפך לחדר אחי סוץ החביות. את שם היקב אימצו ממצורת מואה הסמוכה, ששימשה כפונדק על דרך הבשמים הני בטיה. סמל היקב נלקח משרטוט מכנה המצורה. מקור רוב הענבים הוא בכרמי הר הנגב, באזור מצפה־דמון וממשית. היינות, ארומים ולבנים, נמכרים בכ"ס 90-100 שקל לבקבוק. יין הרוזה (88 שקל לבקבוק) מצוין, וה"מלבק אמפורה" המיוחד, העשוי מ-100% ענבי מלבק, מתבגר במשך שישה חודשים באמפורת חרס (140 שקל). ● מיקום: מושב צופר. חנות דויקב פתוחה בכל יום, מ"מ 12:00 עד 17:00. בחמישי ובמוצ"ש גם בשעות 19:00-22:00. אפשר לשבת על כוס יין, אבל גם להשקיע יותר: טעימת יין מודרכת - 50 שקל, פלטה גבינות זוגית - 70 שקל, ויש

11:00-15:00; בתפריט: קובות בעבודת יד עם עלי מנגולד, קישואים, לימון ועוד מירקות הע-רבה; מרקי קובה סלק, חמוסטה ובמיה; סלטים, טחינה, גזר מבושל (טעים במיוחד), מטבוחה וגם מנות לצמחונים (רק תודיעו מראש). 120 שקל לסועד. טל': 052-4260798 / 052-6544887; פייסבוק: הקובה של דלית.

15:00 דרינק לפני השקיעה

יקב מואה, צופר. צביה ויהודה פרידמן הגיעו לצופר בשנות ה-80 של המאה שעברה ועסקו בחקלאות. סקרנות ורוח יומית-חלוצית הביאו אותם לעולם היין. בית אריזה ישן לפלפלים

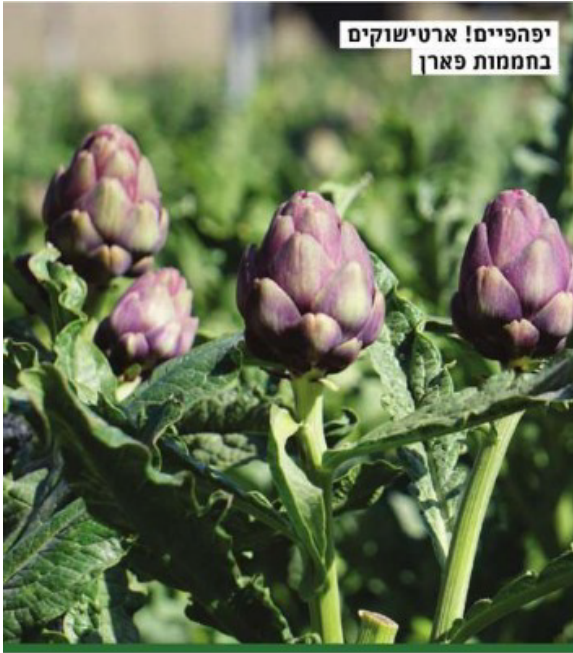
המלצות לינה

מאות חדרי אירוח ממוקמים בערבה התיכונה, בהם מפוארים ומפנקים במיוחד בעיקר סביב היישוב צוקים, אחרים פשוטים יותר, ויש גם האנים ומאהלים - הכול לפי התקציב והרכב האורחים.

● רותמים גפני האום במושב פארן, הוא מקבץ מקסים של ארבעה בתי אירוח שנבנו בעבודת יד מאדמה טבעית. המארחים הם בני הווג רתם רטנר, מורה ליוגה ורותם קורן, מומחה לבנייה בארמה ובחומרים טבעיים. עיצוב הבתים מקורי וצבעוני, בכל דירה מיטה זוגית ואפשר לפזר עד שלושה מזרנים נוספים לילדים. יש מטבחון מאובזר אבל גם מטבח משותף מרכזי, פינת מדורה וסירי פויקה, מעדנייה לשירות עצמי, בריכה קטנה לעונה חמה יותר וגם יורת המתאים לתרגול יוגה. פרטים בטל': 052-6661511; אתר: rotems.co.il

● "מקום טוב" (Moa Oasis), מתחם אירוח ומרכז ריטריטים הממוקם בקרבת מושב צופר. המקום משמש כמרכז ללימוד ולתרגול רוחניים, אבל כשיש חדרים פנויים, מקבל המקום גם אורחים ללינה "רגילה". האירוח במקום כרוך בכללים של שקט, ארוחות טבעוניות או צמחוניות ועוד. כדאי לברר מראש. טל': 052-2539496; אתר: makomtov-moa.co.il

יפהיים! ארטישוקים
בחממות פארן



כדאי לדעת

★ בערבה התיכונה חמישה מושבים: עירן, הצבה, עין־יהב, צופר ופארן, ושני יישובים קהילתיים – ספיר וצוקים. הם פזורים לאורך כ־70 ק"מ של כביש הערבה, באמצע הדרך בין באר־שבע לאילת. בכלום יחד מתגוררים כ־4,000 תושבים.

★ האקלים באזור לא קל, בלשון המעטה: כמות המשקעים הממוצעת היא רק כ־30 מ"מ בשנה, ובקיץ עולות הטמפרטורות בקביעות בשעות היום ל־40 מעלות ויותר.

★ לא קל לחיות באזור מרוחק שכזה, כשנסיעה לבית חולים "קרוב" נמשכת כשעה וחצי, כשאינן בסביבה בית מרקחת מסודר ושער לאחרינה גם סופרמרקט לא היה בו.

★ פרנסת התושבים מתבססת על חקלאות (כ־50% מיצוא הירקות הטריים מישראל, מקורם באזור זה) ותירות (עם כ־350 חררי אירוח ועשרות עסקים קטנים של הסערה, אמנות, סדנאות, פעילויות ואטרקציות).

★ טיפ למטיילים: כמו בכל חבל ארץ רחוק, שבו עסקים רבים מופעלים ביד אדם אחד, כדאי תמיד להתקשר לפני שמבקשים להגיע, כדי לוודא שפתוח ופעיל.

מידע למטיילים ולמתארחים:
goarava.co.il



9:00

בוקר אורגני

את "גן ירק" במושב צופר הקימו בני הזוג רונית ומוטי אלעזרי, בוגרי הפקולטה לחקלאות ברחובות, לצד עיסוקם בגידול פלפלים ליצוא. בגן האורגני גדלים כ־150 סוגים של עצי פרי, ירקות וצמחי תבלין, ולצידו פועלת מסעדה נהדרת לארוחות בוקר ובראנץ' מתגובת המקום. בהזמנה מראש מגיעים לסיור ולהסברים, ולא תאמינו כמה אפשר ללמוד על קלה תירס או על תפוחת כרובית מפי בעלי ידע וניסיון. הארוחה מוגשת לשולחנות הפזורים בין צמחי החממה. חוויית מאור, טעים מאוד.

מה בפסטיבל?

בימי שישי ושבת בשני סופי השבוע, ב־9:00-11:00, סיורים מודרכים וארוחות בוקר בסגנון מזנון פתוח, בצמוד לגידולים בגינת הירק. 85 שקל לסועד לסיור + ארוחה.

● מיקום: צופר. המטעדה פתוחה מנובמבר עד מאי, בהזמנה מראש שבוללת סיור והסברים. טל': 052-3666819; פייסבוק: גן ירק בצופר.

11:00

מה מחביאות החממות

סיור בחממות הנסתרות של פארן. יובל קלם, חקלאי ממושב פארן, וזהה סקרנות בקרב מבקרים המגיעים למושב לגבי הגידולים החקלאיים החיביים בחממות הענק המשתרעות מסביב. בסיורים שהוא עורך חושפים את הסודות, מכירים מקרוב את הפלפלים, החצילים, הפרחים, התמרים והארטישוקים, לצד ירקות ופירות נוספים, תלוי בעונה, טועמים ונהנים.

מה בפסטיבל?

סיורים בשישי, 10 במרץ ובשבת, 18 במרץ, מ־12:00. מתחילים בחממת הפלפלים, כולל טעימות היישר מהשרה, ממשיכים למטע תמרי מג'הול ולחממת פרחים, ומסיימים בפורטראק של פארן, עם כריך ושתיה (הסיור בכלי רכב פרטיים). 80 שקל לאדם. טל': 052-5450755.

13:00

קפה ולדרך

פינת קפה, עין־יהב. וזכרות את דוכן היוגורט הנחרד שפעל בתוככי מושב עין־יהב? כעת הוא שוכן ב"פינת קפה", במרכז המסחרי הקטן שבכניסה למושב. בתפריט: קפה, מאפים, עוגיות וכמוכן, יוגורט נפלא. אחלה מקום לעצור בו, רגע לפני הנסיעה הארוכה הביתה.

פתוח: ימים ראשון-חמישי, 8:00-20:00; בשישי, 8:00-15:00; בשבת, 12:00-20:00. טל': 08-6528126 / 052-4277705.

טיפ: יש לכן רכב חשמלי? במגרש החנייה הצמוד יש נקודת טעינה. ■