

מהחממה לצלחת - איך לא חשבו על זה קודם?

• מחירי התוצרת חשובים אך לא פחות מכך האיכות והטריות
• הפסטיבל שהתקיים במוקדים ומתחמים שונים מעידן
עד פארן הציע מנעד רחב של מטבחי פופ אפ בתוך
המרחב החקלאי תוך שימוש בחממה כמקום אירוח,

צילום: אפרת פרנקנשטיין



ארוחה מקטיף
בגן הירק,
בישול תאילנדי
בתוך חממה
או בראנץ'
היישר מאדמה
חקלאית



צור-פיתוח ותנופה לענף התיירות ומילאו את חדרי האירוח והחאנים, שהיו בתפוסה מלאה.

סיורים חקלאים והדרכות, קטיף עצמי

הצלחה לפסטיבל 'מהחממה לצלחת'-
FARM TO TABLE, שהתקיים במשך
שני סופי שבוע ביישובי הערבה התיכונה,
בהשתתפות אלפי משפחות וחובבי
קולינריה, שנהנו מפעילות חקלאית
קולינרית, קטיף עצמי של ירקות
בחממות, סדנאות בישול עם שפים,
סיורים עם חקלאים, ארוחות שף ועוד,



צילום: דוד קישקה

מימין- זוג השפים נדב ודניאל ודוד קישקה



צילום: אפרת פרנקנשטיין



* פסטיבל
"מהחממה
לצלחת" חשף
את השפע
החקלאי
והקולינרי שיש
לאזור הערבה
להציע

SAVE THE DATE
סופי שבוע קולינריים בערבה
9-11 / 16-18.3.2023

מחקרי מו"פ ערבה תיכונה וצפונית-תמר, מטפחים את הירקות המובחרים בעולם: פלפלים, עגבניות וחצילים, קישואים, דלועים ומלפפונים, צמחי תבלין ועוד. ●

שיתוף מסעדות ובתי עסק שונים ומתחמי אומנות וגלריות.

● הפסטיבל נערך ביוזמה ותמיכה של מועצה אזורית הערבה התיכונה, תיירות ערבה, מנהלת החברה לפיתוח הערבה, משרד החקלאות ופיתוח הכפר, משרד התיירות, קרן נס וקרן מוראזי. את האירועים ליווה איש הקולינריה דוד קישקה. פסטיבל 'מהחממה לצלחת' מתקיים בכל שנה בחודשי החורף, שיא עונת החקלאות בערבה התיכונה. כאשר בשאר העולם קר ואין אפשרות לגדל מזון מהצומח, מנצלים חקלאי הערבה ● את שעות האור הארוכות והטמפרטורות הגבוהות, ובשילוב