

## מפת הדרכים

# כיד המלך

חובבי בראנץ' חייבים לעצור ביד השמונה, ולא רק בגלל הבופה. הדרך לירושלים מספקת גם טבע ונופים ללא הגבלה

ותר מאשר הישראלים אוהבים ארוחות בוקר גדולות, הם אוהבים בראנץ' - או יותר נכון בופה, שבו הם יכולים לאכול ללא הגבלה. האהבה לארוחות בראנץ' יצרה תתיירות מתפתחת. ולמה הכוונה? לאחרונה אפשר לראות ישראלים רבים תרים את הארץ מצפון עד דרום כדי למצוא את הבראנץ' המושלם. מינימום הבהלה לזהב. אף על פי שאני לא חובבת ארוחות בופה, הבנתי שהגיע הזמן ללכת בעקבות ההמלצות ולראות על מה המהומה. ככתבת תיירות, כמובן שהחלטתי שאם כבר בראנץ' בסגנון בופה, אז כדאי שהוא ילווה בטיול ובעוד כמה פינוקים.

ההמלצה הראשונה שקיבלתי הובילה אותי למלון כפרי, "יד השמונה", שנמצא בדרך לירושלים. המלון המקסים ממוקם בלב מושב יד השמונה, דקה מאבו גוש ומרחק הליכה מנווה אילן. המושב, הדי לא שגרתו בנוף הישראלי, הוקם לפני 45 שנה על ידי פנינים נוצרים אוהבי ישראל. הם הגיעו לכאן והחליטו להצטרף ליהודים בבניית הארץ.

כמעט שלוש שנים הם המתינו עד שקיבלו אישורים לבנות את היישוב, שנחשב היום לחלק ממטה יהודה. עד שהגיעו הניירות הם חיו באוהלים בגבעה סמוכה. החברים האלה קראו ליישוב יד השמונה לזכרם של שמונה יהודים אוסטרים שניסו לעבור לפינלנד בזמן מלחמת העולם השנייה והוסגרו לנאצים.

עם הקמת המושב הם בנו נגררייה שבה ייצרו רהיטים ובית הארחה קטן. בחלוף השנים החלו להצטרף ליישוב גם יהודים משיחיים, המאמינים גם בתנ"ך וגם בברית החדשה. רוב המייסדים של היישוב חזרו לפינלנד אחרי כ-20 שנה. הם עזבו כי הרגישו שמימשו את חזונם. המושב מוכר היום בזכות המלון שלו וכמובן בזכות ארוחות הבראנץ' של שישו.

המלון כולל 52 צימרים שנבנו מעץ תוצרת פינלנד. העץ החמים והנוף ההררי, שמתכסה בימים אלה בקרה ובמעט ערפילים, משווה למקום אווירה אירופית. מזל שבדרך חוויתי את פקקי התנועה לכיוון ירושלים, אחרת הייתי משוכנעת שקפצתי לחו"ל.

לא שזה אמור להפתיע, אבל הפינים הביאו לבית המלון את כל מה שהכירו מהבית. החדרים בעיצוב כפרי, בעלי גגות משופעים ושבילים משורטטים, שכל אחד מהם מוביל לתצפית אחרת. סמוך לחדרים יש מבנה מרכזי ובו לובי קטן, שבו תפגשו בעיקר תיירים המבקשים המלצות לטיולים, ומסעדה עם מרפסת ענקית (בחורף היא מקורה), שם מתקיימים הבראנצ'ים.

בראנץ' יש בכל יום שישו. ארוחת הבוקר המאוד עשירה נפתחת ב-9:00 ומסתיימת ב-12:30. מספיק

זמן כדי לנסות הכל. המחיר: 95 שקל למבוגר, 70 שקל לילד. הבראנץ' פתוח לכל דורש, אך צריך להזמין מקום מראש משום שהשולחנות נתפסים מהר.

הארוחה היא כאמור בסגנון בופה. סלטים, פשטידות, פסטות, מרקים, דגים, גבינות, מאפים ועוד מבחר עשיר של מנות משתנות. כשהשמש מאירה, ממש כיף לשבת במרפסת החיצונית וליהנות מהנוף. בימים קרירים כמו עכשיו אפשר ליהנות מהאווירה החמימה בפנים ולדמיין שאתם בפינלנד. אם אתם אוהבי טבע ולא רק מיטיבי לסת, תוכלו לשלב את הבראנץ' עם סיור בגן התנ"כי של המלון. הגן נבנה לפני 13 שנה בין מטעי זיתים, כרמים וטרסות מוקפות בצמחייה. שוחזרו בו דגמים של מתקנים עתיקים, ורשות העתיקות אף השאילה למקום פריטים אותנטיים.

בסיור קצר בגן תוכלו למצוא שחזור של בית כנסת, בית בד, גת, גורן, מערת קבורה ומקווה, וללמוד מעט על אורח החיים של אבותינו. הסיור גם עובר בין עצי פרי, עצי נוי וגידולים של שבעת המינים. לכל אורך הסיור תוכלו לעצור לתצפיות מדהימות על מישור החוף והסביבה. את הסיורים בגן אפשר לעשות לבד או עם מדריך, אך נדרש לתאם זאת מראש.

### גם יין

אין סיכוי שחובבי יין ישראלי כלשהו לא שמעו על יקב קסטל. זהו אחד מיקבי הבוטיק המצליחים בארץ המביא הרבה כבוד לאזור. לאחרונה משפחת בן זקן, בעלת היקב, חתמה את המעבר מרמת רזיאל ליד השמונה, תוך שהיא מקימה יקב חדש וסופר מודרני. היקב החדש משתרע על פני כשניים וחצי דונם. במבנה המרכזי שלו יש מרתף גדול ומרשים. במקום יש לא מעט פיתוחים טכנולוגיים מעניינים כמו מכונה אוטומטית הממיינת את הענבים לפי פרמטרים משתנים, מכלי בטון שבהם "מגדלים" יין ועוד. משפחת בן זקן התחילה לייצר יין ב-1992. הדגש מבחינתם הוא על גידול ענבים איכותיים שיעשירו את המוצר הסופי - היין. הכרמים שלהם נמצאים בהרי ירושלים ובאזור צובה - מקומות טובים מאוד לגידול גפנים.

הגפנים הנטועות באדמת טרה רוסה, בצפיפות גדולה, מניבות ענבים מזנים של קברנה, פטיט, מלבק, מרלו ושרדונה, ועכשיו מתחילים לגדל גם סובינון בלאן.

ביקב מייצרים ארבעה סוגי יינות, שנמכרים בשווקים בארץ ובחו"ל. המחזור עומד על 150 אלף בקבוקים בשנה. התוכנית היא לגדול פי שניים בשנים הקרובות. אנשי היין המעוניינים להגיע לסיור ביקב החדש יכולים לעשות זאת בתיאום מראש בכל השבוע, מלבד

**אפשר לשלב את הבראנץ' עם סיור בגן התנ"כי של המלון. הגן נבנה בין מטעי זיתים, כרמים וטרסות מוקפות צמחייה. שוחזרו בו דגמים של מתקנים עתיקים, ורשות העתיקות השאילה למקום פריטים אותנטיים**

שבת (היקב כשר). סיור עולה 130 שקל לאדם, והוא כולל מעבר בתוך שטח הייצור, מבט על מרתף היינות, טעימת ארבעה סוגים של יינות ונשנושי גבינות. הסיור מודרך ואורך כשעה.

**המיקום: יד השמונה.**

**אופי הטיול: דרגת קושי קלה-בינונית. הליכה קלה. מתאים לכל המשפחה.**

**עונה: כל השנה.**

**משך הטיול: חצי יום עם אפשרות לשלב לינה.**

**איך מגיעים: נוסעים מזרחה על כביש 1 לכיוון ירושלים. יורדים במחלף נווה אילן, פונים שמאלה בכיכר ולאחר 200 מ' פונים ימינה וממשיכים עם השילוט לכיוון בית המלון.**

**גישות לנכים: חלקית.**



- 1. התצפית ביד השמונה
- 2. המלון הכפרי
- 3. מערת קבורה
- 4. מרתף הינות
- 5. יין קסטל

צילומים: מיטל שרעבי

