



חקלאים מארחים

פרחים וחברים

כבר 30 שנה אוקי (יצחק)
מנשה מגדל ירקות ופרחים,
ובין לבין הוא מזמין מטיילים
לסיורים וארוחות • יצאנו איתו
לסיור בין החממות ופגשנו
את החברים שלו בעמק
האלה | ענת לב-אדלר



נעליים. ממש מגיעים מכל הארץ, לומדים את שיטת העבודה, בוחרים את החומרים וכל אחד יוצא עם נעל שעיצב בעצמו. זו פעילות מהנה מאוד ויש מי שמגיעים לכאן ובוחרים לישון באחד הצימרים במושב, בסוף הסדרה אנחנו גם יוצאים במחול, צוחקת קרמי והתלתלים האפורים המקסימים שלה רוקים עם החיך הרחב שנמתח על פניה. ביחד עם בן הזוג שלה, שטפן, שעלה בעקבותיה לירושלם, היא גם מתאימה נעליים עבור אנשים שלא מוצאים את המידה שלהם בחנויות, או מחפשים שילובים מאוד מיוחדים של צבעים בהתאם לטעם האישי.

● סדנא לעיצוב נעליים ולהבנת האנטומיה של כף הרגל. כרמים 19 לייאון שריגים, 050-6897783, פייסבוק: einatsshoes

טעימה מהקובה של לילי

הכינו בברזל בעודו חם, היינו סנדלרים לרגע, והתבשמנו בפרחים של אוקי, ורגע לפני שנתבסס ביין המקומי, אוקי לוקח אותנו לטעום את הקובות של לילי עזיז, שהיא בשלנית מקומית ותיקה ובעלת ידי זהב, שהקובות שלה מצליחות להתחבב אפילו על החך העירקי שלי בזכות המילוי הבשרני והעשיר בטעם. בדרך כלל לילי מארחת בביתה שבמושב זכריה קבוצות של מטיילים לארוחות כורדיות מסורתיות של קובות, ממולאים (אוקי: "מילא הקובות שלה, אבל חכי חכי כשתטעמי את עלי הגפן הממולאים"), תבשילים וסלטים לצד סיפורי העלייה של העדה שמספר בעלה יוסי. ובכל יום שלישי הקובות של לילי - קובה סלק או קובה חמו - מככבות ומוגשות כדרך קבע במזנון שנקרא "לימונית" ונמצא במיקום מעט מפתיע - בתוך חנות הנוחות שבתחנת הדלק סונול בכניסה ליישוב. כאן בין ערימות החטיפים והשתייה הקלה פותח שולחן השף חיים ויזמן, בוגר תדמור, שהוא בעל המקום, ומספר לנו על גרגרנים מהסביבה שמגייסים עים במיוחד ביום שלישי בשביל הקובות של לילי. בתוך חנות הנוחות יש דלפק מלא בכל טוב מבושל שיוצא מהמטבח האחורי, כולל באגטים שנאפים במקום ומוגשים עם סוגי בשרים וכן סיח שווארמה שעליה מעיד אוקי שהיא מצויינת אבל אנחנו לא טעמנו, כי חיכינו לקובות. בינתיים הגיעו לשולחן

מכלל שימוש, והוא לא הולך לגריטה, אלא הולך לאטלייה של כץ, והופך להיות אמנות מברזל. בימים אלה אגב, מוקם מול ביתו של כץ גן פסלים שיורכב מיצירותיו השונות והציבור יוכל לבקר בו. בינתיים אפשר לבקר כמובן בסטודיו שלו, לראות אותו בפעולה, להתרשם מהתהליך המרגש של הפיכת פסולת ברזל לאמנות, פרסות סוסים שהופכות לפסלים דוהרים, דודי שמש חלולים שמקבי לים חיים חדשים ועוד. בתיאום מראש אפשר להגיע לכאן לביקורים ולעבודה בסדנה, בקבוצות של עד 40 איש, ובעלות של 25 שקלים לאדם. כץ רק מבקש לא להתקשר בין שתיים לארבע, כי אז הוא ישן את השלאף שטונדה שלו.

● אפשר לבקר כל יום בתיאום מראש. ימים א'ה': 19:00-09:00, יום ו' 19:00-09:00, שבת: 19:00-13:30, 054-2047476, 02-9912660, katzstudio.co.il/h_moshe.html

בסדנת הנעליים של עינת

אחרי שנגענו באדמה והלהטנו את הכף רזל עכשיו הגיע הזמן לעבוד לחומר נוסף - ואוקי לוקח אותנו לאטלייה של עינת קרמי במושב שריגים הסמוך. "רוב היום שלי אני בנעלי בלנסטון, מסתובב בין החממות, אבל כשאני צריך נעליים ייצוגיות, זה המקום", הוא מטפס במדרגות העץ הקטנות ואנחנו אחריו אל הקומה העליונה שם קרמי מעצבת ומייצרת בעבודת יד נעליים וסנדלים בהתאמה אישית. ממבחר הנעליים הגדול שני מצא בקומת הכניסה לסטודיו, אפשר לראות שהיא עושה שימוש בסוגי עור רבים בצבעים שונים ובטקסטורות שונות ושילוב שלהם ושהנעליים והסנדלים שהיא מייצרת קלות מאוד לתנועה. הרמתי זוג ביד אחת והן היו ממש בלתי מורגשות. "כך הן גם על הרגליים", מבטיחה קרמי, שמקיימת כאן כבר 30 שנה סדנאות ומפגשים העוסקים בסנדלרות ושכל כולם סביב כפות הרגליים.

"לקבוצות של המטיילים שמגיעות לכאן אני מסבירה על האנטומיה של כף הרגל, מלמדת תרגילים ליציבה מודעת ושיווי משקל בעיקר לאנשים מבוגרים, ועל מודעות של חיבור שלנו לקרקע. כמו כן עובדים עם סדנאות בנות יום או יומיים לעיצוב

התוספת לארוחה "מהאדמה לצלחת": 80 שקל לאדם. משך הסיור: שעה וחצי. משך הסיור כולל הארוחה: 3 שעות. לפרטים: ezraider.co.il, 050-9919932

ביקור אצל משה חרש הברזל

עכשיו לוקח אותנו אוקי לסיור אצל אנשי המלאכה של המושבים בסביבה, בהם הוא רואה שותפים מלאים ליישוב הקרקע וקיום החיים הקהילתיים. ביישובי החבל נהוג לקיים מדי פעם בתים פתוחים והאמנים כאן רגילים לארח מטיילים ותיירים שמגיעים לצפות בביצוע המלאכות השונות.

כך למשל מקבל את פנינו משה כץ, חרש ואמן ברזל כבר 33 שנה, שנראה כמו גיבור של מערבונים, רק שהסוסים שהוא רוכב עליהם הם פסלי ענק שהוא יוצר בין היתר מפרסות של סוסים. הוא גבוה ושיערו הארוך והלבן מעטר את פניו החזקים כברזל, וכך, שמלווה אותנו לאטלייה המרשים שלו מספר שבין מקימיו של מושב גבעת ישעיהו שבו הוא מתגורר, חברת עולים מהונגריה, ושעד היום מחלונות הבתים מסתלסל ניחוח הגולש הסמיר. חצר הבית המטופחת של כץ שיוצרים אליה ממפלס הרחוב עמוסה לתפארת בפסלי הברזל פרי יצירתו. חלקם - ינשופים ומכשפות - יושבים על הגדר, חלקם מציצים מגג הבית, מונחים בגינה, אחרים בגודל מלא ונישאים אל על, כמו קוף אורנגאוטן שמתנדנד על עמוד בכניסה לבית. אל החצר הזו, מגיעים המבקרים שיוצרים למפלס התחתון שם נמצאת הסדנה הגדולה ועמוסת הפסלים שנמצאים בעבודה, גם כלי העבודה הרבים מאוד של כץ והמבער המחובר לבלוני הגז, שעומד ליד הסדן שעליו כץ עובד על פסליו. תוך כדי שהוא מבעיר את האש לאלף מעלות מציצה בנו גורילת ענק מברזל שעליה עבד בחודשים האחרונים.

"משה, שהיה בעברו מגדל פרחים כאן במושב, מבין לליכם של חקלאים, והוא זה שמציל עבורנו את כל כלי העבודה היומיומיים שלנו העשויים ברזל, שנפגעו ושיש לתקן, ולאות תודה הוא מקבל ממני ארגז פלפלים", צוחק אוקי ומלטף את הגורילה הענקית. במקביל, החקלאים מזרימים אליו גרוטאות, מחרשות ישנות, קפיצי ברזל, חלקי טרקטורים ובעצם כל כלי מברזל שיצא



משה כץ.
איש הברזל



עינת קדמי.
נעליים בהתאמה
אישית

עירים המתנרכים של לקט ישראל. רגע לפני שאני מוריד את השיחים, הפלפלים שנותרו עליהם יעברו לתרומה", הוא אומר והחק לאים התאילנדים בכובעיהם רחבי השוליים ממלאים את ארגזי הקרטון המלבניים. יש נוסמסמים פלפלים צהובים מתוקים ישר מהשיח, בלי לשטוף אותם, כי השטחים אינם מרוססים. הפרי פציח, טרי, מלא עסיס ומי תוק ואנחנו מקבלים מידי של אוקי גם כמה פלפלים אדומים לוהטים ודקיקים, אותם מגדלים כאן התאילנדים בעבור עצמם, וגם פלפלים בשרניים חריפים וקטנטנים שאוקי מזהיר שהם תוקפניים. כשנבשל איתם נרע. בינתיים הוא קוטף עבורנו בזיליקום לימוני ריחני שהתאילנדים שתלו גם כן עבור עצמם ואומר שהוא מתכוון להתחיל לגדל ולשווק אותו למסעדות גורמה בארץ. אנחנו מנסים שים מהעלים והטעם ממכר.

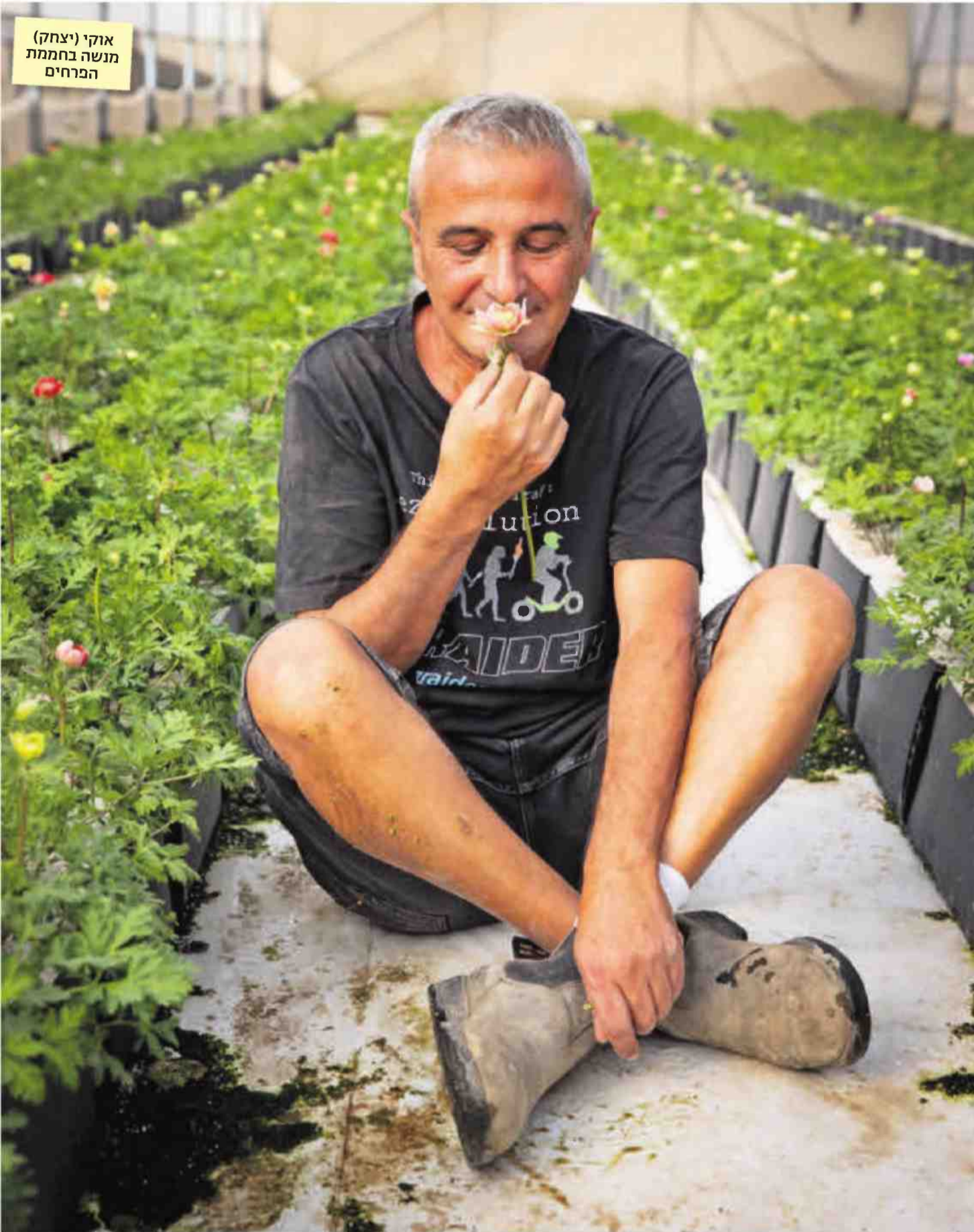
● סיורי דרך השקשוקה ואחרים, עלות סיור לרוכב מעל גיל 16: 190 שקל, עלות סיור לילד מתחת לגיל 16: 60 שקל, עלות

ליסטים יכולים לעצור כאן בתאום מראש, לאיוו שקשוקה עות טעמים בשטח. זכריה היה כפר ערבי, שחלק גדול מתושביו ברוח או נטש במלחמת השחרור. במקומו התבסס עם קום המדינה מושב העולים, שהגיעו מכורדיסטאן. כיום אין כמעט זכר לבתי הכפר הערבים, מלבד המסגד שנשמר כל השנים האלה ונמצא בשטח. אוקי, כמו יתר תושבי הכפר שגדלו כאן, גאה מאוד במורשת המקומית, קשור לנוף ולתוואי השטח, ומספר לנו בהתרגשות על הטבע הייחודי המקיף אותנו, וגם על המערות הקולומבריות שנמצאות כאן ששימשו לגידול יונים, שובך ליונים - באמצעות גומחות בקירות המערה ובעצם איפשרו לחקלאי האזור להשתמש בלשלת העשירה של היונים לדישון השדות. "פעם לא היה דשן כימי והלשלת הזו היא הדשן הכי טוב בנמצא", הוא אומר ומביט בשורות הפלפלים שהתאילנדים המסורים קוטפים בשטח. "אלה ימי הקטיפה האחרונים של הפלפלים ובעוד יומיים יגיעו לפה הצ'י

עונת השנה, ולומדים על טכניקות הגידול השונות. אחד הסיורים שחיבבנו במיוחד נקרא "דרך השקשוקה", ומציע חוויה במתכונת של פארם טו טיבל: עוברים כלול ואוספים ביצים, משם לחלקות של הפלפלים והעגביניות, קוטפים מכל הבא ליד, ובשטח, מכינים את השקשוקה, ואוכלים, וגם אפשר להצטייד במקום או אצל יצרנים בסביבה, במצרכים נוספים כמו גבינות, לחם, יין ועוד. הסיורים בהרשמה מראש ויוצאים גם לפארק בריטניה המרשים מאוד, שנמצא לא רחוק מהגבעות הסמוכות לתל עזקה לכיוון דרום מערב, בין עגור לשריגים. אזור הגבעות של פארק בריטניה מרוכה בשבילים ובמקומות לפיקניקים, אפשר לחנות באחד החניונים הסמוכים ולטייל במזג האוויר הנעים בשבילי הפארק רחב הידיים. יש ממנו גם תצפית יפה לאזורים הנמוכים יותר של חבל עדולם. ואגב, בסמוך לתל עזקה, בתוך שטח הפארק, עובר שביל ישראל וגם השביל

צילומים: אלכס קולומויסקי

אוקי (יצחק)
מנשה בחמת
הפרחים



"השווקים בחו"ל מחכים לפרחים מיש-ראל", הוא מתגאה, ומציין שי-90 אחוז מהפרחים שהוא מגדל נועדו לייצוא. חלק קטן מאוד מגיע לבתים שלנו בישראל, וכאשר תרכשו הביתה כלניות, נוריות או צבעונים בחורף הקרוב קחו בחשבון שמדובר בפרחים ששותים הרבה מאוד מים, וטפלו בהם בהתאם.

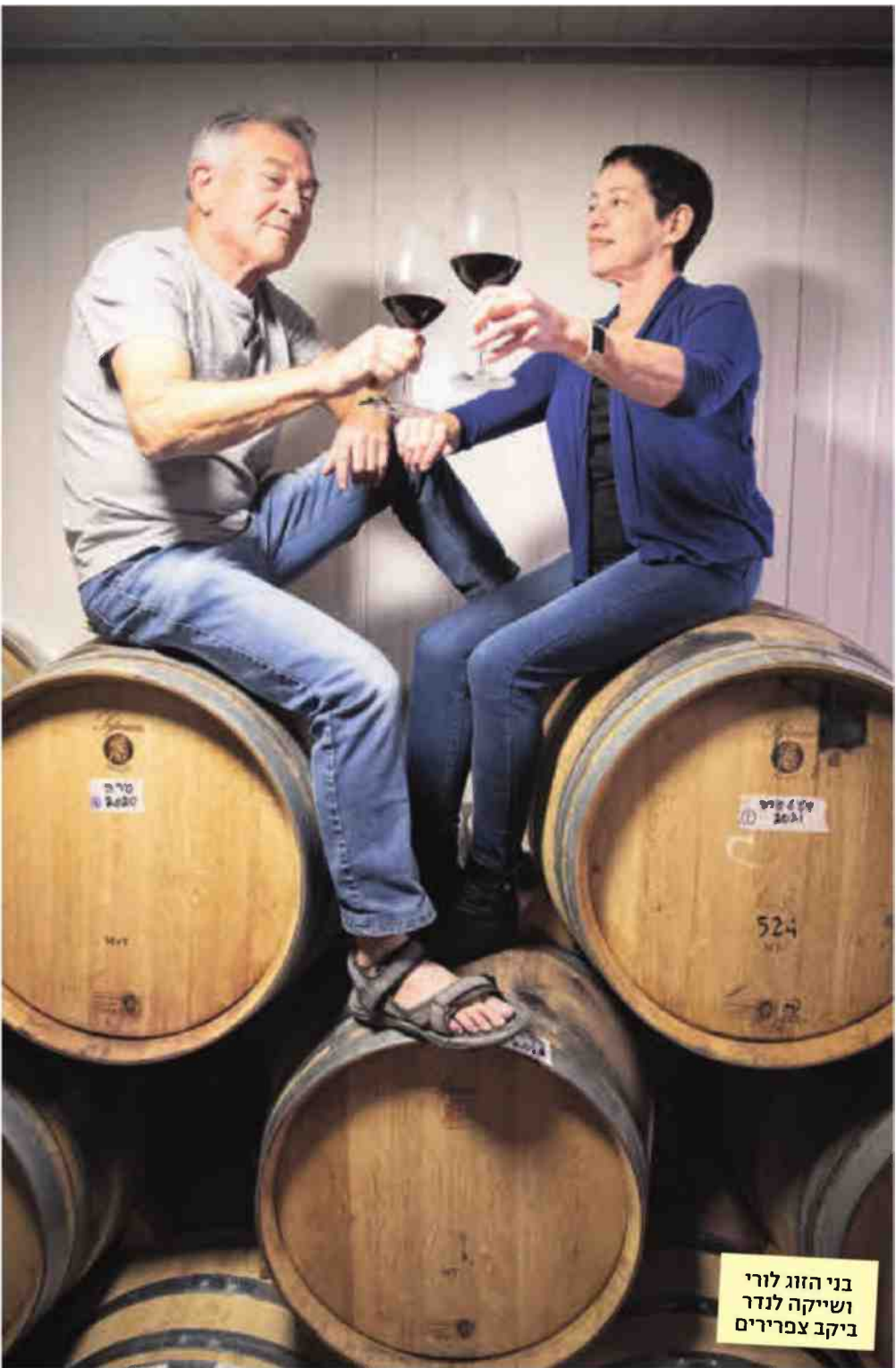
עוד חידוש שנולד אצלו בזכות הקורונה הוא אלו הם סוירים חקלאיים במהלכם הוא חושף את המטיילים בשטח לעולם החקלאות. הסוירים מתקיימים על גבי רכבי שטח אישיים ואקולוגיים, איזו ריידר בן ארבעה גלגלים שמונע על חשמל, יושבים על כיסא אופניים קטן ונוהגים ברכיבה איטית וביטוחה. הגלגלים רחבים, המהירות איטית והכלי, בזכות משקלו שמגיע רק ל-90 ק"ג, לא דוחס את הקרקע ולא פוגע באדמה החקלאית. במהלך הסוירים, שנערכים במגוון מסלולים, פוגשים בסוגי חקלאות שונים, מתורדעים לגידולים השונים של האזור לפי

פרחי החורף מישראל. כן, דווקא בשנת קורונה, וזאת בשל התמעטות גידולי הפרחים באירופה, בגלל התייקרות הגז וכן בעיות עם המשלוחים מאפריקה.

"איך שהתחילה הקורונה השארתי בשטח מיליון וחצי פרחים. ספגתי נזק של 400 אלף שקל, אבל השנה קרה נס. המגדלים האחרים הפסיקו לגדל, או שהקטינו כמויות ואני לקחתי הימור ולמרות הקורונה זרעתי את אותה כמות פרחים, והצלחתי בגדול, המחיר עלה פי שלושה, כיוון שלא היו פרחים באירופה בשנה הראשונה של הקורונה. בנוסף, בניי גודל לאירופה, אני לא צריך גז כדי לחמם את החממות ולגדל את הפרחים, אצלו הם באופן טבעי", הוא אומר ומצביע על החממות הנקיות והמטופחות שלו, כאשר ערוגות הפרחים לא נוגעות בקרקע אלא יושבות מעל לפני השטח, וההשקיה עוברת ביניהן. עניין מרשים מאוד למי שמבקר כאן ופוגש את המקצוענות של החקלאות הישראלית במיוחד. טבה.

בשטחים החקלאיים רחבי הידיים של מושב זכריה, ממש מתחת לתל עזקה שבשפלת יהודה - המוזכרת בתנ"ך בהקשר לקרב שבין דוד וגוליית - שורה מרשימה של חממות ארוכות ומטופחות ובהן תחילת פריחה של כלניות ונוריות וכן שורות-שורות של שיחי פלפלים מסוגים שונים מחריפים ועד מתוקים בכל הצבעים, לצד עגבניות בוטיק. גם העגבניות וגם הפלפלים נמצאים שניהם ממש בשלהי הקטיף, ואילו הנוריות והכלניות רק מתחילות להיראות ראש. הטבע מחליף את עונותיו בטקסיות קבועה ומרגיעה.

על כל האימפריה הצבעונית הזו חולש כבר 30 שנה אוקי (יצחק) מנשה, בן המושב, שמגדל את הפלפלים והעגבניות עד תחילת החורף, וממש עכשיו בעונה הקרה עובר לגידול של פרחים, והוא במשך שנים אחד מגדולי היצואנים של פרחי חורף לאירופה ולעולם. בשנה שעברה, שנת קורונה, היה אחראי לבדו ל-30 אחוז מכמויות ייצוא



בני הזוג לורי ושייקה לנדר ביקב צפרירים

משלבים את הסיפורים שלהם יחד עם הפעילות שהם מקיימים ביקב, שכוללת סיורים, טעימות והסברים על עשיית יין היום ובעבר. אפשר להגיע לאחת הפעילויות, וגם סתם לשבת כאן מול נוף המושב הפתוח, להזמין פלטות גבינות עם בקבוק יין ולהשקיף לחלקת הגפנים הקטנה בחצר היקב, שבה עורכים את הטעימות לקבוצות. בימי קורונה מכרו כאן סלי פיקניק ועכשיו מתכננים לחזור לקונספט. ליינות שלהם קוראים בני הזוג על שם חורבות עתיקות שנמצאות כאן באזור, ואוקי אומר שהחיבור שלהם למקום הוא גם מה שמחבר אותו אל היקב שאליו הוא אוהב להגיע כדי לשתות יין ולהירגע. אבל גם כדי לתכנן את הצעדים הבאים שלו, לאחר שיפרוש לפנסיה מעיסוקיו הנוכחיים, ואז הוא רוצה להתחיל לגדל כרמים ולטפח ענבים מקומיים עבור יצרני היין הרבים שנמצאים באזור. "בעזרת לורי ושייקה אני טועם, לומד את הזנים השונים, מסמן לעצמי את מה שאני אוהב, ומתכוון להתחיל לגדל כאן ענבים כדי לשווק אותם לייננים בסביבה. זה חיבור שמרגש אותי בין תירות, הקלאות, אני שים, קרקע, היסטוריה במה שהיה אזור יין מימימימה", הוא אומר, וכולנו מרימים לחיים למען החלום הבא.

● יקב צפרירים, מושב צפרירים, א'-ה'
 ושבת: 11:00-16:00. יום ר': 11:00-15:00.
 בתיאום מראש. zafririmwinery.com
 לורי: 052-4493042;
 שייקה: 052-4284329.

שלל סלטים טריים וטעימים שמכין כאן חיים - חמוס, כרוב, חמוצים כוררים, סלט ירקות והנה מתגלגלות לשולחן גם הקובות של לילי, ששוחות במרק הארום שחיים מכין והוא עשיר במקלות סלק וסלרי, עלי סלרי וטעמו חמצמץ-מלוח ומציף את הפה בטעמים וצובע את האורז הלבן באדום. אוקי מעיד שהוא אוכל כאן בכל יום, ומבחינתו זה המקום הטעים ביותר שהמטיילים יכולים להגיע אליו, כולל כאלה שמגיעים לכאן בימי שלישי לאסוף מרק קובה בכלים חד-פעמיים ולאכול בטבע בפארק בריטניה הסמוך. עניין שהפך כבר למסורת בימי הקורונה, וממשיך. וגם אנחנו יוצאים מכאן בכטן מלאה ושמחה, היישר ליקב הסמוך במושב צפרירים לסגור את היום המקסים הזה.

● מזנון לימונית, מתחם תחנת הדלק סונול, פתוח בימי א'-ה', 08:00 עד 17:00 כולל הגשת מזון. בשישי רק החנות ללא מזון. טלפון: 077-5528625 או 050-3950012.

כוסית ביקב של לורי ושייקה

יקב צפרירים שקיים כבר כמעט 15 שנה, הוא יקב בוטיק שהקימו במושב לורי ושייקה לנדר, בני זוג שהם פנסיונרים של רשות העתיקות, וככאלה מכירים כל פיסת ארץ כיאולוגיה בסביבה עתירת ההיסטוריה הזו ואף