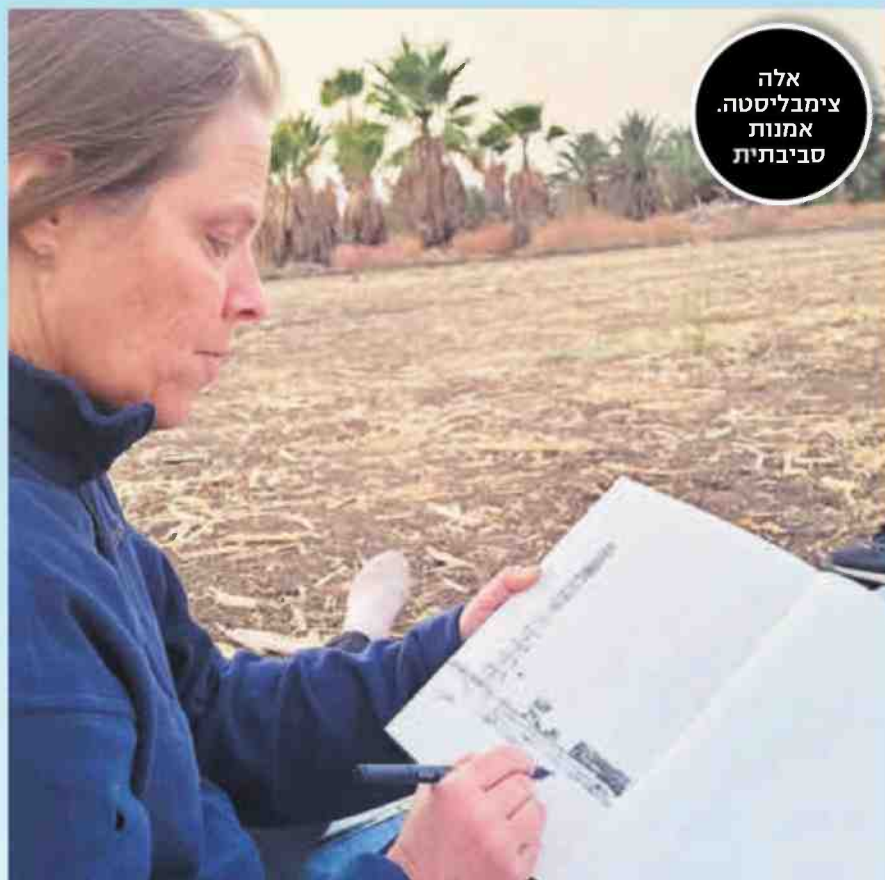


24.57x34.54	1/2	4	עמוד	מסלול	ידיעות אחרונות - מסלול	20/12/2021	79918837-2
מועצה אזורית עמק יזרעאל תירות בעמק יזרעאל - 62055							



הסבונים של
רותי בן ארצי



אלה
צימבליסטא.
אמנות
סביבתית



דלית
כהן בן דוד
מ"בוסתן
איתן"

העמק הוא בית

ציורים ופסלים, יין ושמן זית, ארוחות בוקר
וסעודות בשרים, סדנאות לסבונים ולבשמים
ועוד ועוד: סיור בין מיזמי האירוח הביתיים,
התיירות החקלאית והמסעדות הטעימות
של עמק יזרעאל | ענת לביאדלר

ברוקחות טבעית, למסע בנתיבי הארומתרפיה.
לכאן מגיעות קבוצות של צעירות שחוגגות
מסיבת רווקות, עובדים ביום כף, וכל מי שרר
צים להתנסות ביצירת מוצרי טיפוח ובשמים
בהרכבה אישית. בהדרכה הצמודה, הנעימה
והידענית של מורן אנחנו מרחרחות את הש
מנים האתריים המובחרים וכל אחת בוחרת את
זר הריחות שהיא אוהבת ומרכיבה בושם אישי,
שימוג לבקבוקון אטום. עכשיו יש לי בתיק את
הבושם שיצרתי. אפשר לרקוח כאן גם קרמים
לפנים ולגוף, ולצבור ידע שמורן מעניקה בנ
דיבות על השפעת הניחוחות על הגוף והנפש.
סדנאות: החל מ-180 שקל למשתתף. מי שאינו
בא לסדנה יכול רק לרכוש מוצרים שמורן רוק
חת וכן מוצרי טיפוח טבעיים שונים.

מורן רוקחות טבעית, רמת דוד, א-י
10:00-17:00, בתיאום מראש בלבד,
052-5623786

יפעת: המבורגר לא מתפשר

חוש הריח פתח לכם את חוש הטעם? תשמ
חו להתוודע לשני מקומות אוכל ששווה לעצור
בהם. אחד מהם הוא בר ההמבורגרים "יאנק",
שנמצא במתחם תחנת הדלק פז בכניסה לקיבוץ
יפעת, מנוהל במסירות על ידי הבעלים, אית
מר שרעבי, שמגיש המבורגר אמריקאי מסורתי
"בלי ירקות ובלי קשקושים". ממש עכשיו הוא
סיים לבנות על הדק בחוץ בר עץ שלאורכו
מתיישבים ומקבלים את ההמבורגר לאכילה

שבת. בראשון סגור. לפרטים: 052-6903530
או 050-7434019.

בית לחם הגלילית: זיתים, שמן וחמורים

אחרי הקפה והעוגה, יוצאים ל"בוסתן איתן"
שבבית לחם הגלילית, לביקור אצל משפחה
נוספת מוותיקי העמק שהפכה את ביתה למר
קר אירוח חקלאי. דלית כהן בן דוד, יחד עם בן
זוגה ערן וילדיהם, מנהלים את בית הבר, כרם
הזיתים וחצר המשק של "בוסתן איתן", הקרוי
על שמו של סבא איתן. מרכז המבקרים נמצא
בבית המשפחה הישן של הוריה של דלית, ומ
רגש לפגוש בו ברהיטים מפעם, שיזכירו לכל
אחד מאיתנו את הילדות – שולחן אוכל, מזנון,
שירות, אהילים, כאשר דמותו של אבא-סבא
איתן מתנוססת על הבקבוקים. עוד מסיירים
פה בכרם הזיתים ובפינת החי הצמודה, והסיור
כולל ליטוף לחמורים המתוקים של המשפחה.
טועמים שמן זית וכיבוד שכולל גבינות, לחם
וירקות וקונים שמן זית.

בוסתן איתן, בית לחם הגלילית, א-י
בתיאום מראש. בסופי שבוע פתוח מ-9:00
עד 16:00, 050-2171768.

רמת דוד: בושם אישי מהטבע

קפיצה קטנה לקיבוץ רמת דוד מנחיתה
אותנו בבית המלאכה של מורן שבתאי, מומחית

שביל היוצרות, קיבוץ יפעת, בתיאום
בלבד: 052-3491825

אלוני אבא: בהשראת פול ניומן

"את עומדת בדיוק במקום שפול ניומן
עמד בו במהלך הצילומים", אומרת לי הציירת
והאמנית שירלי ברלב, שיחד עם השותפה שלה,
האמנית יפעת גולן, הן הבעלים של "מקום הש
ראה" – בית אמנים, גלריה ובית קפה באלוני
אבא. בפי ותיקי העמק נקרא המבנה הטמפלרי
היפהפה "בית אקסודוס", כיוון שהבית, שנבנה
בשנת 1906, מופיע בסרט, שצולם ברובו בידי
ראל ב-1960. פול ניומן שוטט כאן בין החדרים,
שהיום הם חללי סטודיו של אמניות בנות הסבי
בה. אפשר לשוטט בנחת בין הקומות, להכיר את
האמניות ופועלן, וכמובן לרכוש יצירות בגל
ריה, שנמצאת במרתף הבית, שבו מתקיימות גם
הופעות קטנות. בית הקפה שבחצר הומה בשעת
בוקר מאוחרת כשאנחנו מתיישבים בו לכריך
פרעצל מושקע וטעים של גבינות וירקות, לצד
עוגת תפוזיקוקוס שנפרסת בנדיבות. יש גם
מנות קלות, סלטים, מרקי חורף ושתייה כמובן.
אנחנו נהנים משמש החורף הנעימה, כמו הש
רות הצמאים מסביב המחכים לגשם, כשחתולי
הבית השמנמנים מטפסים על עצי האורן והזית
העבותים בחצר, והכלבים המנומנים אפילו לא
מזיזים זנב. עד כדי כך שקט ושלווה כאן.

"מקום השראה", אלוני אבא. הגלריה והק
פה פתוחים מ-7:30 עד 14:00 בימים ב' עד

בשיטוט חורפי נעים במרחבי עמק
יזרעאל – מקיבוץ יפעת למרחביה,
מכפר ברוך לרמת דוד, מאלוני אבא
לבית לחם הגלילית – פגשתי את ותיקות וותי
קי העמק, וגם את דור ההמשך, שהפכו בצורה
כזו או אחרת לאנשי תירות ששמארחים בביתם
מטיילים ומבקרים ומציעים להם מאצרותיהם.

יפעת: סיור אמניות

"שביל היוצרות" שבקיבוץ יפעת נחנך
בקורונה והפך למוקד משיכה עבור קבוצות
מטיילים, בעיקר בגיל הזהב, שעושים אותו
בנחת, בקבוצות קטנות. במסגרתו המטיילים
מגיעים לכמה שעות של "בתים פתוחים" אצל
אמניות הקיבוץ. את הסיור יזמה תושבת הקיבוץ
שרה אליהו, בעזרת "מעוף לעסקים קטנים",
שגם סייעו לנשים להציג את סיפוריהן – נעמי
לוי שמפסלת ברשת ומספרת על חייה בכלל
ולצד בן זוגה, צביקה לוי ז"ל, "אבי החיילים
הבודדים"; ססיליה תמיר שבחצר ובסטודיו
שלה יש טוטמים מרשימים שהיא יוצרת ומ
ספרת עליהם, וגם פותחת ב"קלפי חיות" לפי
האמונה האינדיאנית; חינה גולדהור, פעלתנית
בת 80 שמציגה עבודות בקרמיקה ומוזאיקה
השלוכות בסיפור חייה; מיכל דורון שמפסלת
בנייר פסלים מפתיעים, ועוד אמניות. בתחילת
כל סיור מוגש כיבוד קל, ובין הבתים נוסעים
במכונית הפרטית. השיטוט רגוע ומכניס אור
חים, והמחיר: מפגש עם אמנית אחת – 50 שקל,
עם שלוש אמניות – 135 שקל.

24.95x34.33	2/2	5	עמוד	מסלול	20/12/2021	79918838-3
מועצה אזורית עמק יזרעאל יירות בעמק יזרעא - 62055						



מורן שבתאי מומחית ברוקחות טבעית



יוסי סער ביקב המשפחתי במרחביה



שביל היוצרות בקיבוץ יפעת



מסעדת "תמרלין" לאוהבי הבשר

מרחביה: סבון בניחווחות העמק

טיילנו בחצר הגדולה במרחביה ולמדנו על ההיסטוריה של המקום בעזרת השלטים שלצד הבניינים היפים ותמונות מימי ההקמה בשנת 1912 - במה שהייתה ההתיישבות הראשונה בלב עמק יזרעאל. נעים גם לתמוך בעסקים המקומיים והקטנים בחצר. אני בחרתי בניחוחות העמק האצורים בסבונים שמייצרת רותי בן ארצי, בעלת NACCA - בית המלאכה הקטן שבחצר מרחביה, שבו קניתי סבונים טבעיים בריח קינמון, הדרים וסיגליות. במקום גם סדר נאות להכנת סבונים. לפרטים: 052-3250247.

מרחביה: יין וסיפור

ואיך אפשר בלי לטעום מיינות העמק. הפעם מצאנו את עצמנו ביקב קטנטן במושב מרחביה, בבעלותם של מיכל ויוסי סער שמטפחים בשטחים שבקצה המושב כרם גדול של ענבי פרנץ' קולומבר. אחרי הסיוור בכרם המטופח, אנחנו ממשיכים לחצר רחבת הידיים, שבה נטוע כרם של 150 גפנים מהם מייצרים את הבלנדר האדום שאנחנו שותים. כל זוג שמגיע מתקבל כאן עם בקבוק יין אדום שנלגם בנחת ועם סיפורי של היינן, לחם תוצרת בית וגבינות, ולגימה נדיבה מהברנדי שיוסי מוקד מענבי מוסקט. 120 שקל לאדם לביקור נדיב ונעים.

יקב סער, מושב מרחביה, בתיאום מראש, 054-4631156.

בקתות "פרובאנס בעמק", מושב כפר ברוך, 052-8312027.

כפר ברוך: שקנאים בסטודיו

לפני שנפרדנו מכפר ברוך ביום למחרת, עברנו בסטודיו של הציירת אלה צימבליסטה, שמתעדת את תנועת השקנאים באזור ומנציחה אותה באמנות שהיא עושה, לצד ציורים מרהיבים פרי מכחולה. צימבליסטה, שהיא גם אמנית סביבתית, מקיימת כאן סדנאות יצירה, ואפשר להגיע בתיאום מראש: 052-8765222.

מרחביה: המטבח של גולדה

את ארוחת הבוקר בחרנו לאכול ב"גולדה בחצר" שבמושב מרחביה, מרחק רבע שעה נסיעה. בבית הקפה הנעים אווירה נינוחה של אמצע השבוע: מתעמלות מקומיות אחרי שיעור פילטיס בסטודיו הסמוך, עובדים ישובים על מחשביהם, אמהות על טפיהן, ובין כולם דורית שיקלובסקי, בעלת המקום, מנצחת על התפריט הטעים שכולל שקשוקה בשלל צבעים והרכבים, ארוחת בוקר כפרית, מאפי בצק פילו עם גבינות ומנגולד, חצ'פורי עם ביצת עין, קובאנה ועוד. יש גם פיצות ומנות קלות לצהריים, וגם סלסילות פיקניק לקחת לטיול בסביבה. גולדה בחצר, מרחביה, ב' עד שבת, 8:00 עד 16:00, 04-6598933.

מסעדות הבשרים M25, שמגיע אחת לשבוע לתדרך את הצוות בראשותו של השף הצעיר טל צנטנר.

אל השולחן מגיעות ראשונות שווארמה מעושנים מצוינת על מצע של עגבניות וטחינה, טרטור בקר עם ביצה חיה ויש בתפריט גם עראיים, קבב, המבורגר, סלטי פתיחה ועוד מנות שוות שישעשעו את החך. הבשר מגיע: שיפוד אונגלה, נתח מובחר של ניויורק סטייק ואוסובוקו בבישול ארוך על מצע עדשים ירוק. יש גם אופציה לצמחונים: סטייק כרוב, שניר מעידה כי יש מי שבאים בשבילו במיוחד. תמרלין, בין נהלל לרמת הדר, ב' עד שבת מ-12:00 ועד שמסיימים את האוכל, 077-7242042.

כפר ברוך: ג'קוזי בין עצי הדר

אם החלטתם ללון בעמק ולמשוך את כל הטוב הזה עוד קצת, לכו על הבקתות "פרובאנס בעמק" של משפחת כוכבי במושב כפר ברוך. בחצר שאליה מגיעים בשביל ארוך מנוקד בעצי הדרים עמוסים, יקבלו את פניכם פאני ושחר - אמא ובן, שמנהלים את המקום המטופח, הנקי והחם הזה. הבקתות יפות ומוזינות, עם ג'קוזי בצימר הווגי, עם חצרות ובהן ערסל, כיסאות נוח וסבך צמחייה שמעניק פרטיות, ועם הרבה מחשבה ורצון שהאורחים ייהנו (תודה על השיר קולדים שחיכו במקרה). החל מ-700 שקל ללילה באמצע השבוע, ויש גם בקתות למשפחות.

מול שדות העמק רחבי הידיים. "ולמי שחייבים את ההמבורגר שלהם עם ירקות, כמו כולם, יש גם אופציה כזו". יש גם פיצות שף ומנות פסטה מהמטבח האיטלקי. במקום נראים מקר מיים שיושבים ועובדים על המחשב ובני נוער שמגיעים לאכול אחרי בית הספר, "זה המקום השכונתי של העמק", אומר איתמר. בר-בורגר יאנק, מתחם תחנת הדלק בבני-סזה לקיבוץ יפעת, 7:00 בבוקר עד 02:00 אחרי הצהר, כל יום, 04-6548831.

נהלל: הנאה לקרניבורים

מסעדת הבשרים החדשה "תמרלין" היא המקום עבור רעבים ותאבי בשר. המסעדה שייכת למשפחת תמרלין מנהלל, שכבר ארבעה דורות מחזיקה כאן משק חקלאי ומגדלת עגלות מובחרות שאותן היא משווקת. במהלך הקורונה שכנעה ניר תמיר (33), אחת מבנות הדור הרביעי במשפחה, את הוריה ואת הדודים שלה להקים ביחד עם שותפים נוספים מהעמק (בהם גם איתמר מ"יאנק") מסעדת בשרים עם אטליו ומעדנייה על בסיס מותג הבשרים המורכב של המשפחה. עכשיו ניר, שמנהלת את המקום לאחר שחזרה לגור בעמק, מארחת אותנו בגאווה בין מקררי הבשר. היא מספרת שגם בנותיה הקטנות מזהות את האור בעיניה כשהיא חוזרת הביתה באישון לילה אחרי עוד יום ארוך במסעדה או בלימוד תחום הבשר. אחד השותפים והיועץ הראשי של ניר ושל המקום הוא איש הבשרים והשף המוערך ירון קסטנבאום, מבעלי