



# איפה מבליים?



איפה  
מתפנקים?

איפה  
מטיילים?

איפה  
אוכלים?

טל להזמנות: 050 9978911 | [tamarvagefen@gmail.com](mailto:tamarvagefen@gmail.com) | [tamar-gefen.co.il](http://tamar-gefen.co.il)



תמר וגפן אירוח ויין בוטיק בגליל



[tamarvagefen](https://www.instagram.com/tamarvagefen)





# איפה אוכלים?

## מסעדות



לה פמפה

**T.A.**  
אפשרות לטייק אווי

**לה פמפה - חווית בשרים גלילית | מצפה הילה | טלפון: 052 4253566**

לה פמפה, מסעדה אינטימית מבוססת מאכלים ארגנטינאיים, מתמחה בעישון בשרים ודגים. ממקמת במצפה הילה בלב החורש הטבעי, הוקמה ע"י ערן טבצניק ומשפחתו ובצמוד לביתם. חווית הארוחה במסעדה היא חוויה כוללת, במהלכה אנחנו משתדלים לפנק אתכם מההתחלה ועד הסוף בתפריט קבוע ועשיר. המנות יוצאות מהמסעדה בקצב נינוח ובכל פעם יוצאת מן המטבח הפתעה קטנה אחרת. המסעדה ממקמת על מרפסת המשקיפה לנוף הקסום של נחל כזיב. בשעות היום וגם בשעות הערב, בחורף ובקיץ. הגעתם? מרגע זה את הקצב מכתוב העשן הריחני שבמעשנת, הקצב האיטי הוא חלק בלתי נפרד מהחוויה. התפריט במסעדה משתנה על פי הבשרים שמחכים במעשנת, כשלרוב מדובר בנתחים מובחרים ועשירים כמו אנטריקוט ושפונדרה [אסדו], המעצימים את חווית העישון בזכות המפגש המבורך בין בשר, שומן ועצם. יש להזמין מקום מספר שעות קודם ההגעה.

[/http://www.lapampa.co.il](http://www.lapampa.co.il)

**ש'אטו דה רואה | מעיליא | טלפון: 077-7295934**

מסעדה איטלקית בניחוח ים תיכוני, פאב, ומרתף יין בתוך אתר ארכיאולוגי עתיק, חדר ישיבות אינטימי וחדרי אירוח גליליים המשקיפים אל הנוף. בכפר היפהפה מעיליא שבגליל המערבי, נפתח מתחם יוצא דופן ובו מסעדה, פאב, מרתף יינות וחדרי אירוח. המתחם משתרע על שטח של 1000 מ"ר ובו חצרות פנימיות וחיצוניות, מנהרה עתיקה המובילה למבצר, אולמות ואתר ארכיאולוגי מהתקופה הרומית צלבנית.

טלפון: 04-8850088

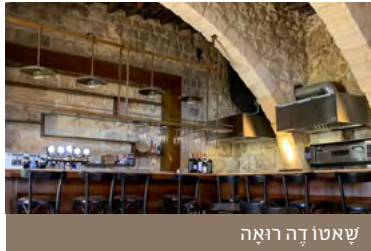
[/https://chateauduroi.co/he/%d7%90%d7%95%d7%93%d7%95%d7%aa](https://chateauduroi.co/he/%d7%90%d7%95%d7%93%d7%95%d7%aa)

**אלומה | כביש תרשיחא-כבר ורדים | טלפון: 04 9574477**

ממשליד "תמרוגפן" אתם מוזמנים למצוא את עצמכם במיוגתרבות: ביסטרוגלילי שממוקם בכפר תרשיחא, מרוהט בסגנון פרובנסאלי ומגיש אוכל צרפתי יום-תיכוני. וכן, זה מקסים בדיקו כמו שזה נשמע. המסעדה פתוחה כל ימות השבוע, ומגישה גם ארוחות עסקיות.

טלפון: 052-5070099

[/http://www.alumabistro.co.il](http://www.alumabistro.co.il)



ש'אטו דה רואה



אלומה



אדלינה

**אדלינה | קבוץ כברי | טלפון: 057 9441321**

בבית התרבות הישן, המקסים והמושחזר של קיבוץ כברי, מחכה לכם קפיצה לחבל קטלוניה הספרדי. מסעדת "אדלינה", שאליה מגיעים שוחרי אוכל גם מרחוק, מגישה אוכל ספרדי קטלוני, שמורכב בעיקר ממנות טאפאס צבעוניות, מגרות חך ומשמחות. מומלץ במיוחד הבראנץ' בבוקר יום שישי.

[/http://www.adelina.org.il](http://www.adelina.org.il)

**מיכאל | מושב לימן | טלפון: 057 9443089**

השף מיכאל גרטובסקי החליט שהוא עוזב את העיר, קובע את ביתו בכפר ומתחיל לבשל מה שהשוק והים מביא באותו יום. זו החלטה אמיצה וקצת משונה, בימים בהם שפים פותחים מסעדה על מסעדה בעיר הגדולה. מיכאל קבע את משכנו החדש בבקתת עץ במושב לימן, צפונית לנהריה והוא מגיש מנות עונתיות, טריות וחפות מצילחות מעיק ומולקולריות מעייפת. הכל פשוט וטרי מאד, ואת השוק והים של עכו מריחים כמעט עד הצלחת. למיכאל מגיע קהל מקומי, שרוצה לטעום קצת תל אביב וקהל תל אביבי שרוצה לטעום קצת גליל.

[/http://michael-bistro.co.il](http://michael-bistro.co.il)



מיכאל

**הדרלה | אגם המונפורט, מעלות | טלפון: 050-8868572**

מסעדת הדרלה היא מסעדת שף כשרה המשלבת חומרי גלם איכותיים, טעמים נפלאים, שרות אדיב ונוף עוצר נשימה. מסעדה רומנטית עם מטבח גלילי המשלב בשרים מובחרים, דגים טריים ומנות צמחוניות נפלאות. מסעדת הדרלה הממוקמת במתחם אגם המונפורט משקיפה על נוף קסום של חורש ים-תיכוני, אווירה קסומה וטעמים מדהימים.

[/http://www.hadarale.co.il](http://www.hadarale.co.il)



הדרלה

**T.A.**  
אפשרות לטייק אווי

**כשר**

**קציצה עגלגלה | מעונה | טלפון: 04-9977085 | ימים א-ה 12:00-22:00 | יום ו' 12:00-15:30**

עשרה דברים שצריך לדעת על אלי פלדמן: 1. האיש דור שלישי למשפחת קציבים. 2. הוא מומחה לבשר, חי, נושם ובעיקר אוכל אותו. 3. את ההמבורגרים שלו הוא מכין בעבודת יד מנתחים משובחים במיוחד. 4. הוא מאוד אוהב להאכיל אנשים. 5. אפילו אם הם צמחונים. 6. יש לו מנות מיוחדות כמו קציצה בתיבה, שפון ועוד. 7. קציצה עגלגלה זה הבייבי שלו. 8. המסעדה התחילה את דרכה כעגלה נגררת. 9. הרבה אנשים אומרים לו שההמבורגר שלו הכי טעים בישראל. 10. האיש שני מטר גובה ושני מטר רוחב ובכל זאת משוכנע שאומרים לו את זה רק בגלל איכות ההמבורגר.

[/https://kziza.co.il](https://kziza.co.il)



קציצה עגלגלה



# איפה אוכלים?



שפי



בנחלה



מיקיס | כמון



סלון מלכה



חומוס גלילי



המשך בדף הבא >

## כשר

שפי | מנות | טלפון: 052-6487800 | ימים א'-ה' 12:00-23:00 שישי 11:00-16:00

מסעדת בשרים גלילית איכותית משולבת עם מבשלת בירה בוטיק וכרם גפנים משפחתי. במקום תוכלו להתענג על מנות מגוונות המבוססות על בשרים אכותיים לצד מנות פתיחה כפריות גליליות צמחוניות. התפריט כולו מבוסס על חומרי גלם טריים וכשרים, הנרכשים מדי בוקר. במטבח המסעדה הנשקף לאורחים דרך חלון ויטרינה גדול, ניתן לצפות בתהליך צליית הבשרים ואפיית הפוקצות בטאבון. בחצר המתחם, ישנו אזור ישיבה בצילם של עצי היות עם נוף מרהיב לערוץ נחל כזיב ולים התיכון. בחלק המקורה ממוקם הפאב הנוסטלגי של שפי שמזכיר פאב אירי שכונתי, לצד מבשלת הבירה בה נרקחים מתכונים מפתיעים המיוחדים למקום.

[/https://www.westgalil.org.il/ent/shefi-restaurant-beer-and-winery](https://www.westgalil.org.il/ent/shefi-restaurant-beer-and-winery)



בנחלה | יצחק שדה 17, נהריה | טלפון: 073-7578842 | ימים ב'-ש' 09:00-23:00

בנחלה - Banahala - שבנהריה היא מסעדה משפחתית ומקסימה שנבנתה על חורבות לול בנחלה של בני משפחת פרידמן. כיום סביב המסעדה, המוקפת בנוף טבע משגע, מלבבת גינה מתוקה. המסעדה מציגה לאורחיה פינוק מקסימות לישיבה, אווירה נינוחה שרוח צפונית שורה עליה, ובנוסף היא פשוט ידועה כמקום שבו תוכלו לזכות בארוחה משובחת, שירות לבבי, שלוה ונחת. בתפריט של בנחלה תפגשו מאפי בוקר, עוגות וקינוחים, לרעב קטן, או לצד הסעודה המרכזית. כמו כן מציע התפריט מנות עיקריות משובחות ומופלאות, שנעשות מבשר אנטריקוט מיושן שמקורו ברמת הגולן, מדגה טריה, וממיטב ירקות העונה. יש גם פסטות מעולות ואפשרויות למנות טבעוניות וצמחוניות, אבל מה שבטוח הוא שכל שתזמינו בנחלה מוכן ממיטב חומרי הגלם הטבעיים והאיכותיים. והטעם? בהתאם.

[/https://banahala.rol.co.il](https://banahala.rol.co.il)

## ברים



כמון | KAMUN- | מעלה המסד 32 | 04-9976537

הבר הפופולרי ביותר בעיר, שממוקם על התפר שבין אזור הסמטאות העתיקות לתרשיחא החדשה. תמצאו כאן עשרה ברזי בירה ומנות אוכל שוות, שהמוכרת והאהובה מכולן היא הפיצה. מדובר בפיצה דקה בעלת קצוות קריספיים תפוחים, והיא נחשבת לאחת הפיצות הטובות בגליל כולו.

Meaky's Top View Bar | השוק 1 מעלות-תרשיחא | שני-שבת 18:00-2:00 | 054-5202332

בר-מסעדה שהוא גם פינת חמד קולינרית הממוקמת על הגג של הבניין הכי גבוה במרכז העיר. אפשר לשבת ולהשקיף כאן על הנוף עם בירה ביד, ואם מגיעים לכאן צמאים, רעבים וסקרנים במיוחד - יש במקום גם קוקטיילים ומבחר קולינרי לא רע בכלל הכולל סלמון מעושן במקום, סלט עוף עם רוטב טריאקי, מרק פירות ים וגם פיצות, נקניקיות מבשר לבן וכריכי בשר שווים.

<http://www.haaretz.co.il/food/dining/1.1839641>

[http://www.rest.co.il/rest/80154851?gclid=CjwKEAIAu6DBBRDDr6-e\\_6698E05JACvuxnyo3CQyxltcAlEyWtxASfMnQnU\\_LFAElVvpccpXX\\_vTdhocI3Lw\\_wcB](http://www.rest.co.il/rest/80154851?gclid=CjwKEAIAu6DBBRDDr6-e_6698E05JACvuxnyo3CQyxltcAlEyWtxASfMnQnU_LFAElVvpccpXX_vTdhocI3Lw_wcB)

<http://www.mako.co.il/food-weekend/Article-03ce7899c4b2a31006.htm>

סלון מלכה | א.ת. תפן | טלפון: 04-9941577

במתחם הייצור החדש של המבשלה נפתח "סלון מלכה", בסלון אפשר לשבת עם חברים, לשנות בירה טרייה ולהתפנק ממטעמי המטבח שנמצא כמו בבית, ממש ליד הסלון.

בימי רביעי וחמישי, סלון מלכה יהיה פתוח רצוף משעה 12:00 בצהריים ועד חצות הלילה. 20:00 - 17:00 כל הבירות בבר יהיו ב 1+1, מה שנקרא שלוש שעות שמחות.

אז אם אתם תושבי הסביבה או אם באתם לעשות לילה בצפון - אתם מוזמנים!

[/https://www.westgalil.org.il/ent/malka-salon-he](https://www.westgalil.org.il/ent/malka-salon-he)



## חומסיות | מזרחיות



חומוס איברהים | מתחם עאסי סנטר, א.ת. מעיליא

חומסיה פשוטה ונעימה, חומוס טרי שנעשה במקום ע"י איברהים, איש מקסים מהכפר פסוטה, פתוח מהבוקר עד הצהריים [או עד שנגמר החומוס].

מסעדת אל אמיר | תרשיחא, רחוב השוק, שני עד שבת מהבוקר עד הערב | 04-9979059

מסעדה מזרחית, בשרים על האש, סלטים, חומוס משובח, תבשילים וממולאים. בשישי יש עלי גפן ממולאים וקישואים ממולאים - ואפשר גם לקנות הביתה.

חומוס פול אל ח'יאט | תרשיחא, בחניון ליד השוק, שני עד שבת מהבוקר עד אחה"צ | 054-48035567

חומוס בכל צורות ההגשה הידועות: נטו, עם גרגרים, עם פול, מחלוטה, משאווה. יש גם סלט ירקות, חציל בלדי בטחינה שכמוהו לא טעמתם, בשרים על האש וצ'יפס.

שיפודים על גחלים | תרשיחא | 052-7572378

מסעדת סטייקים, ברביקיו, גריל - נראית פשוטה אבל עם בשר איכותי ושירות מקסים

פלאפל יוסף | השוק 13 תרשיחא | 050-4778129 | שני-שבת 8:00-20:00

זהו הפלאפל הכי טעים והכי מפורסם בעיר, והוא מסתתר בין דוכני השוק. הכדורים הזהובים מטוגנים בשיטה מיוחדת שאי אפשר לחקות, והתיבול העדין יחסית מעניק להם טעם מקורי וטוב כמו פלאפל של פעם. מלבד הכדורים הזהובים הפריכים נערכים בתוך הפיתה גם סלטים טריים, בהם טחינה מצוינת, סלט כרוב ורוטב פלפלים פיקנטי שאסור לוותר עליו.

חומוס שוקה | בניין טלרד, מעלות | 04-8584469 | א'-ה' 10:00-17:00 שישי 09:30-14:15

תשכחו מהחומוס הקר שאתם מכירים מהחנויות ובחומסיות השכונתיות, ותכינו את עצמכם לחוויית חומוס טרי וחס שנטחן ברגע ההזמנה: מנות החומוס מוגשות חמות עם תוספות שונות לבחירתכם לצד פיתה תימנית וכמובן... חיוך חם ואוהב - כשר למהדרין.





# איפה אוכלים?



**אלערישה | כביש ראמה בית ג'ן | טלפון: 050-577-4320**

"אלערישה" זו אמנם מסעדה, אבל עבור בעליה היא מסמלת הרבה יותר מזה: זיכרון ילדות, מקום של אהבה, סוכה של מוזיקה וחופש, פינה שבה כל הטוב שישנו בכפר ראמה נפגש עם הנוף הפנורמי של בקעת בית הכרם שממול.

המתחם בו היא פועלת כולל מספר חושות עץ לאירוח המזכירות את החושות שבסיני, והמסעדה עצמה ממוקמת בתוך מבנה שחלקו חצוב בסלע. בחלל המסעדה ישנו חדר פרטי נפרד עם חלונות זכוכית גדולים, המשמש לאירועים קטנים או סתם למנוחה עם הנרגילה. המסעדה עצמה מחולקת לשני אזורים: אזור אחד מציע ישיבה נמוכה על מזרנים והכניסה אליו היא ללא נעליים, והאזור השני, המוגבה יותר, מציע נוף פנורמי של 180 מעלות. במסעדה עצמה, בכל פינה אליה תביטו - תיתקלו בדבר מה שונה או מיוחד: נברשות מטורקיה, אריחים ממרוקו, שטיחים רקומים ושולחנות פסיפס. המסעדה מציעה אוכל ערבי מודרני והופעות חיות של מוזיקאים מקומיים.

<https://www.ynet.co.il/food/article/HyoOJCxxH>



אל ערישה

## מסעדות מומלצות בעכו



**המשביע | הבואר הטורקי, עכו העתיקה | טלפון: 050-3272778**

**כשר**

מסעדת "המשביע" הינה מסעדה חלבית כשרה השוכנת בלב הבואר הטורקי בעכו העתיקה והיא מציעה תפריט עשיר ומגוון, בדגש על טריות וחומרי גלם הטובים ביותר, חלקם נקנו מהשוק הצמוד ונקטפו רק הבוקר. ניתן לאכול במקום ארוחות בוקר מפנקות כגון שקשוקה גלילית, יוונית או מרוקאית, כריך סלמון מעושן או טוסט השף שאפוי בטאבון, סלט גבינת חלומי או סלט השוק, דג לוקוס, לברק או פלטה ברבוניות ומגוון מנות פסטה לילדים. בנוסף תוכלו להנות במקום גם מגלריות לאומנות, בהן מוצגות יצירות של אומנים מקומיים, מחנות יין, בה תוכלו להתפנק עם כוס יין מיקב רימונים ולהשלים את החוויה עם גבינות גליליות ואפילו לקנח עם גלידריה מעוצבת ומפנקת.

<https://www.westgalil.org.il/ent/amasbia>



המשביע

**אורי בורי | ההגנה (רחבת המגדלור), עכו | טלפון: 04 9552212**

מסעדת הדגים הידועה על החוף של עכו היא חוויה של אוכל טוב ומשמח. דגים ופירות ים מהשלל היומי הופכים לשלל מנות יצירתיות וטעימות להפליא. מומלץ ללכת על אופציית ארוחת הטעימות, כדי לנסות כמה שיותר. חשוב במיוחד: אל תוותרו על מרק הדגים!

<http://www.efendi-hotel.co.il/?categoryId=95032>



אורי בורי

**אלמרסא | עכו | טלפון: 077 9964425**

מסעדת אלמרסא בנמל עכו היא שילוב מוצלח בין ישרן לחדש: מסעדה השוכנת במבנה היסטורי שנבנה בשנת 1210 ושימש כבית המכס העותומני מצד אחד ואווירה מודרנית מצד שני. אלמרסא היא מסעדת השף של שף עללא מוסא ושותפו וחבר ילדותו מרואן סועאד. בתפריטה המגוון של אלמרסא ניתן למצוא קרפצ'ו עגל לצד חציל בלאדי, אנשובי כבוש, צדפות מוקרמות, קוקי סאן ז'אק לצד סלטי תבולה, פטוש ועשבי תיבול.

את הקלמרי מגישים כאן על מצע של חומס וטחינה. התפריט של אלמרסא עשיר ומגוון. כשבאים למסעדה לראשונה ממליץ השף להכיר את המסעדה באמצעות ארוחת טעימות הכוללת טונה כבושה, צדפות מוקרמות בפרמון, סרדינים ממולאים, גלילת סינטה, קלמרי פריך, גרטן ירקות שורש ברוטב שמנת וגורגונולה שרימפס בשמן זית. עוד בתפריט דגים טריים תוצרת הדגה היומית של הדייגים בעכו, מנות פירות ים ומנות של בשרים ותפריט קינוחים מעולה.

<http://www.almarsa.rest.co.il>



אלמרסא

**פלוקה | סלאח א דין 14, עכו העתיקה | טלפון: 077-2318107**

פלוקה - فلوكة - Flooka - היא מסעדת דגים, פירות ים ובשרים בסגנון עכשווי מיוחד, שנפתחה בעכו העתיקה בחורף 2019. המסעדה מעוצבת בהשראת הים ומציעה אירוח מכל הלבבי שיהיה בתוך המסעדה או מחוצה לה, בטרסה השמשית ובאווירה הפתוחה. לפלוקה תפריט המשקף את טעמי המטבח המקומיים - תיכוני, כמו גם את הקרבה לים. הדגים ופירות הים המוגשים במקום מגיעים בכל בוקר ישירות מהנמל הסמוך. בתפריט תפגשו היצע של מנות טעימות במיוחד, באיכות גבוהה, ובהקפדה על כל פרט ופרט בהכנתן, מטעם השף והבעלים סעיד שאמי. בין השאר מוצעות בפלוקה מנות מדגה טרייה ופירות ים, כמו: סשימי סלמון, שרימפס קריסטל צרוב על הפלנצה, קוקי סאן ז'אק בשמנת וג'ינג'ר, סרטנים כחולים, פילה פלמידה, או סרטן דגים טרי, וכן מנות בשרים כגון: פילה עגל, מדליונים, ביף סטרוגנוף, ובהזמנה מראש - כבד אווז. במסעדה מוגשות גם הצעות אחרות, כולל קינוחי גורמה שלא תרצו לפספס.

<https://flooka.co.il>



פלוקה



# איפה אוכלים?



בתי קפה | מאפיות | גלידריות



נועלש

כשר

נועלש | א.ת. כפר ורדים | טלפון: 04-600068

נועלש - קונדיטוריה, מעדניה ומסעדה, בכביש המחבר בין תרשיחא לכפר ורדים. בקונדיטוריה מייצר מוטי, בוגר הקורדון בלו בפריז, מגוון של עוגות, עוגיות ומאפים בסגנון צרפתי. במעדניה ובמסעדה תוכלו למצוא מגוון גדול של גבינות, דגים מעושנים, יין ומוצרי מעדניה מיוחדים. במסעדה מוגשות מנות המתבססות על מוצרי המעדניה ותפריט חלבי עשיר ומגוון. כשר חלבי בהשגחת הרבנות מעלות. ביום שישי ניתן לקנות אוכל מוכן וסלטים נהדרים.

[/https://www.westgalil.org.il/ent/noalush](https://www.westgalil.org.il/ent/noalush)



The Good Bread Bakery

The Good Bread Bakery | האומנים 1 | סמטאות השוק הישן | תרשיחא | טלפון: 04-6588445

המאפייה, שממוקמת באזור הסמטאות הצוריות של תרשיחא, היא תחנת חובה כשמבקרים באזור. היא שייכת לאופה צנוע בשם שאהין שאהין ונחשבת לאחת המאפיות הטובות של הגליל. מדי בוקר נאפים במקום קרואסונים ולחמי שאור, פוקצ'ות עם פטריות או עם עגבניות, בגטים, לחמי מחמצת, לחמי שיפון וגם לחמי כוסמין, לחמניות בריזש עגללות, מאפים ממולאים בגבינה ועוגות תאנים חלומיות. שימו לב - אם אתם מתכננים להגיע לכאן בשבת, מומלץ להקדים ככל האפשר כי הסחורה מתחלפת מהר מאוד.

<https://easy.co.il/page/26794963>



תושה בייקרי

כשר

תושה בייקרי | קבוץ ראש הנקרה | טלפון: 052-8399795

תושה בייקרי, קונדיטוריה ובית קפה בקיבוץ ראש הנקרה. שחף אברהם ותומר סויסה הם חברים מהצפון שעבדו יחד. לאחר הרבה שנים של ניסיון במסעדות מובילות בארץ, החליטו השניים להגשים את חלומם המשותף ופתחו את תושה. מקור השם הוא שילוב של שני השמות שלהם - תומר ושחף. תומר, שלמד אצל הנס וגלית ברטלה, אצל אסטלה וגם עשה סטאז' בצרפת, יוצר עוגות ומאפים שהם יפים לא פחות מאשר טעימים. המקום מעוצב באקלקטיות נעימה, כולל בר המורכב מאופניים שהשניים פירקו ובנו מחדש. במקום מוצעים מגוון רחב של מאפים ומוצרי קונדיטוריה, ובהם: עוגות שמרים ועוגות בחושות, עוגות שוקולד וגבינה, מוסים, קרואסונים, קישים ועוד. בקונדיטוריה ישנו גם בית קפה, כך שניתן לשלב את המאפים עם קפה משובח או פשוט לקחת אותם הביתה.

[/https://www.westgalil.org.il/ent/tosha-bakery](https://www.westgalil.org.il/ent/tosha-bakery)



אלטו

כשר

אלטו - בית קפה חלבי | קבוץ שומרת | טלפון: 054-5614644

אל בית הקפה של אלטו מגיעים דרך שביל העובר בבוסתן של עצי פרי, עולים למרפסת עץ המאפשרת גם ישיבה בחיק הטבע ונכנסים לחלל המואר באור טבעי המעניק למקום אווירה פסטורלית. בבית הקפה תפריט חלבי ייחודי וכשר, אווירה משפחתית חמה ומעדניה עשירה תוצרת המחלבה. התפריט כולל ארוחות בוקר עשירות המבוססות על מבחר גבינות אלטו ומוגשות לאורך כל שעות פעילות בית הקפה. בנוסף: מגוון מנות וקינוחים ייחודיים ומפתיעים מעשה ידינו, המספרים את "סיפורה של גבינה" וכמובן קפה מעולה של אלטו! המקום כשר בהשגחת לשכת הרבנות מטה אשר | חנייה זמינה ונגישות לנכים. המחלבה בפיקוח משרד הבריאות ומוצריה כשרים בהשגחת לשכת הרבנות מטה אשר.

[/https://www.westgalil.org.il/ent/alto-dairy-cafe](https://www.westgalil.org.il/ent/alto-dairy-cafe)



קורון פטיסרי

כשר

קורון פטיסרי | קבוץ עברון | טלפון: 04-9857787

קורון פטיסרי היא קונדיטוריה צרפתית הממוקמת בקיבוץ עברון ליד נהריה.

<https://easy.co.il/page/10027357>



בוזה

גלית בוזה | רח' השוק 1, תרשיחא | טלפון: 04-8738984

בוזה "גלית" בערבית היא קודם כל חלום על דו קיום בגבעה. ביולי 2012, לאחר מסע חיפושים ארוך, פתחנו את החנות הראשונה שלנו במרכז הכפר תרשיחא בגליל המערבי, מתוך רצון להמס את ליבם של הלקוחות היהודים והערבים בכל גיל באמצעות גלית טרייה, מקומית ואיכותית, המיוצרת במקום בעבודת יד מאחורי חלון זכוכית. בוזה היא שיתוף פעולה בין יהודים לערבים - בין אדם וזו המייסד, הוגה היוזם הרעיון מקיבוץ סאסא לעלאא סוויטאת הבעלים של מסעדת אלומה המיתולוגית מתרשיחא. בבוזה אנו מאמינים שגלית טובה חייבת להיות טרייה, מדויקת, ומן החומרים הטובים ביותר. לכן אנו מכינים את הגלית שלנו מדי יום בתהליך קפדני בעבודת יד, בשימוש בחומרי גלם מקומיים מצוינים, וכל הזמן משפרים את המתכונים.

[/https://buzaisrael.co.il](https://buzaisrael.co.il)



בנוסף:

גלית "גולדה" סניף מעלות | הפתיחה בקרוב...

ארומה מעלות | שלמה שרירא 12 מרכז צים | א'-ה': 08:00-19:00 שישי: 08:00-13:30 שבת: סגור | כשר חלבי

CafeCafe - סניף מעיליא | כניסה ראשית - מעיליא | א'-ה': 09:00 - אחרון הלקוחות ו'-שבת: 08:00 - אחרון הלקוחות

הסושיה מעלות תרשיחא - כשר | בן גוריון 1 | ליד העירייה, מעלות | עובד 7 ימים 11:30-22:30 | יש משלוחים

איינשטיין בורגר - מעיליא, נמצא על יד הכנסיה | א'-ה': 12:00-23:00 | יש משלוחים

ארט בורגר Art Burger | מעלה המסגד 2, מעלות-תרשיחא | עובד 7 ימים 11:00-22:00 | יש משלוחים







# איפה אוכלים?



מארג - קפה-מסעדה-גלריה

## קפה מארג - קפה מסעדה | רח' מירון 1, כפר ורדים | טלפון: 04-9971369

"קפה מארג" הינו בית קפה/מסעדה חלבית, כשרה הפועלת שישה ימים בשבוע. במהלך היום פוקדים אותו תושבי האזור, אורחי הצימרים, מטיילים וכמובן המשתקמים של מארג, היושבים על "כוס קפה" בהפסקות. המיזם הקולינרי באלושרת 3 מגמות: האחת - יצירת מקומות עבודה לאנשים עם מוגבלויות. בבית הקפה משולבים המשתקמים של מארג בעבודה מגוונת הן במטבח והן בשרות ובמלצרות. השנייה - לייצר מפגש בלתי אמצעי בין תושבי כפר ורדים והקהילה לבין אוכלוסיית המשתקמים, להסיר חסמים ולשרש דעות קדומות. השלישית - לייצר מקור הכנסה עצמי למארג ע"מ להפחית את התלות בתרומות. בתוך בית הקפה פועלת חנות/גלריה המציגה למכירה את עבודותיהם של המשתקמים במארג וכן של אמנים בני המקום.

<https://www.maarag.org>



נוור - Noor

## נוור - Noor - בית קפה ומסעדה דרווית אותנטית | ג'וליס | טלפון: 050-6522280/04-6293460

נוור היא מסעדה דרווית אותנטית ובית קפה, הממוקם במרכז הכפר הדרווי ג'וליס, את המקום פתחה בסמה חיר לפני כארבע שנים. והוא קרוי על שם בנה. בסמה היא אלמנת צה"ל עם סיפור חיים מרתק, שהקימה את המקום עם אמונה ושמחת חיים וכיום היא מגישה בו ארוחות בוקר צהריים וערב עם טעמים מסורתיים המוגשות בכלים מסורתיים. בארוחת הבוקר תוכלו להתפנק עם מגוון נישנושים כגון סלט תבולה, במיה, חמוס שמוכן במקום ורולדת פיתה דרווית במילוי מיחוד לצד השקשוקה של המקום. בצהריים תוכלו להנות מעלי גפן חמימים, מנסף של בשר כבש, מחמר או רולדת פיתה דרווית במילוי עוף וסומאק. את הארוחה תשמחו לסיים עם טעם של קפה שחור מהפינג'אן לצד בקלאווה או העוגות והעוגיות המפנקות של בסמה ואם יהיה לכם מזל תוכלו גם לשמוע את סיפורה האישי.

<https://www.ozrothagalil.org.il/poi/%D7%A0%D7%95%D7%A8-%D7%9E%D7%A1%D7%A2%D7%93%D7%94-%D7%95%D7%91%D7%99%D7%AA-%D7%A7%D7%A4%D7%94-%D7%92%D7%95%D7%9C%D7%99%D7%A1>



## קפה יודפת | מרכז מסחרי בואכה יודפת | טלפון: 04-8225860

קפה יודפת נולד מתוך אהבה עמוקה לאנשים ולאוכל. לזה צורך הנוף המדהים של הרי הגליל, האוויר היודפתי הצלול והכמיהה העמוקה לאוכל טוב ומשובח, לצד כוס קפה מושלמת. קפה יודפת הוא הרבה יותר מאוכל משובח ונוף מדהים. הוא האנשים המרכיבים את הצוות. אנחנו עובדים עם נבחרת מעולה של אנשים מעניינים, מוכשרים, בעלי תשוקות וחדוות חיים ויצירה. זה מה שעושה את ההבדל בין מסעדה טובה, לבית, מרגישים את זה בכל כוס קפה, בכל נגיעה של כריך וכל מרק משובח. מרגישים את האהבה וההקפדה. אנחנו פתוחים לארוחות בוקר וצהריים כל השבוע | בכל יום חמישי יש ערב פיצה - בירה נהדר עד 21:00 ובכל שישי צהריים הופעה חיה.

<https://cafeyodfat.com>



## קמ"ה - קפה גלריה | הרדוף | טלפון: 04-9059338

בקיבוץ הרדוף הטובל ביק תמצאו את בית הקפה והגלריה של מרכז קמ"ה [קהילה מרפאת הרדוף]. במקום, המוקף בצמחייה גלילית תוכלו ליהנות מאווירה אחרת, מארוחות קלות, דברי מאפה, ומיצים סחוסים - הכול מוכן במקום, בעבודת יד ומבוסס על חומרי גלם טריים, טבעיים, שחלקם גדלים בגינת הירק האורגנית. בית הקפה מהווה חלק ממערך סדנאות תעסוקת טיפול ועל מדפיו מוצגים למכירה מוצרי הסדנאות - מאפייה, אריגה, נייר וקרמיקה - הכל מעשה ידיהם של חברי בית אלשע: מבוגרים עם צרכים מיוחדים. עמותת קמ"ה מציגה מודל ייחודי לשינוי חברתי, אשר מציע שילוב מיטבי של אנשים בעלי צרכים מיוחדים בתוך קהילה כפרית. המודל של קמ"ה כקהילה מרפאת מתבסס על הגישה האנתרופוסופית ועל העיקרון של טיפוח הגרעין הבריא הקיים בכל אדם, תוך שילוב וקבלת השונה לתוך מארג החיים של החברה והסביבה. קמ"ה נותנת בית משקם, מחזק ומרפא עבור אנשים מבוגרים בעלי צרכים מיוחדים, ועבור ילדים ונוער בסיכון ומאפשרת לחברה הבריאה שבחיקה הם חיים לחוות נתינה, סובלנות והתפתחות, תוך התמודדות יצירתית עם אתגרים ותנאים משתנים.

<https://www.westgalil.org.il/ent/kamah-cafe-gallery>



קמ"ה - קפה גלריה



שולה משתולה

## שולה משתולה | מושב שתולה | טלפון: 052-8366818

שולה משתולה בישוב הפסטורלי שתולה, על גבול הלבנון והדרך אליויפה ומוריקה.. שולה גלעד "המאמא הכורדית", שיצאה לגמלאות לפני מספר שנים, אוהבת לארח אנשים ולתת להם להתענג על מאכליה הטעימים. כיום היא מגישה בביתה ובגינתה הירוקה אוכל כורדי אותנטי שנעשה בהרבה אהבה. בביתה ובגינתה המוריקה היא מגישה אוכל טרי שמבושל באותו יום והכולל כמובן את הקובות עם הבמיה. לצד הקובות היא מגישה שיפטה [קציצות בשר], יאפרח [בצל ועלי גפן ממולאים], לביבות תפוחי אדמה, עוף בתנור, סלטים מבושלים לצד סלטים טריים, ותוספות של אורז מיוחד, שעועית וחמוצים שהיא כובשת לבד. בתום הארוחה היא מגישה את התה והיריבות ורק מחכה שיבקשו ממנה לספר את סיפורה האישי, המרתק, אותו היא נוהגת לסיים בשירה ובקטעי חזנות מרגשים. ניתן גם להזמין ולקחת אוכל מוכן ולקיים סדנאות בישול לקבוצות במקום.

<http://www.westgalil.org.il/shtula>

**באזור תמצאו כמה מקומות ממולצים בהם ניתן לערוך קניות אוכל:** סופר האוויר [תרשיחא], סופר דבאח [אזור תעשייה מעיליא], יינות ביתן [קניון צים מעלות], שוק תרשיחא [שבת], שוק מעלות [רביעי], מרכז מסחרי קטן ואיכותי בכפר ורדים [סופרסל, בית מרקחת, חנות טבע, בית קפה וכו'], במעיליא מספר מכולות שמחזיקות כל מה שצריך.

**אוכל בייתי מוכן:** רק בימי שישי בבוקר ניתן לקנות ולקחת בטייקאוו: בקניון צים - אוכל דרווי וב- "קייטרינג לוק" מול הים סנטר מעלות אוכל בייתי מרוקאי.



# יקבים, מבשלות ועוד...

## מוקקת יוליוס | חניטה | טלפון: 050-8880858



מוקקת יוליוס-חניטה

רוצים לטעום גראפה מענבים או "שנאפס" מפירות גליליים? מוקקת יוליוס הוקמה בשנת 2008 ע"י יובל [ג'וב] הר גיל, עיתונאי לשעבר, כשלנגד עיניו עמדה המשימה לייצר אלכוהול משובח, אך ורק מחומרי גלם עונתיים מקומיים. היום הוא מייצר במוקקת יוליוס שבקיבוץ חניטה, מול נוף משכר, גראפה שמיצרת במתקן זיקוק גרמני [שנבנה במיוחד בשבילן] מענבים ושנאפס מפירות כגון מנדרינות, תפוזים ואתרוגים... כל תהליכי הייצור הינם ידניים וטבעיים לחלוטין, משלב בחירת חומר הגלם החקלאי ועד הביקבוק והאריזה. עקרונות הייצור הללו בשילוב עם מחזורי זיקוק קטנים מביאים לכך שכל בקבוק יוליוס הוא יצירה חד פעמית, איכותית ונדירה מסוגה, אשר נושאת מספר סיפורי וחתימה אישית. מוקקת יוליוס נאמנה לעקרונות הקיימות (Sustainability) והיא אחת מהמוקקות הבודדות בעולם שמופעלות באנרגיה סולארית. כל מוצרי יוליוס הנם כשרים. במקום ניתן לשמוע על תהליך היצירה, לטעום ממגוון המוצרים ולהשתכר מהטעם ומנוף המרהיב...

<https://www.westgalil.org.il/ent/julius-craft-distillery>

## יקב לוטם | לוטם | טלפון: 054-7915868



יקב לוטם-לוטם

יקב לוטם - אורגני הוא יקב המשלב בין איכויות אדם ואדמה. היקב ממוקם בנקודת תצפית יפה בקיבוץ לוטם מעל בקעת סכנין במקום הצופה לכנרת ולכל הגליל התחתון. ביקב נעשה שילוב של איכות בלתי מתפשרת של עשיית יין, ענבים אורגניים איכותיים מכרם קיבוץ צבעון על ידי המירון ותהליכים אנרגטיים ייחודיים כגון השמעת מוזיקה ליין בכל תהליך ייצורו והתיישנותו. התהליך מבוסס על נסיונם של הייננים יניב קמחי ויונתן קורן בשילוב איכויות אנרגטיות וייצור יין במשך 12 שנים. ניתן לבקר במקום ולהנות מיין טוב, נוף מדהים ואווירה ייחודית.

<https://www.westgalil.org.il/ent/lotem-winery>

## יקב שטרן | תובל | טלפון: 054-3034361



יקב שטרן-תובל

יקב שטרן הינו יקב בוטיק גלילי משפחתי, אשר שוכן על אחת מפסגות ההרים הצופים אל הים התיכון, בקיבוץ תובל. היקב הוקם בשנת 2004 על ידי ג'וני שטרן ונכון להיום מייצר כ- 23,000 בקבוקים בשנה. בשנות הפעילות הראשונות של היקב, התגייסה קבוצה גדולה של קרובי משפחה, חברים ומכרים, לעזרה כמעט בכל פעילויות היקב ולימים הפכה למועדון "ידי היקב". היקב מייצר יינות ממסך- "רוטם", "פלג" ו-"ונתן" ויינות זניים - קברנה סוביניון רובר, קברנה סוביניון, קברנה פרנק וסוביניון בלאן, המביאים ליקב הכרה ופרסים רבים בתחרויות מקומיות ובינלאומיות.

<https://www.westgalil.org.il/ent/stern-winery>

## יקב כישור | כישור | טלפון: 04-9085198



יקב כישור-כישורית

יקב כישור - יקב בוטיק ייחודי הכולל כרם, מרכז מבקרים חדש ועשייה ייחודית המשלבת אנשים בעלי צרכים מיוחדים. כרם כישור שוכן בכישורית, על רכס הרי הגליל המערבי העליון, משקיף אל הים ונושם אוויר פסגות. בשלהי קיץ 2007 נטענו את הגפנים הראשונות, עם השנים נטענו גפנים נוספות והרחבנו את שטחי גידול הגפנים, כך שהיום משתרע הכרם שלנו על פני שטח של 80 דונם. הכרם ממוקם בגובה 500 מ' מעל פני הים, כאשר האקלים הייחודי בסביבתנו המאופיינת בהפרשי טמפרטורות גבוהים בין היום ללילה, בשילוב הקרקע הסלעית באזורינו [טרה רוסה] מהווים סביבה אידיאלית להבשלה ארוכה ואיטית של הפרי ומעניקים ליין שלנו את צבעו, ריחו וטעמו המיוחד. אנו מגדלים מגוון זני ענבים: אדומים: קברנה סוביניון, קברנה פראנק, פטיט ורדו, מרלו, סירה, גרנאש ומורבד. לבנים: סוביניון בלאן, ויונייה, ריולינג.

<https://www.westgalil.org.il/ent/kishor-winery>

## יקב יפתחאל | אלון הגליל | טלפון: 052-2824644



יקב יפתחאל-אלון הגליל

יקב יפתחאל שייך למשק של הדס וצביקה אופיר באלון הגליל, שניהם דור שלישי למשפחות חקלאיות. הענפים המרכזיים במשק עם כרם ליין, מכוורת וגידולי פלחה. צביקה מספר: "במשך שנים מכרנו ענבים ליקבים שונים, והיינות שייצרו מהם זכו לתשבוחות רבות. ב-1999 החלטנו להקים יקב ולייצר בו יין ומאז ועד היום, אנו מקפידים כי היין ייוצר אך ורק מענבי הכרם שלנו. הייחודיות של היינות שלנו היא בכך שהם מכילים 100% מענבי הזן. הקירבה ליקב והטיפול המסור בכרם תורמים להכנת יינות איכותיים וכל זאת בעזרתו המקצועית של היין קובי טוך, מייסדו של יקב הבוטיק הראשון "הר מירון" שملווה אותנו מ-2004. אנו מגדלים חמישה זני ענבים: קברנה סוביניון, מרלו, שירז, סנג'ובזה ופטיט סירה. הכרם נמצא במורדות הדרומיים של נחל ציפורי, באדמת גיר אדומה, המהווה בית גידול מצויין לכרם יין"

<https://www.westgalil.org.il/ent/yiftahel-winery>

## יקב אשקר | כפר יאסיף | טלפון: 054-5484016



יקב אשקר-כפר יאסיף

יקב אשקר הינו יקב בוטיק, הממוקם במרתף בית המשפחה של נינעמי ואמירה אשקר, אשר שוכן על גבעה פסטורלית ומשקיף על מטעי זיתים בכפר-יאסיף שבגליל המערבי. נינעמי, איש היי-טק ותיק, מילא תפקידים מקצועיים וניהוליים בכירים בחברות גלובליות. הוא נחשף לנושא היין במסגרת עבודתו בעמק הסליקון ואף עבר כמה קורסים וסדנאות באזור נאפה, ארה"ב [Napa Valley]. היקב נוסד בשנת 2010 והוא המשך של מסורת ארוכת שנים, אשר החלה בכפר המולדת של המשפחה, "איקרית", היכן שנמצאים עשרות גתות עתיקות אשר שימשו לעשיית יין לאורך שנים. יינות יקב אשקר מיוצרים בקפידה לפי תפיסות "העולם הישן", עם התערבות מינימלית של היין בתהליך, החל משלב התסיסה וההשכחה בחביות עץ, עד הביקבוק. היקב מייצר כ- 20,000 בקבוקים בשנה, רובם מענבים זניים שנבצרים ידנית ובהקפדה מירבית. אנשי היקב מאמינים שהשילוב בין ענבים איכותיים, סביבה עבודה נקייה, מורשת והקפדה על תהליכי הייצור, מעניקים אופייניות והיקב. במקום תוכלו להנות ממפגש עם סיפורו האישי והמשפחתי של היקב ומטעימת יינות הבוטיק. בתיאום מראש תוכלו גם לתאם כיבוד קל או ארוחה מלאה ביקב, מעשה ידי אמירה.



# יקבים, מבשלות מחלבות ועוד...



## בירה מלכה | יחיעם | טלפון: 04-9941577



בירה מלכה-יחיעם

אסף לביא החל את דרכו עם מבשלת בירה מלכה בשנת 2006 מתוך אהבה לטבע ורצון לקדם את תרבות הבירה בארץ. הבירות הראשונות שבישל אסף עברו סדרת טעימות אצל אנשי מקצוע מתחום הקולינריה. לאחר שגובשו המתכונים, העמיס אסף ארגזים של מלכה אדמונית, מלכה בהירה ומלכה כהה על הטנדר ועשה את דרכו לחלוקה בתל אביב. בשנת 2008 התמקמה המבשלה בקיבוץ יחיעם, למרגלות המבצר, בתוך נוף גלילי מול הים. מאז ועד היום מתמחה המבשלה בייצור בירות מסוג אייל בשיטה המסורתית ובכמויות קטנות. תהליך הייצור מתחיל בשימוש בחומרי הגלם האיכותיים ביותר וממשיך בבקרת איכות קפדנית, ואי התפשרות על רמת הבירה הסופית. המים המשמשים לייצור הבירות מגיעים ממעינות הגעתון הסמוכים לקיבוץ - והם פשוט טעימים. אסף לביא היה בעליהם של שני פאבים בתל אביב, והחליט לעזוב את העיר הגדולה לטובת הישוב האקולוגי כליל, שם הוא החל לחקור ולהתנסות בבישול הבירה. בשנת 2010, נפתחה בסמוך למבשלה בקיבוץ יחיעם, חצר בירה מלכה. החצר גובלת בחורש טבעי הצופה על ואדי יחיעם ומפרץ חיפה. בסופי השבוע ניתן ליהנות במקום משלל סוגי בירה מלכה מהחבית, לצד נשנושים וארוחה קלה. בימי חמישי יש לפעמים הופעות חיות בשקיעה, כדאי להתעדכן במקום. קיץ: ששי-שבת 12:00-19:00 חורף: 12:00-18:00

[/https://www.westgalil.org.il/ent/malka-brewery](https://www.westgalil.org.il/ent/malka-brewery)

## מחלבת אלטו | שומרת | טלפון: 04-9854802



אלטו - קבוץ שומרת

מחלבת אלטו הנה מחלבת בוטיק כפרית ומשפחתית. סיפור אהבה בלבן: אהבה למלאכת הגיבון, והיצירה. באלטו מייצרים את הגבינות מחלב עזים גלילי משובה, בשיטות עבודה מסורתיות, המקובלות באזורים הכפריים באירופה, לצד דייקנות ושמירה על תנאי היגיינה גבוהים. דגש על קו בריאותני לצד גבינות גורמה העשירות. באלטו מבחר גבינות בשלות קרמיות בעלות טעם משובה. גבינות עובש לבן מסוג ברי וקממבר, סנט מור וכרמל בלו המאופיינת בעורקים כחולים המפתחים ניחוח וחרירות עזים. סמדר - פיתוח ייחודי של מחלבת אלטו. מצופה פחם ומפתחת טעם עשיר וייחודי. לאלטו קולקציה עשירה ומגוונת של גבינות קשות וחצי קשות בנוסחים שונים: תום-גבינה חצי קשה בניחוח וטעם עשיר ממחוזות מזרח צרפת. מונטסיו בטעם עדין ומיוחד, גאודה קרמית בעלת טעם עשיר ומתקתק, קפרינלה, גבינה קשה בעלת ארומה וטעם נפלאים ועוד.

[/https://www.westgalil.org.il/ent/alto-diary-deli](https://www.westgalil.org.il/ent/alto-diary-deli)

## שירת רועים | לוטם | טלפון: 052-2548052



שירת רועים - לוטם

מחלבת שירת רועים הינה מחלבת בוטיק, המייצרת גבינות איכותיות מחלב צאן [עזים וכבשים]. במחלבה מיוצרות גבינות קשות, חצי קשות, חצי רכות ורכות, בשיטות מסורתיות הנהוגות באירופה - ללא חומרי שימור, ללא צבעי מאכל או ציפויי שעווה. מיכל מור מלמד, גבנית המחלבה, היא קלינאית תקשורת ותיקה שנחשפה לעולם הגבינות באקראי, במהלך חופשת רחילה במצנחים באלפים הבריטיים בשווייץ. בשנת 2005 היא יצאה לשווייץ עם קבוצת מצנחי הרחיפה אולם מזג האוויר לא שיתף פעולה. לכן יצאה מיכל לראות כיצד מכינים גבינות קשות בהרים בשווייץ-והתאהבה. היא חזרה לארץ, למדה את נושא הגבינות והחלב במדרשת רופין, עבדה במספר מחלבות בארץ ואף נסעה לשווייץ לייצר גבינות. היא הקימה מחלבה וכיום היא חברת כבוד בגילדת הגבנים העולמית וגבינותיה יצגו את ישראל באליפות העולם לגבינות וזכו במדליות. לאחר 9 שנות ייצור ויצירה בקיבוץ רשפים, עברה המחלבה ללוטם ובצמוד לה הוקם "בית לגבינות" - מקום שמספק חוויה שלמה למבקר המתעניין בגבינות ארטיזנליות. במקום ניתן לצפות בתהליכי הייצור וההבשלה, לטעום ולקנות את גבינות המחלבה, לשמוע את סיפור המחלבה, לצפות בסרטון המחלבה, להשתתף באירועים ובסדנאות ולהתענג על גבינות המחלבה ועל תוצרת גלילית משובחת. גבינות המחלבה כשרות - בהשגחת המועצה האזורית משגב-הרב עוזיאל אליהו.

[/https://www.westgalil.org.il/ent/shirat-roim-deli](https://www.westgalil.org.il/ent/shirat-roim-deli)

## "העולם על פי נורית" סיורים קולינריים עם נורית פורן | טלפון: 052-8283022



העולם על פי נורית

נורית פורן עוסקת באוכל כבר 25 שנה. מזה 6 שנים מובילה נורית אנשים בין סמטאות ושווקי הגליל המערבי, מגלה להם מאכלים מקומיים, מפגישה אותם עם אנשי המקום ומשלבת בין תרבויות וטעמים. "העולם על פי נורית" קם עם המון תשוקה ואהבה, המון התרגשות ורצון לעשות טוב לסובבים אותי, לתת להם לחוות את כל מה שטוב בעולם. בדרך אני נפגשת ומפגישה עם אנשים מרתקים, תרבויות מגוונות ומקומות נפלאים שקיימים לנו ממש מתחת לאף.

<http://nuritporan.co.il/pws/page12242>





# איפה מטיילים?



מצפה הילה ממוקם באזור יוצא דופן ומשופע במקומות לטייל אליהם: אזור שיש בו הרים ויערות, נחלים ומעינות, מצפורים ומסלולי חמד חבויים וגם אנשים מעניינים, הרבה היסטוריה ואוכל טוב. הנה כמה אופציות למי שהחליט שלא מספיק לו צימרים יוקרתיים ויין משובח, אלא רוצה גם קצת להפעיל את הרגליים.

## ממצפה הילה לעין טמיר ולמבצר מונפור - המלצה למסלול - טיול בשמורת טבע נחל כזיב

ממצפה הילה השוכן על קצהו של מצוק המשקיף לעבר נוף עוצר נשימה של הרי הגליל המערבי ונחל כזיב הזורם בערוץ יפהפה, מעיין שופע, עצי דולב מרשימים ולקינוח - ביקור במבצר צלבני קסום בן 900 שנה - כל אלה מצפים לכם ביום טיול מאתגר למיטיבי לכת לאורכו של נחל כזיב.

נחל כזיב מתפתל וזורם לאורכם של 43 ק"מ, תחילתו בהר מירון בגובה של כ-1,000 מ' מעל פני הים, וסופו בשפך לים התיכון, מצפון לתל אכזיב. חלקו המרכזי של הנחל נמצא בערוץ יפהפה השופע במצוקים עשירים בכוכים ומערות, חלקם עם עדויות למגורי אדם בתקופות קדומות.

לאורך הנחל אפשרויות טיול רבות המתאימות בכל עונות השנה בשל העובדה שהמסלולים לאורכו מוצלים על ידי צמחיית חורש יפהפייה בה בולטים עצי דולב מרשימים, ומנוקדים במעיינות מפכים ובריכות קטנות. תענוג!

## תיאור המסלול:

נקודת מוצא וסיום: רחבת החניה ליד מצפה הילה.

מרחבת החניה יוצא שביל מסומן שחור היורד בתלילות לערוץ נחל כזיב. בסוף הירידה התלולה ממתינה לנו הפתעה צוננת - בריכות המים הצלולים שסביב עין טמיר. עין טמיר הוא למעשה נביעה הבוקעת מתוך נקבה חצובה בסלע באפיק נחל כזיב. מימיו זורמים בין מכתשות אבן גיר, שנשחקו ממי הנחל ומבליטים את צבען הלבן הבהק. אל הנקבה אסור להיכנס, ובנוסף - כדאי להיזהר מאד מצעידה על הסלעים הרטובים סביב עין טמיר - הם חלקים ביותר. מעין טמיר ממשיך במורד הנחל שביל ברור שמסומן בירוק. השביל חולף ברובו בצל אלונים גדולים ודלבים, ובשוליו בריכות מים קסומות, מקום נפלא למנוחה. לאחר כ-3 ק"מ פוגשים שביל מסומן אדום ועולים בו שמאלה למונפור. בתום הביקור במבצר ממשיכים לעלות בשביל האדום לראש שביל המונפור. עוברים במחסום הרכב ופונים שמאלה חזרה לרחבת החניה ליד מצפה הילה.

**אפשרות נוספת:** מהשביל השחור היורד לעין טמיר מתפצל שביל מעגלי. השביל מקיף את קרן ברתות וחוזר אל מורד השביל השחור, ומעניק מבט על אפיק נחל כזיב. במאי פורח כאן השושן הצחור. ההליכה בשביל זה מוסיפה כשעה למסלול.

## איך להגיע?

נוסעים בכביש צומת כברי-מעלות (כביש 89) ונכנסים לכפר מעליא. עוקבים אחרי השלטים למצפה הילה, מרחק כ-5.2 ק"מ. לא פונים להילה אלא ממשיכים בדרך העפר (סימון אדום) עוד כ-500 מ' ושם חונים.

## דרך נוף הילה - מנות

דרך סלולה ברובה, שמתאימה לנסיעה איטית ברכב, רכיבה על אופניים או להליכה (איטית או ספורטיבית) עם הפנים לים, ובין שני צדדים של חורש עבות ומקסים. בדרך אל תתפלאו אם תפגשו בפרות ועיזים.

**איך מגיעים?** ממצפה הילה יוצאים ברכב, ברגל או על אופניים, בצומת היציאה מהמצפה פונים ימינה [צפונה] לכיוון המונפורט, בנסיעה או בהליכה על הכביש הצר הסלול נוסעים וכשהוא מתעקל שמאלה [מערבה] ממשיכים איתו ונהנים לכל אורכו מנופי ההר וממול נופי הים, עד מושב מנות, ממושב מנות ניתן לצאת לכביש הראשי המוביל לכיוון צפון - לשלומי ולכביש הצפון או דרומה לצומת כברי.

## צוק הנשרים

ספסל עץ מעל מצוק נחל כזיב כשמתחילים פוערת התהום את פיה, הוא המקום להתבודדות נטולת רעשי רקע עירוניים, עם מרחב נוף צפוני וחלומות על נשרים שאינם עוד ואולי יחזרו בבוא יומם. 'שאקיף א-נאסורה' זה שמו הערבי של המקום בשיאו של הר זיו ומצפוניו של הכפר הערבי מעליא. שמו הערבי מצביע על אוכלוסיית נשרים שהיתה כאן בעבר ואיננה עוד, אך עדיין נותרו באזור עופות דורסים אחרים כמו בובים ודיות. חלקו הצפוני של הר זיו תוחם את ערוץ נחל כזיב, מדרגות ההר מכוסות בחורש ים תיכוני דליל של אלות ואלונים, יורדות אט אט עד למצוק התלול שאיננו תחום בגדר ומחייב זהירות בדרך אל נקודת התצפית. שני המפלסים התחתונים הם היעד, בראשון נקודת תצפית נוף ובשני מצטרף מימד המצוק אל החגיגה. אם תלכו מערבה לאורך קו המצוק תגיעו לספסל.

**איך מגיעים?** מכביש 89 נכנסים לכפר מעליא. השילוט צוק הנשרים / העובה של אליאס יוציא אתכם אל מחוץ לכפר. הכביש מסתיים וממשיכים בדרך עפר סלולה עד "עובה של אליאס". מחנים את הרכב במקום ויורדים כ-350 מטר בשביל מסומן אדום עד למפלס המצוק.

## חורבת נחת

חורבות מצודה צלבנית ובה שרידים של מבנים, בורות מים ומגדל, מעל מבצר מונפורט. מהמצודה ניתן לצפות אל נוף עוצר נשימה, ובאביב ובחורף ליהנות ממרבדי פרחים צבעוניים הפרושים תחתכם.

**איך מגיעים?** נוסעים ממצפה הילה לכיוון המונפורט על השביל המסומן באדום. חונים אחרי גדר הבטון, יורדים לכיוון מערב, ליד באר בטון, על שביל עיזים, והולכים עם השביל צפונה עד הריסות מבני המצודה.



נחל כזיב



מבצר המונפורט



דרך נוף הילה-מנות



צוק הנשרים



חורבת נחת



# איפה מטיילים?

## חורבת בלטון, עין שעל ונחל שעל

נחל ציורי ומעיין נובע המצוי במבנה יפה, לצד חורבות מצודה עתיקה.

**איך מגיעים?** ממצפה הילה נצא לכביש המוביל למבצר המונפור. אחרי 200 מ', מסתעפת דרך מערבה המסומנת שחור, ובה נלך לעבר חורבת בילטון הדרך עוברת על שלוחה המפרידה בין נחל שעל, מדרום, ונחל נחת, מצפון, וממנה נשקפות תצפיות לים לאזור גבול לבנון.

בתקופה האחרונה, נפגע קשות הנוף הטבעי באזור כתוצאה מפריצת דרכים, הכשרת שטחי חורש לחקלאות ומחצבות הפוצעות את הנוף.

כ- 1400 מ' לאחר תחילת הסימון השחור, מסתעף ממנו סימון אדום (לא ברור בשטח) היורד למפגש הנחלים שעל ונחת. אנו נמשיך לפי הסימון השחור.

כק"מ לאחר מפגש השביל האדום, נגיע לחורבת בילטון. במקום יש מכלאת עיזים, ומייד אחריה יש תצפית מרשימה לאפיקו העמוק של נחל שעל, שהיה נסתר מאיתנו כל זמן שהלכנו על גב השלוחה. בחורבת בילטון יש בורות מים, וכן אבנים של בית בד [ובאפיק הנחל, במסלול הכחול, ניתן למצוא שתי אבני ממל שהדרדרו מהחורבה למטה].

50 מ' אחרי התצפית, נוטש השביל השחור את דרך העפר ויורד במדרון לעבר עין שעל, מרחק הליכה של כ- 200 מ'. הירידה היא בשטח פתוח וטרשי, המחייב הליכה זהירה. עין שעל נובע במערה קטנה חצובה, ובתוכה נטיפים וחדר נוסף חצוב. המעיין מכונה בפי תושבי הסביבה "מעייין הדם" בשל העלוקות הנמצאות במימיו. בצד המעיין גדלה צמחיית מים - טיון דביק, פטל קדוש ונענה משובלת, וכן יש סיכוי לראות כאן סלמנדרות וצפרדעים. למרגלות המעיין ניתן לזהות שרידי בריכה ביוזנית חרבה. בקרבת המעיין יש גם קבוצת עצי עוזרר. מעין שעל ממשיך השביל לכיוון דרום-מזרח, בצלע הצפונית של נחל שעל, מעל לאפיק, ואחרי כ- 300 מ', יורד השביל לאפיק עצמו. באפיק יש צומת שבילים: הסימון השחור ממשיך במעלה הנחל עד כביש 89, ואילו סימון כחול (שסומן בשנים האחרונות - שביל 2240) יורד לעבר מפגש הנחלים שעל ונחת.

נמשיך במעלה הנחל, בצל עצי היער [קטלב מצוי, ער אציל, כליל החורש, אלון מצוי, אלה א"י ועוד] - אווירה "אירופאית" מרשימה, ובאפולולית החורש צומחים טחבים רבים וכן בן-השיח עצבונית החורש. עד מהרה עוזב השביל את הערוץ וממשיך בגדה הדרומית, אל קרחת יער בה יש שטח חקלאי נטוש. בקצה הקרחת נשפך לנחל שעל יובל ללא שם היורד מכביש 89, ומעבר לו ניתן לראות מצוק ובו מערת רועים ושיחי צבר.

לצד יובל זה, מטפסת דרומה דרך עפר החרוצה כולה בבקיע עמוק, תוצאה של הסתת הזרימה לדרך העפר במהלך שנת 2004.

העלייה תלולה, אך עד מהרה נגיע לאזור מטעי זיתים, ו- 300 מ' אחרי הכניסה לתחום המטעים, נעזוב את דרך העפר לפי הסימון, ונפנה ימינה דרך מטע זיתים וחציית גדר אל הכביש - מרחק 600 מ' מנחל שעל. אם חשקה נפשנו במסלול מעגלי, ניתן להמשיך עם הכביש עוד 100 מ' מערבה, למסעף כביש צדדי בו מתחילים מסלולי הליכה מסומנים ירוק ושחור, בשלוחות ממערב לנחל שעל, עד למפגש נחל שעל ונחל נחת, ומשם ניתן לחזור בדרך הנופית מנות-הילה, המובילה כמעט עד לנקודת ההתחלה.

## פארק הסלעים בכיסרא

חורש טבעי של עצי קטלב ואלון, לצד פארק סלעים בעלי צורות יוצאות דופן - גושי סלע דמויי עמודים ופסלים, שנוצרו בתהליך איטי לאורך אלפי שנים. עוד אפשר לראות במקום את שולחנות האכילה של היעורנים: מכרסמים קטנים הניזונים מבלוטים.

**איך מגיעים?** נוסעים בכביש 854 ממעלות לכיוון כרמיאל. בפניה לכיסרא פונים שמאלה, עם כביש 8655. בתוך הכפר קיים שילוט המכוון אל הפארק. השביל המרכזי העובר לאורך פארק הסלעים מסומן שחור ומחולק לשלושה קטעים שונים: שביל הקטלב, שביל היערון ושביל הממותות. יורדים כ- 50 מטר בדרך רחבה ומסומנת שחור, ופונים שמאלה עם השילוט לשבילים השונים. שביל הקטלב עובר בתוך חורש [שהעץ העיקרי בו הוא דווקא האלון המצוי]. הדרך רצופה בטרשוניים [גושי סלע דמויי עמודים או פסלים] שנוצרו כאשר מי הגשם, עם הפחמן הדו חמצני שנפלט מהצמחים, והפכו לחומצה פחמתית שהמסה את הסלע. שביל הקטלב מתחבר לשביל היערון. כאן תצורות הסלע הופכות גדולות ומיוחדות יותר ככל שמתקדמים, וניתן לראות את שולחנות האכילה של היערון, שנמצאים בדרך כלל בפינה מוגנת בכוכי הסלע. מכיוון שהיערון יכול לאכול רק חצאי בלוטים, שולחנות האכילה מלאים בחצאים הלא אכילים. שביל היעורנים מסתיים בקבוצה של סלעי ענק - תחילתו של שביל הממותות. כאשר מגיעים לפיצול שבילים בוחרים בשביל המסומן שחור ומטפסים איתו לכיסרא. פונים שמאלה וצועדים לאורך הרחוב בחזרה לרכב. לעיתים תושבי הכפר מוכרים פיתות דרוזיות עם לבנה ושמן זית.

## מערת קשת

מערת קשת שוכנת בליבו של פארק אדמית, ושני האתרים ראויים מאוד לביקור. יופיו הטבעי של המקום, הנוף המרהיב שנשקף ממנו והפארק המטופח והמסודר מהווים כולם סיבות מצוינות להגיע למקום.

**איך מגיעים?** נוסעים בכביש מס' 4 צפונה, לעבר ראש הנקרה. בצומת בצת פונים ימינה [מזרחה] בכביש מס' 899 [כביש הצפון]. חולפים על פני שלומי וצומת חניתה ומגיעים לצומת T, הקרויה צומת עבש. בצומת פונים שמאלה [מזרחה], בהמשך כביש 899. כעבור חמישה קילומטרים לערך מגיעים לפניה שמאלה [צפונה] לעבר אדמית. נוסעים במעלה הכביש המפותל אל שיא הגובה שבו שילוט ברור ימינה, אל החניה המסודרת שבמקום.

שביל קצר ונוח [המתאים גם לנכים, אם כי יש לזכור שהחזרה לחניה היא בעלייה ונדרש לדחוף את כיסא הגלגלים במעלה] יוביל אותנו ממגרש החניה אל מרפסת התצפית הניצבת ממש מעל המערה. נוף מרהיב נשקף מכאן אל כל הגליל המערבי. אפשר לראות בברור את שיאי הגובה של הגליל העליון משתפלים מערבה לעבר רצועת חוף צרה ונטרפים על ידי גלי הים. בין לבין אפשר לראות את מושבות הגליל וכפריו טובלים בירק, את נהריה, בירת האזור וביום עם ראות טובה גם את רכס הכרמל ואת חיפה. ממש מערבית לנו נראה חלקו המערבי של רכס סולם, הנופל ישירות אל הים בראש הנקרה ומהווה מעין גבול טבעי בינינו לבין לבנון.



חורבת בלטון



עין שעל



פארק הסלעים



מערת קשת



פארק אידמית



# איפה מטיילים?



שביל יפה חולף על פני הקשת עצמה וממשיך מזרחה, לאורך המצוק המשקיף על נחל בצת. לאחר מכן מטפס השביל ועולה בחזרה לחנייה [שביל זה אינו מותאם למעבר נכים]. אפשר להעפיל אל מעל מגרש החנייה לעבר פסגת ההר, שם נמצא בית הקברות של הכפר הבדווי הסמוך ערב אל-ערמשה. התצפית ההיקפית מאפשרת הצצה חטופה לעבר לבנון [מצפון לנו, על מגדל השמירה, נוכל להבחין בדגלים לבנוניים].



פארק אידמית



חורבת מנות



תיירות כפר מסריק

## חורבת מנות

חורבת מנות הנה אתר ארכיאולוגי השוכן במרכזו של יער כברי שניטע על ידי הקרן הקיימת לישראל, ממזרח לכביש 70 המחבר בין כברי לשלומי. מדובר בחווה חקלאית מהתקופה הצלבנית של ממלכת ירושלים הראשונה [המאה ה-11 לסה"נ] אשר בו היה קיים מפעל להפקת סוכר מקנני סוכר שגודלו באזור. במקורות הצלבניים מוזכר האתר מנות החל מהמחצית השנייה של המאה ה-11 בשם Manueh, וזאת בהקשר של ייצור הסוכר. על אף חילופי השלטון התדירים באזור בין הצלבנים למוסלמים, המפעל שמר על ייעודו המקורי, ככל הנראה עד המאה ה-17, והחל מתקופה זו שינה את ייעודו ושימשה חווה לגידול ג'מוסים אשר פעלה במקום עד לכיבוש הממלוכי ולאחר מכן ניטש המקום וחרב. האתר כולל שרידי אמה שהולכה מים מנחל כזיב הסמוך, שרידי טחנה שנועדה לרסק בכוח המים את קני הסוכר, מגלשי טחנת ריסוק, בסיס מכבש בורג למיצוי נוזלים מהקנים המרוסקים, שרידי אולם מקומר גדול ובבסיסו תנורים לבישול ולייקוק מיץ קני הסוכר, שרידי אולם נוסף מצפון וקמרון תת - קרקעי מדרום. השרידים החשופים נישאים לגובה של עד 7 מטר, כך שמפלס הקרקע הנוכחי גבוה ממפלסו המקורי בכ-3 מ' וזאת בשל מפלות וסחף. חורבת מנות היא דוגמה נדירה למצב השתמרות של מפעל סוכר צלבני על כל מרכיביו ובכך ערכו של האתר. הן מהמקורות הצלבניים והן חפירה ארכיאולוגית שנערכה במקום עולה שככל הנראה מדובר במקומה של עיר קדומה יותר והנוכרית מתקופת הברזל בשם "בית בריה". משנטשוה יושביה מסיבות של צרות ומלחמות, ירדו אל מורד הגבעה והתיישבו במקום לימים יקבל את השם "חורבת מנות". במבנה הגדול והמרכזי שבאתר יש מרתפים מקורים ולידו עדיין ניצב קיר של אמת מים, אשר הובילה מים אל טחנה שכיום לא נותר הרבה ממנה.

**איך מגיעים?** מסלול הטיול נמצא לצד כביש הגישה למנות, 3 ק"מ צפונית לצומת כברי.

נקודת הסיום היא בצומת כביש הגישה למנות [כביש 8911] עם כביש 70. לנקודת ההתחלה יש לנסוע בכביש 8911. לאחר 300 מ' יש לפנות ימינה לכיוון מנות, ולאחר עוד 500 מ' לחנות בצד הדרך לצד שלט [בימין הדרך] המפנה לחורבת מנות. השלט ממוקם כ-150 מ' לאחר עיקול גדול בדרך. אם החמצנו את נקודת ההתחלה, לאחר 200 מ' נוספים נגיע לעיקול גדול נוסף, ולאחר כ-3 ק"מ נוספים נגיע לכניסה ליישוב מנות. המסלול אינו מעגלי, ומרחק ההליכה מנקודת הסיום לנקודת ההתחלה הוא 850 מ' [ניתן בסוף המסלול לשלוח את הנהג חזרה להתחלה].

## תיירות כפר מסריק

קיבוץ כפר מסריק, פנינה ירוקה הסמוכה לעכו, מציע מגוון טיולים, סיורים ייחודיים, ארוחות בוקר וצהריים כשרות ואתר לינה כפרית. בכפר מסריק סיורים מרתקים היוצאים ממרכז המבקרים, משלבים טיול בשמורת הטבע "עין נמפית" וסיור בנוף הקיבוצי, גלריה לאמנות ישראלית, סיורי ליקוט ובישול ארוחות בטבע, סיורי אפניים, סדנאות, הרצאות ומופעים מוזיקליים. \* הסיורים הינם לקבוצות מינימום 20 איש

**חלוצי אידאה** - פעילות נפלאה למשפחות. בכל שבת אחרונה בחודש. בסיור "שירת הקיבוץ" נצא אל מסע אחורה בזמן שמתחיל בחצר הראשונים - בסנדלריה האותנטית משנות ה-40, בה ניחוח מתוק של ילדות קיבוצית, עם נעלים אדומות וסנדלים תנכיים, במבנה בנוי לבנים אדומות, תוצרת מפעל נעמן האגדי. ומשם לתצוגת כלי חרסיה נעמן פורצלן, בה מוצגות צלחות וכוסות מאוירות ידנית ועוד פריטים מיוחדים. משם ממשיכים לצריף הראשונים, הממחיש את צריף המגורים בשנות ה-40-50, עם הפרימוס, המנשקה, הפליט והרדיו הישן ועוד פריטים הסטוריים בצריף משנת 1938. ומשם נעבור בין שירי משוררים הכתובים על קירות מבנים ציבוריים - הקומונה, המכבסה ובתי הילדים, ודרך השירים והשמעתם, נספר על קיבוץ שלם שמחפש את דרכו החדשה משתופיות להפרטה.

## עמותת תיירות "זמן גליל מערבי"

עמותת לקידום התיירות בגליל המערבי בדגש קוליני ותוצרת מקומית. העמותה צמחה מלמטה והוקמה ע"י קבוצה של תיירני בוטיק במתחם - ייננים, שפים, גבנים, מדריכי טיולים ועוד כשהבסיס לעבודתם השיתוף פעולה והעשייה המשותפת.

תוכלו להתרשם ממגוון עצום של ההצעות באתר ובפייסבוק: [www.westgalil.org.il](http://www.westgalil.org.il)

חשבנו על הכל! לינה, סדנאות, אוכל ויין. פשוט צאו אל החורף.

לפרטים לחצו כאן

חוגגים אהבה בגליל

מגוון הצעות נפלאות לחופשה חורפית בהנחות מיוחדות במהלך פברואר 2020

אודות • מדיה וחקירות • הרשמה לניוזלטר • צור קשר • 17°C •

כחבו עלינו | אירוח ולינה | נעים להכיר | סדנאות ופעילויות | סיורים וסיועים | אירועים





# טיפול וסדנאות



"תמר וגפן" הם הרבה יותר מעוד צימרים יוקרתיים בגליל המערבי.  
הם הסביבה המושלמת להשקיע בעצמכם. עם כוס יין ביד ושלווה גדולה מסביב, אתם יכולים למשל:

## טיפול ספא, עיסויים וטיפולים אלטרנטיביים ישירות לחדר [בהזמנה ותיאום מראש]:

בתפריט שלנו: עיסוי הוליסטי, עיסוי אבנים חמות, הילינג ורפלקסו-הילינג, רפלקסולוגיה, ריקי, פרחי באך, עיסוי רקמות עמוק, טווינא ועוד. (שימו לב: כדי להבטיח שתקבלו את הטיפול שבו אתם מעוניינים, יש להזמין מראש)

אנחנו ממליצים על המטפלים הבאים: נטע ישרון: 050-7408228 | מקסים: 054-2011535



טיפול ספא לחדר

## עיסוי עם ליאתי

ליאתי, חברה יקרה, שב-20 שנים האחרונות גרה בהודו ועכשיו, לשמחתינו, היא שוכרת בית מקסים בהילה...

מתמחה בטיפול עיסוי גופני אנרגטי יסודי ועמוק, מן "טיפול עשרת אלפים", שנותן תשומת לב לכל תא ותא בגוף.

מניסיון, זה מסע עמוק וחוויתי, מקצועי וייחודי שמתאים ומותאם לכל אחד באופן אישי.

אורך המפגש בין שעה וחצי לשעתיים - העלות 300 ש"ח

לפרטים נוספים ותיאום, ליאתי: 054-2022486



עיסוי עם ליאתי

## Avalon - אבולון, טיפולי מים וספא

בבית אבן גלילי במצפה הילה שבגליל המערבי נמצא "אבולון" - מרחב ספא ואירוח ביתי קסום, המשקיף על שמורת נחל כזיב ואל הים. "אבולון" הוא כמו האי המיתולוגי על שמו המתחם נקרא - אי של שקט וריפוי המתגלה מעבר לערפילי היוםיום ומחזיר קסם רענן לתוך שגרת החיים. בחצר הרחבה - חדר טיפולים יפהפה בו אפשר להתרווח וליהנות ממגוון טיפולי מגע. בחצר הקדמית הפונה אל הנוף מחכה לכם בריכה מקורה ומחוממת לשחייה ולטיפולי המים. ב"אבולון" נמצא השילוב המושלם של טבע בראשיתי, נוחות מפנקת וטיפול ספא מיוחדים.

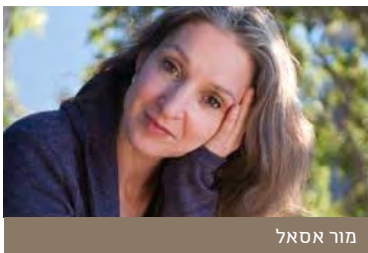
[יש לתאם פגישה מראש יאהלי יקותיאל 050-2555878]



אבולון-טיפול מים וספא

## איבחון נומרולוגי - להביט לתוך עצמכם [בהזמנה ותיאום מראש]:

הנה הזדמנות להכיר את עצמכם ואת בני זוגכם מזווית קצת שונה, מפוסת, מדליקה: ■ אבחון נומרולוגי אישי / זוגי ■ אימון אישי ממוקד [יש לתאם פגישה מראש - מור אסאל, נומרולוגית: 050-8833416 | <http://mor-asael.co.il>]



מור אסאל

## חוויה ימית רומנטית ומפנקת על המניאנה בנמל עכו:

אתם מוזמנים לעלות על סיפונה של המניאנה - יאכטת מפרש מפנקת ויוקרתית, ליטול פסק זמן וליהנות מחווית שייט ואירוח ימי שתותאם במיוחד עבורכם. הצוות ידאג לשלב אתכם בחווית הים, ולפנק אתכם כמיטב המסורת הימית, מרגע שכפרגליכם תדרוך על כבש העלייה לספינה ועד שובכם לשגרת יומכם [או לחדר המפנק שלנו כמובן].

[לתיאום מראש - דורית: 053-4247070 | מעוז: 050-7787821 | משרד: 04-9080164]



מניאנה

## סדנאות של פעם

בקצה "מצפה הילה", ביער אלונים, ליד מתחם הלינה "מרפסת מהסיפורים" נמצא אתר: "סדנאות של פעם" - בחיים, "סדנאות של פעם" - בזמן. אירים - עובדת בנק, מטפלת באייפק, שפרשה וחלמה לבנות מרכז סדנאות. עופר - מדריך טיולים ותיק בארץ ובחול, מספר סיפורים, איש חינוך ומדריך מיומנויות שטח והישרדות. יחד, הגשימו את החלום וכיום מארחים אירים ועופר את הסדנאות. במרכז "סדנאות של פעם" מקיימים: סדנאות ליקוט מהשטח אל המטבח הביתי. סדנאות הדלקת אש בשיטות עתיקות. סדנאות גילוף כלים באור ואש. ערבי סיפורים על כוכבים. סדנאות בניה והעפת עפיפונים. ועוד...

לפרטים נוספים ותיאום: 050-7405367 <https://www.nomads.co.il/blank-8>



סדנאות של פעם

## אומניה

בקיבוץ אפק המוריק יסד לו האמן אלדד בכר מקום ליצור בו מוצרי אומנות מעור משובח. אלדד, שנדד לו בכל העולם כדי ללמוד את סודות המקצוע, יוצר ומלמד היום בתוך סטודיו וחנות יפהפיה. אלדד בכר החל את עיסוקו בעור במסעותיו בחול' מתוך אהבה ועניין בחומר גלם ובמלאכות יד וגם עבד בעבר בהדרכת ילדים ונוער במסגרות חינוכיות שונות. כיום הוא משכיל לשלב בין השניים, הוא הצליח ליצור מערך פעילויות מגוון ומקורי ולהפוך לעסק משגשג עם קהל לקוחות רחב, הפעיל מעל 17 שנים. באומניה ניתן לקיים סדנאות לקהלים מגוונים של קבוצות, ארגונים או משפחות. במהלך הסדנא, בתוך תהליך עשייה מהנה ומרתק, כל משתתף הופך חומר גלם טבעי למוצר שימושי לפי בחירתו. במקום נמצאת גם חנות, בה ניתן לרכוש את מוצריו, הכוללים תיקים, ארנקים, נעליים, חגורות, סיכות לשיער ועוד.

לפרטים נוספים ותיאום: 052-8391797 | [www.omanya.co.il](http://www.omanya.co.il)



אומניה



# טיפול וסדנאות

## הסטודיו חסי נה



הסטודיו של חסי

בסטודיו חסי נה, אפשר להגשים את החלום - ליצור שמירת טלאים ממש כמו בסרט - כמשפחה, עם חברות, יום כיף או סוף שבוע ארוך... חסי, אמנית ויוצרת קולטית [שמירת טלאים] פותחת את הסטודיו שלה לסדנאות וימי כיף בהזמנה מראש ובכל שבת ראשונה בחודש נפתח הסטודיו למבקרים. הסדנאות מתאימות גם לאנשים מתחום הטקסטיל שרוצים להשתלם בטכניקות של צביעת בדים בשיטת "טאי-דאי". הסטודיו שבמרכזו שולחן ענק עליו מכונת תפירה, ערימות של בדים צבעוניים עם טקסטורות שונות ומיוחדות מזמין לחוויה יוצאת דופן. חסי, במקצועיותה הרבה מספרת על עצמה, על דרכה כאמנית, על יצירותיה [שחלקן מוצגות בעולם וזוכות לפרסים וכבוד רב] וכמובן על דרך היצירה והעבודה של הקוילט וצביעת הבדים. הסטודיו נמצא במושב בוסתן הגליל, ובנוסף חסי מארחת בשתי בקתות עץ מבודדות בלב מטע אבוקדו. בקתות קסומות ומפנקות במיוחד המתאימות לזוגות ולמשפחות. המשפחה בעלת משק חקלאי עם בעלי חיים, קשורים לאדמה בכלל ולאדמת בוסתן הגליל בפרט. אירוח מיוחד שכזה, מאפשר לאורחים לחוות חוויה של כפר, להיחשף לרגע לדרך חייהם הייחודית הכוללת: חקלאות, אירוח ויצירה.

**לפרטים נוספים ותיאום: 054-4770015** [/https://www.westgalil.org.il/ent/hasia-naveh-studio](https://www.westgalil.org.il/ent/hasia-naveh-studio)

## תיירות כפר מסריק



תיירות כפר מסריק

קיבוץ כפר מסריק, פנינה ירוקה הסמוכה לעכו, מציע מגוון טיולים, סיורים ייחודיים, ארוחות בוקר וצהריים כשרות ואתר לינה כפרית. בכפר מסריק סיורים מרתקים היוצאים ממרכז המבקרים, משלבים טיול בשמורת הטבע "עין נמפית" וסיור בנוף הקיבוצי, גלריה לאמנות ישראלית, סיורי ליקוט ובישול ארוחות בטבע, סיורי אפניים, סדנאות, הרצאות ומופעים מוזיקליים. [הסיורים היום לקבוצות מינימום 20 איש] מחודש נובמבר - סיורי שלישי ב-11:00 לקהל הרחב

חלוציאה - פעילות נפלאה למשפחות. בכל שבת אחרונה בחודש. בסיור "שירת הקיבוץ" נצא אל מסע אחורה בזמן שמתחיל בחצר הראשונים - בסנדלריה האותנטית משנות ה-40, בה ניחוח מתוק של ילדות קיבוצית, עם נעלים אדומות וסנדלים תנכיים, במבנה בנוי לבנים אדומות, תוצרת מפעל נעמן האגדי. ומשם לתצוגת כלי חרסיה נעמן פורצלן, בה מוצגות צלחות וכוסות מאוירות ידנית ועוד פריטים מיוחדים. משם ממשיכים לצריף הראשונים, הממחיש את צריף המגורים בשנות ה-40-50, עם הפרימוס, המנשקה, הפליט והרדיו הישן ועוד פריטים הסטוריים בצריף משנת 1938. ומשם נעבור בין שירי משוררים הכתובים על קירות מבנים ציבוריים - הקומנה, המכבסה ובתי הילדים, ודרך השירים והשמעתם, נספר על קיבוץ שלם שמחפש את דרכו החדשה משתופות להפרטה. מוזמנים להתקשר ולקבל מידע על הסיורים, האירועים והארוחות הכשרות.

**לפרטים נוספים ותיאום: 052-5557271** [/https://www.westgalil.org.il/ent/kefar-masaryk-tourism](https://www.westgalil.org.il/ent/kefar-masaryk-tourism)

## רימוני הגליל



רימוני הגליל

בלב חורש ים תיכוני ירוק ומגוון, בין שלוחות ההרים הגולשים אל הים הכחול תוכלו לחוות מקרוב ובדרך חווייתית את האנשים והנופים של אזור הגליל המערבי. רימוני הגליל מתמחים בימי פעילות לקבוצות ולמשפחות אשר "נפתרים" לפי רצון הלקוח ומיטב הניסיון של המדריכים המקצועיים. ניתן ליהנות מטיולי ג'יפים בנחל געתן או על הגדה הצפונית של נחל כזיב או לצאת ל"גלגל" - מסע חווייתי בין אנשי ונופי הגליל בנהיגה עצמית בג'יפ. ניתן לשלב בטיולים גם משימות מאתגרות כגון משחקי משימות עם מכשירי טאבלט. ברימוני הגליל ניתן גם למצוא תחרויות אתגריות בין צוותים בתפאורה המדהימה של מבצר יחיעם, סנפלינג במערת הקשת, שייט בסירות מהירות וגם ימי כיף בחוף הים.

**לפרטים נוספים ותיאום: 04-9524567** [www.rimoney-hagalil.com](http://www.rimoney-hagalil.com)

## Galileat



GalilEat

חברת GalilEat בבעלותו ובניהולו של פול נירנס מעבירה סדנאות בישול, סדנאות ליקוט, סיורים בשוק ופעילות קולינרית בגליל, עם פול נירנס ועמיתיו - יהודים, דרוזים וערבים. אתם מוזמנים להיכנס לבית המארחים, להכיר אותם ולשמוע על מנהגיהם, לבשל עימם ביחד ארוחה במטבח המשפחתי ולאכול את הארוחה בצוותא. פול מספר: "אני גר באזור הכפרי של הגליל כבר קרוב לשלושים שנה. במשך תקופה זו טיפחתי יחסים טובים עם אנשים רבים הגרים באזור. יחסים אלו מאפשרים לי להציע חוויות עממיות המבוססות על אוכל. אם זה קשור לקולינריה מהגליל, אני מכיר את זה ואשמח לחלוק אתכם את החוויה". החברה מציעה מגוון פעילויות, החל מסיורים של יום שלם וכלה בארוחות מהירות. עבור שומרי הכשרות, יש מטבח כשר בהשגחת הרבנות אצל אחד המארחים. בנוסף לכך, השימוש הרב בדגנים ובריקות טריים במטבח הערבי מאפשר לצמחונים ליהנות מהאוכל בדיוק באותה המידה שבה ייהנו ממנו אוהבי בשר מושבעים.

**לפרטים נוספים ותיאום: 055-8810727** [/https://www.westgalil.org.il/ent/galil-eat](https://www.westgalil.org.il/ent/galil-eat)

## אילה מוריאל - עיצוב ריחות וריקחת בשמים טבעיים



אילה מוריאל-כליל

אוהבים ריחות בשמים? רוצים לחוות טקס קטורת מסורתית עם חומרים קדומים ומקודשים? רוצים ללמוד מה משותף לשפן הסלע וללווייתן או לעץ הסנדל ולערפדים? אילה מוריאל היא בת כליל ואחת מפרוצות הדרך בתחום הבשמות הטבעית המודרנית. ב-2001 הקימה את Ayala Moriel Parfums בוונקובר, קנדה, ומאז היא מקדישה את חייה לתחום עיצוב הריחות, ריקחת בשמים טבעיים ופיתוח מוצרים מקוריים ומרעננים כגון שוקולדים עם תמציות פרחים, קטורת, מסיבות תה בהשראת בושם ומוצרי טיפוח יוקרתיים על טהרת הצמחים.

ב-2006 פרסמה אילה את ספרה הראשון, Foundation of Natural Perfumery, ופתחה את בית הספר לבשמות טבעית והמרכז לאמנות הריח. סטודנטים מרחבי העולם נהרו במשך השנים ללמוד את תורת הבשמות, וכיום ממשיכה אילה את חזונה להוסיף מודעות לחוש הריח. בנוסף לסטודיו המיוחד, שמוקדש לעולם הבושם בכליל שבגליל המערבי, אילה גם מוכרת את מוצריה ומטפחת גינת בושם שבה שוחרי בושם וטבע יכולים לחקור צמחים מקומיים ואקזוטיים וללמוד על תהליך ייצור הבושם.

**לפרטים נוספים ותיאום: 050-4378866** [www.ayalamoriel.com](http://www.ayalamoriel.com)





# טיפול וסדנאות

## סטודיו ג'רה



סטודיו ג'רה

סטודיו ג'רה אמנות ועיצוב בזכוכית וחרס בכליל, חוויה אמנותית בנוף קסום. סטודיו ג'רה הוקם ע"י זוג האמנים אלון גיל ובתיה מרגלית, בוגרי האקדמיה לאמנות בצלאל. הסטודיו ממוקם בכפר האקולוגי כליל, בגליל המערבי. הסביבה ואורח החיים מהווים מקור השראה לתהליך היצירה. הסטודיו מציע: שלל עבודות למכירה מבית היוצר של האמנים, בשריפות וטכניקות ייחודיות, מפגש על כוס תה צמחים - שיחה על אמנות, יצירה, החיים בכליל ומה שביניהם - מתאים לקבוצות, הפעלות חד פעמיות בחרס וזכוכית לילדים ומבוגרים - מתאים למשפחות וקבוצות, סדנאות למתחילים ומתקדמים, בודדים וקבוצות, שעורים שבועיים למעוניינים להעמיק בהבנת החומרים ובתהליכי יצירה.

לפרטים נוספים ותיאום: 052-4698631 | [www.clil.org.il](http://www.clil.org.il)

## סדנה זוגית בקלדרון אמ.די - קבוצ חניתה



קלדרון אמ.די

קלדרון אמ.די בע"מ הוא סטודיו ומפעל, לעיצוב וייצור פריטים וכלים מזכוכית בעבודת יד, המיוצרים כולם בישראל. בראשו עומד דני קלדרון, פסל ומעצב בזכוכית, בוגר ומקים המסלול לזכוכית באקדמיה לאמנות בצלאל. סדנה זוגית עם האמן דני קלדרון בקיבוץ חניתה, ליצירת פריט זוגי משותף באינטרפרטציה אישית. עם כוס יין או פונץ' חם, נתכנס בגלריה למפגש עם האמן, זוכה פרס קרן שרת, אשר היה ממקימי המסלול לזכוכית בצלאל ואף עמד בראשו. דני יספר על היצירה מנקודת מבט אישית, על עבודותיו, וכיצד רעיון וחומר גלם הופכים למוצר מוגמר כולל הדגמות והסברים על תהליך הייצור. נמשך לסדנה בה כל זוג ייצור פריט ייחודי נאשר יישלח לביתו על ידי שליח בתוך 3 ימים מיום הסדנה. המחיר כולל את הסדנה, כיבוד קל ומשלוח הפריט עד הבית.

לפרטים נוספים ותיאום: 052-3833501 | <https://www.westgalil.org.il/ent/kalderon-couples-workshop>

## משק חפר - אבירים



משק חפר-אבירים

המשק של עדנה ואיל חפר במצפה אבירים טובע בלב חורש טבעי, עם נוף פראי ופתוח ודרכים יפות לנחל כזיב והסביבה.

מאמצע יולי 2021 תוכלו לשכור ריינג'רים לזוגות בלבד. הנהיגה עצמאית, ללא מדריך, משעתיים עד יום מלא כולל עצירות במקומות מיוחדים כמו: חורבת צונם העיר הנעלמה בהר שר שלום, ביקור בציורי הגרפיטי בחומה על קיר הגבול בשתולה, כביש הצפון הישן, מערת קשת ופארק אידמית, הר אדיר ותצפית לדרום לבנון, מערת פער ליד סאסא, גלידה בוזה בקבוץ סאסא, מסעדות וסדנאות בישול מאכלים מסורתיים בפסוטה, ועוד... לידיעתכם - נדרש להציג רישיון נהיגה ברכב - גיל הנהגים צריך להיות מעל 30.

בכניסה למשק תמצאו קרון עם גבינות עיזים מיער אבירים, יין מיקבי בוטיק מהאזור וגלילות נבחרות יהיו גם קפה ובירות בשירות עצמי.

לפרטים נוספים ותיאום: 052-5832532 | [meshekhefer.com](http://meshekhefer.com)

## תמרהינדי - רוקחות | סדנאות | טיפולים

רוצה ללמוד כיצד לחיות נכון יותר? להבריא בדרכים טבעיות?



תמרהינדי-כליל

תמרה חיה ונושמת את כליל והיא עוסקת ברוקחות טבעיות 20 שנה. בתמרהינדי היא מתמחה ברוקחות טבעיות ובהכנת מרקחות קלאסיות עתיקות יומין, הן איורודיות והן מערביות ושילוב ביניהן. איורודה היא תורת רפואה הודית מסורתית שמטרתה להביא את האדם למצב של איזון מתוך ראייה רחבה של אורח חייו והקשבה לצורכי הגוף והנפש. הרוקחות מתבצעות בעבודת יד, בכמויות קטנות ובתנאי עבודה פסטורליים ואופטימליים. כל מוצר מכיל כ-100% חומרים טבעיים ופעילים וכך עולה יעילותו לאין שיעור. זו הסיבה לכך שאנשים רבים מדווחים על ריפוי והחלמה מהירים באופן מפתיע.

במקום ניתן ליהנות מסדנאות של תרופות סבתא הודיות, סדנת רוקחות טבעיות ומגוון עשיר של טיפולים מהתאמת תזונה והמלצות לאורח חיים דרך טיפולי מגע שונים, טיפולי ניקוי ועד לעיסוי ספא מפנקים.

לפרטים נוספים ותיאום: 052-3966394 | [www.tamarahindi.com](http://www.tamarahindi.com)

## דלית בר שלום - סטודיו למוזאיקה ולפיסול



דלית בר שלום-קבוץ יחיעם

הסטודיו למוזאיקה ולפיסול של דלית בן שלום נמצא בקיבוץ יחיעם וכבר בכניסה תוכלו להתרשם מפסלי המוזאיקה הצבעוניים הנטועים בתוך עצי החורש. דלית, שעוסקת בתחום כבר מעל 15 שנה, יוצרת בסטודיו הססגוני שלה, ששימש בעבר מקום יבוש לעלי טבק, מגוון של מוצרים ופסלי נוי העשויים מחלקי חרס, קרמיקה וחלקי מראות. כיום היא יוצרת ומלמדת וניתן להגיע אליה לסדנה חד פעמית במוזאיקה, למפגש יוצר או לתאם סדנאות לאירועים. הפעילות בתאום מראש בלבד.

לפרטים נוספים ותיאום: 052-3224431 | [www.mosaica.co.il](http://www.mosaica.co.il)

## סדנאות אומנות ב ART 192 - עכו העתיקה



ART192

ב ART 192 מתקיימות סדנאות חד פעמיות ליצירה, במגוון תחומים וחומרים, לקבוצות ובודדים. הסדנאות מאפשרות טעימה והתנסות בחומרים שונים, מונחות על ידי היוצרות עצמן, כל זאת באווירה המיוחדת של הגלריה וסימטאות עכו העתיקה.

בתיאום או הרשמה מראש בלבד.

לפרטים נוספים ותיאום: 04-8283955 | <https://www.westgalil.org.il/ent/art-192-art-workshops>





וואליד חורי - חרש ברזל

## סדנת עבודה משותפת עם וואליד חורי חרש ברזל - פסוטה

וואליד החל להתעניין בתחום הברזל בגיל 40, לפני כן לא עבד עבודת כפיים מימיו. לאחר שסיים קורס קצר בתחום הברזל החל לעסוק בתחום הפיסול בברזל ולאחר תקופה קצרה זכה בפרס ראשון בתחרות פיסול בברזל שנערכה באנגליה. מאז זכה וואליד במספר פרסים באנגליה ובאיטליה, שם הם מוצגות במוזיאונים. וואליד עובד בנפחיה קטנה מתחת לביתו, בה תמצאו מכשירי עבודה, חתיכות מתכת וקפה שחור מתבשל על גחלים. ניתן לבקר אצל וואליד בנפחיה, לשמוע את סיפורו, לראות מגוון יצירות ולהתרשם מריהוט שהוא בונה ובתאום מראש, לעבוד יחד עמו בסדנה משותפת.

לפרטים נוספים ותיאום: 054-7980606 | [/https://www.westgalil.org.il/ent/walied-khoury-working-workshop](https://www.westgalil.org.il/ent/walied-khoury-working-workshop)



יובל תלם - חרש ברזל

## סדנאות אומן פרטיות עם יובל תלם חרש ברזל - מתת

אמן הברזל יובל תלם פותח פעם בחודש את הסדנה והגלריה לקהל הרחב, למתעניינים בתחום הנפחות ולמטיילים הסקרנים. יובל יפגוש אתכם האורחים בסדנה ויחשוף בפניכם את רזי הנפחות סביב האש הבוערת והסדן, היצירות עליהן הוא עובד והחיים בגליל. המפגש בימי שישי, פעם בחודש אינו כרוך בתשלום. המפגש האישי המוזמן מראש, יאפשר עבודה ויצירה משותפת. מומלץ לערוך סדנה זוגית. לפרטים נוספים ותיאום: 054-4371414 | [/https://www.westgalil.org.il/ent/yuval-telem-private-workshops](https://www.westgalil.org.il/ent/yuval-telem-private-workshops)

## בית אלפראשה בעכו העתיקה - עכו

בית אלפראשה [בית הפרפר] הוקם על ידי נשים, בהשראת נשים ולמען נשים.

קטיראף, היוזמת והבעלים, התאהבה בעכו לפני שנים רבות. בבית אלפראשה היא מגשימה את חלומה לפתוח מתחם בו נשים מקומיות ישתפו את אהבתן למאכלים המקומיים עם אורחים מישראל ומהעולם. שאיפתה היא לאפשר למבקרים בעכו להרגיש את המקום, לחוות את חיי היומיום באמצעות פגישות אישיות עם תושבים מקומיים, להכיר את הרב-תרבותיות היחודית שהופכת את עכו לעיר מגוונת, חמה ומיוחדת.

בית אלפראשה ממוקם בסמטה ציורית בלב העיר העתיקה של עכו, סמוך לים התיכון וכדקה הליכה לחומת הים העתיקה. הוא שוכן בבניין עות'מאני יפהפה ששופץ לאחרונה. קומת הכניסה כוללת מטבח מודרני בו נערכות הסדנאות וחדר אירוח לאירועים תרבותיים.

בקומה הראשונה ממוקמים שני חדרי אירוח מרווחים והקומה העליונה מכילה מרפסת גדולה המשקיפה על הים. זהו מקום מושלם לנוח, לשאוף אוויר טוב ולספוג את האווירה של עיר ים תיכונית עתיקה. במקום תוכלו לפגוש טבחיות תושבות עכו שילמדו אתכם כיצד לבשל את הארוחות הטעימות של המטבח המקומי. ההשתתפות בסדנאות, מאפשרת לאורחים להיות חלק מתהליך הכנת המעדנים המקומיים והמיוחדים וכמובן להכיר את סיפורן האישי של הטבחיות ואת המסורת בה גדלו. אחת ממטרות הסדנה היא ליצור חוויה מקרבת בין אנשים באמצעות עבודה משותפת במפגש ישיר. השילוב של הבניין העתיק, העיצוב המודרני, ההקפדה על הפרטים בכל חדר וסדנאות הבישול הופכות את חווית בית אלפראשה לאחד מקסמי העיר הרבים שעכו העתיקה מציעה.

לפרטים נוספים ותיאום: 072-3971182 | [/https://www.westgalil.org.il/ent/beit-elfarasha-old-akko](https://www.westgalil.org.il/ent/beit-elfarasha-old-akko)



בית אלפראשה - עכו העתיקה



מרכז מידע חדש בעיר העתיקה של עכו מופעל על ידי עמותת זמן גליל מערבי - המרכז מספק שירותי בניית מסלול מותאם אישית, המלצות על פעילויות תרבות ואמנות, פעילויות טבע, מסעדות ועוד.

מידע נוסף ועוד שפע הצעות תוכלו למצוא באתר זמן גליל מערבי

בכתובת: [/https://www.westgalil.org.il](https://www.westgalil.org.il)



מחכים לכם

