



איפה מבלים?



איפה
מתפנקים?

איפה
מטיילים?

איפה
אוכלים?

טל להזמנות: 050 9978911 | tamarvagefen@gmail.com | tamar-gefen.co.il



תמר וגפן אירוח ויין בוטיק בגליל



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





איפה אוכלים?



מסעדות



שטודיה רואה

שטודיה 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



אלומה

אלומה | השוק 1, תרשיחא | טלפון: 072 3970968

ממש ליד "תמר וגפן" אתם מוזמנים למצוא את עצמכם במיזוג תרבויות: ביסטרו גלילי שממוקם בכפר תרשיחא, מרוהט בסגנון פרובנסאלי ומגיש אוכל צרפתי וים-תיכוני. וכן, זה מקסים בדיוק כמו שזה נשמע. המסעדה פתוחה כל ימות השבוע, ומגישה גם ארוחות עסקיות.

טלפון: 052-5070099



אדלינה

אדלינה | קבוץ כברי | טלפון: 057 9441321

בבית התרבות הישן, המקסים והמשוחזר 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.



הדרלה

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.



קציצה עגלגלה

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 קצבים. 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.

T.A.
אפשרות לטייק אווי



שפי

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 אכזתיים 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 הזית עם נוף מרהיב לערוץ נחל כויב ולים התיכון. בחלק המקורה ממקום הפאב הנוסטלגי של שפי שמזכיר פאב אירי שכונתי, לצד מבשלת הבירה בה נרקחים מתכונים מפתיעים המיוחדים למקום.



בנחלה

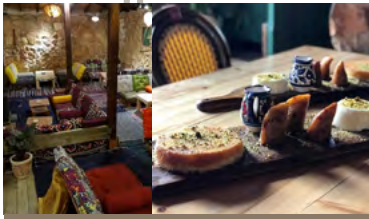
Vegan friendly

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, מלבט גינה מתוקה. המסעדה מציעה לאורחיה פינוק מקסימלי ליישיבה, אווירה נינוחה שרוח צפונית שורה עליה, ובנוסף היא פשוט ידועה כמקום שבו תוכלו לזכות בארוחה משובחת, שירות לבבי, שלווה ונחת. בתפריט של בנחלה תפגשו מאפי בוקר, עוגות וקינוחים, לרעב קטן, או לצד הסעודה המרכזית. כמו כן מציע התפריט מנות עיקריות משביעות 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.



איפה אוכלים?



אל ערישה



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 חופות עץ לאירוח המזכירות את החופות 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.



מסעדת נור | ג'ולים | טלפון: 072-395-7686

נור היא המסעדה הדרוית הכשרה הראשונה בארץ. מסעדת נור בבעלותה של אשה יוצאת דופן - בסמה הנו. בסמה היא אלמנת צה"ל, מדליקת משואה ביום העצמאות ה-76 למדינת ישראל [שנת 2024] על פועלה יוצא הדופן בימי מלחמת חרבות ברזל. בסמה הכשירה את המטבח שלה על מנת שתוכל לספק מנות חמות ומזינות לחילי צה"ל מהחטיבה של בעלה המנוח בימי הלחימה והוציאה ממטבח מאות, אם לא אלפי מנות בשנה החולפת, בעזרתם של תורמים ומתנדבים רבים.

המסעדה המעוצבת מציעה חוויה של ארוחה מפנקת בתוך כפר דרוזי. המקום מגיש ארוחות בוקר, צהריים וערב, המבוססות על הטעמים המקומיים ומוגשות בכלים מסורתיים. המטבח מבוסס על אוכל ביתי מסורתי, חומרי הגלם מגיעים מגידולים מקומיים, מהקצב המקומי ואת הירקות מגדלים בכפר או בסביבתו. במסעדת נור תפריט מסורתי שבמסגרתו תוכלו להנות מארוחות בוקר דרוזיות שכוללות מגוון מנות כגון סלט פתוש, חומס שמוכן במקום, סלט באבא גנוש, כדורי לבנה ופיתה דרוזית במילוי מיוחד לצד השקשוקה של המקום. תוכלו גם להתפנק עם ארוחת טעימות דרוזיות או צמחונית, סט סלטים דרוזי גלילי שכולל מנות כגון סלטי פתוש, תבולה וסלט באבא גנוש שמוגשים לצד פיתה דרוזית, בין עלי גפן מסורתיים, מנסף חגיגי, פלטת ממולאים וכ"ו. יש גם תפריט לילדים ולאהבי הבשר. את הארוחה תוכלו לקנח עם טעם של הקפה השחור מהפינג'אן לצד קינוח מסורתי של לילות בירות, מעמולים של בסמה או צלחת בקלאווה.

ברים

כמון - KAMUN | מעלה המסגד 32 | 04-9976537

הבר הפופולרי ביותר בעיר, שממוקם על התפר שבין אזור הסמטאות העתיקות לתרשיחא החדשה. תמצאו כאן עשרה ברוי 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.

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

במתחם הייצור החדש של המבשלה נפתח "סלון מלכה", בסלון אפשר לשבת עם חברים, לשתות 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. 17:00-20:00 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!

בר יין-יקב ג'וליה | מעיליא | טלפון: 072-3941159

אחרי שנים של אירוח חם ולבבי ביקב ג'וליה, הגיעה דרישה ממבקרי היקב לפתוח את היקב בשעות הערב לביילי נעים מפנק. לבסוף החליטה המשפחה, מאהבת האירוח והרצון לשתף בשמחת המשפחה, לפתוח את המרפסת לערבי יין. היום, כולם מוזמנים להנות מין איכותי, מאווירה טובה, מוזיקה וחברים טובים גם בערב. בר היין פתוח בימי שישי בלבד משעה 19:00 ועד חצות [יש לתאם הגעה מראש].



מסעדת נור



כמון



מיקיס



סלון מלכה



בר יין - יקב ג'וליה



איפה אוכלים?



חומוסיות / מזרחיות



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

חומוסיה פשוטה ונעימה, איש מקסים מהכפר פסוטה, טרי וטעים, 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, תבשילים וממולאים. בשישי יש עלי גפן 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, משאושה. 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

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

זהו הפלאפל הכי טעים והכי מפורסם בעיר, והוא מסתתר בין דוכני השוק. מלבד הכדורים הזהובים הפריכים נערמים 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 14:15-09:30

תשכחו מהחומוס הקר שאתם מכירים מהחנויות ובחומוסיות 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.



חומוס גלילי



מסעדות מומלצות בעכו

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!



אורי בורי

טורקז | עכו העתיקה | טלפון: 072-3971189

סמיר אסדי, מייסד ומנהל של מסעדת טורקז, עבר מתחום הצילום למסעדנות. לסמיר היה חלום ילדות להיכנס למטבח והוא חש כבוד, אהבה וסקרנות לאוכל. עם השנים, התשוקה לאוכל וריחות המטבח משכו את סמיר, עד כדי כך שעזב את אימפריית הצילום ובנה לעצמו אימפריה חדשה. בנשימה עמוקה ותכנון של שנה הוקמה מסעדת טורקז יחד עם אשתו, נהלה. מאז בכל יום, אפשר למצוא במטבח של טורקז סלטים, מנות וקינוחים מיוחדים ומשובחים בטעם של בית ואהבה. טורקז הוא בית קפה ומסעדת שוק בסגנון ים תיכוני. המסעדה שוכנת בין השוק למרינה של עכו העתיקה, בסמטה קטנה וציורית, שעוטה על ידי הבעלים בפרחים, צמחים ואורות לילה. אתם מוזמנים להנות מהאווירה הנפלאה של טורקז במהלך הבוקר עם ארוחות בוקר, קפה ותה באוסף הכלים היפה של סמיר מכל העולם וכן מקינוחים מעשה ידיו. במהלך הצהריים והערב תוכלו להנות ממגוון מנות בשר; סטייק אנטרקוט, סומהוק, צלעות כבש בטבון, נתחי בשר וירקות בטבון. בפינת הים, דגים טריים מהשור - לברק, סלמון בטבון ופירות ים מטוגנים או מבושלים. אפשר להעשיר את חווית הארוחה עם מגוון של סלטים בסגנון ערבי לצד צלחת מפנקת של חומוס וטחינה, סלט קצוץ וטבולה. את הכל יעטוף החיוך הניצני של סמיר, האהבה שלו לאירוח וידו המשובחת במטבח.

בית המלבי | עכו העתיקה | טלפון: 072-3971236

תינה חטיב, ילידת עכו, חלמה תמיד לארח אנשים ולשמח אותם. את הכנת המלבי למדה מסבתה וכיום היא מגשימה חלום במקום שפתחה ושיפצה במו ידיה. בית המלבי שהוקם ב 2018, היוו דוכן יפהפה וצבעוני. הדוכן מציע מלבי מצויין לפי המסורת העכוית תורכית בעבודת יד מחומרי גלם איכותיים בלבד.

המלבי מוגש בצורה מסורתית, הוא מאוד מהודר בטעם שלו, במרקם שלו, בנראות ובמגוון התוספות שלו. התוספות הנדיבות שעל המלבי למעשה מעלות את הערך התזונתי שלו, המלבי מיוצר ללא סוכר ומי הורדים המסורתיים מיוצרים בעבודת יד.

המקום נמצא בלב סמטאותיה של עכו העתיקה, כמה צעדים ממלך עכו היפה עם המים הצלולים ומרינה שכיף לטייל בה.

בנוסף למלבי, תוכלו ליהנות ממגוון סוגי מלבי נוספים: מלבי טבעוני, מלבי מנגו, מלבי אורז, מלבי חיטה אניס, מלבי סולת [לילות בירות] ומתוקים מסורתיים נוספים.



טורקז



בית המלבי



איפה אוכלים?

בתי קפה | מאפיות | גלידריות



נועלוש

כשר

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

נועלוש - קונדיטוריה, מעדניה ומסעדה, בכביש המחבר בין תרשיחא לכפר ורדים. בקונדיטוריה מייצר מוטי, בוגר הקורדון בלו בפרט, 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.



The Good Bread Bakery

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

המאפייה, שממוקמת באזור הסמטאות הציוניות 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 בריוש עגלגלות, מאפים ממולאים בגבינה ועוגת תאנים חלומית. שימו לב - אם אתם מתכננים להגיע לכאן בשבת, מומלץ להקדים ככל האפשר כי הסחורה מתחסלת מהר מאוד.

כשר

תושה בייקרי | אכזיב | טלפון: 052-8399795

שחף אברהם ותומר סויסה הם חברים המצפון שעבדו יחד מספר שנים. לאחר הרבה שנים של ניסיון במסעדות מובילות בארץ, החליטו השניים להגשים את חלומם המשותף ופתחו את תושה בייקרי מקור השם הוא הלחמה של שמותיהם - תומר ושחף. תומר, שלמד אצל האנס וגלית ברטלה, אצל אסטלה וגם עשה סטאז' בצרפת; יוצר עוגות ומאפים שהם יפים לא פחות מאשר טעימים. המקום מעוצב באקלקטיות נעימה באוויר הפתוח עם אווירה נעימה, מקומות ישיבה מרובים בפניות ייחודיות ברחבי המתחם - מתחם צעיר ומרענן בנוף. ניתן לשבת בנעימים במקום ולהזמין ממגוון המטעמים בתפריט-מגוון רחב של מאפים ומוצרי קונדיטוריה - עוגות שמרים, עוגות בחושות, עוגות שוקולד וגבינה, מוסים, קרואסונים, עוגיות ועוד לצד קפה טעים ואיכותי. תוכלו להתפנק גם במגוון מנות ביניים מירקות טריים ושונים תוצרת האזור כגון לביבות זוקיני, צלחת סלקים צלויים ועוד. בנוסף, קיימים גם זרי פרחים מהממים תוצרת שוק פרחים באילו שתוכלו לרכוש ולשמח אהובים או לקשט את ביתכם.



תושה בייקרי

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 ומעדנייה 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 "סיפור 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.

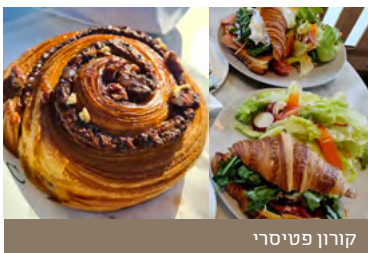


אלטו

כשר

קורון פטיסרי | קבוץ עברון | טלפון: 04-9857787

קורון פטיסרי היא קונדיטוריה צרפתית הממוקמת בקיבוץ עברון ליד נהריה.



קורון פטיסרי

קפה אחו | כליל | טלפון: 072-3791128

בקפה אחו שבלב הישוב האקולוגי כליל, נדמה שהזמן עוצר מלכת. בהשראת בתי הקפה הפסטורליים בהרים ובכפרים של יוון, יצרו הדו וחני מרחב מיוחד המשלב טעמים, מוזיקה ושלווה אינסופית, מתובלים באהבת אדם וחובה מיוחדת לאירוח. בצל עצי הוית העתיקים, אל מול נוף פתוח ומרהיב של הגליל המערבי, מחכה לכם חוויה יוצאת דופן: צ'אי מהביל לצד עוגה ביתית, קפה ארומטי, מאפים טריים הישר מהטאבון ומנות ים תיכוניות. התפריט בקפה אחו מורכב ממנות מיוחדות עם חומרי גלם איכותיים ביותר.

בין אם תבחרו להתרווח על מחצלת או באחת מפניות הישיבה הנעימות, תמצאו את עצמכם נושמים עמוק ומתמסרים לרוגע המיוחד שהמקום מציע. קפה אחו הוא הרבה יותר מסתם בית קפה - זהו מרחב תרבותי המארח הופעות צהריים, סדנאות קיימות ואקולוגיה, מפגשי העשרה בנושאי בריאות וקולינריה וחוויות המחברות בין אדם לטבע. בואו לגלות את המפלט המושלם מהמולת היוםיום ואת היופי שבפשטות.



קפה אחו

טופלו - מאפיה ובית קפה ללא גלוטן | האומנים 1 | סמטאות השוק הישן | תרשיחא | טלפון: 072-3970966

ורד באר, במקור קיבוצניקית מגשר היוז שחייתה שנים רבות בארה"ב ומוראד בשארה, במקור מתרשיחא, נפגשו במסעדת השף אדלינה שבקיבוץ כברי והתאהבו. טופלו הינו מאפייה ובית קפה ללא גלוטן בלב בכפר העתיק והציוני תרשיחא, המשלב בתוכו מאפייה עם מגוון מוצרים ומאפים ללא גלוטן. במקום תוכלו לבחור מתוך אוסף של פינוקים ומאפים כגון לחמי מחמצת טף טבעוניים, עוגות לימון ויוז, ריבועי לימון עם פטל, מאפינס אוכמניות, פיצות טבעוניות ללא גלוטן מבצק מחמצת בשילוב פטריות פורטבלו, ברוקולי ופסטו, קישים של תרד ורוקפור ואפילו עוגת שוקולד צ'יפס שלא תוכלו להפסיק לאכול, והכל בטעם של הדבר האמיתי. את כל הטוב הזה תוכלו לרכוש הביתה, לחופשה שלכם בצימר הקרוב או לשבת בחצר המתוקה מלאת הצמחים שורד מטפחת באהבה.



טופלו





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 באלשרת 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.



קפה יודפת



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

קפה יודפת נולד מתוך האהבה עמוקה לאנשים ולאוכל. לזה צורף 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 לארחות בוקר וצהריים כל השבוע | בכל יום חמישי ערב פיצה - בירה נהדר עד 21:00 ובכל ישישי צהריים הופעה חיה.



קמ"ה - קפה גלריה



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

בקיבוץ הרדוף הטובל בירק 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 סחוטים - 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 אלישע: 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.



בוזה

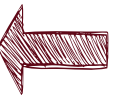
גלדת בוזה | רח' השוק 1, תרשיחא | טלפון: 04-8738984

בוזה ["גלדה" בערבית] היא קודם כל חלום על דו קיום בגביע. ביולי 2012, לאחר מסע חיפושים ארוך, פתחנו את החנות הראשונה שלנו במרכז הכפר תרשיחא בגליל המערבי, מתוך רצון להמیس את ליבם של הלקוחות היהודים והערבים בכל גיל באמצעות גלידה 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 סוויטאט הבעלים של מסעדת אלומה המיתולוגית מתרשיחא. בבוזה אנו מאמינים שגלידה טובה חייבת להיות טרייה, מדויקת, ומן החומרים הטובים ביותר. לכן אנו מכינים את הגלידה שלנו מדי יום בתהליך קפדני בעבודת יד, בשימוש בחומרי גלם מקומיים מצוינים, וכל הזמן משפרים את המתכונים.

בנוסף:

גלידה "גולדה" סניף מעלות | טלפון: 04-6039900

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
אינשטיין 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
Wasaki - מסעדה אסייתית | מעלה המסגד 1, מעלות-תרשיחא | א'-ש': 11:30-23:00 | יש משלוחים



באזור תמצאו כמה מקומות ממולצים בהם ניתן לערוך קניות אוכל:

סופר האזורי [תרשיחא], סופר דבאח [אזור תעשייה מעיליא], קארפור [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, "פור סיזנס" באזור תעשייה מעיליא - חנות אלכוהול מצויינת [צמוד אליה חנות עם כנאפה].

אוכל בייתי מוכן:

רק בימי ישישי בבוקר ניתן לקנות ולקחת בטייקאאו: בקניון צים - אוכל דרוזי וב- "קייטרינג לוק" מול הוס סנטר מעלות אוכל בייתי מרוקאי.



יקבים, מבשלות מחלבות ועוד...

יקבים

יקב לוטם | לוטם | טלפון: 054-7915868

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 יד 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.



יקב לוטם-לוטם

יקב כישור | כישורית | טלפון: 04-9085198

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 המאופיין 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 רודו, מרלו, סירה, גרנאש ומורבד. לבנים: סוביניון בלאן, ויונייה, ריולינג.



יקב כישור-כישורית

יקב יפתחאל | אלון הגליל | טלפון: 052-2824644

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 לתשבחות 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" שמלווה 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."



יקב יפתחאל-אלון הגליל

יקב ג'וליה | מעיליא | טלפון: 072-3941159

יקב ג'וליה הוא יקב משפחתי המייצר יינות בוטיק איכותיים ממבחר ענבים בגידול עצמי ומכרמים גליליים נוספים. הכרם המשפחתי של היקב ממוקם בכפר מעיליא שבגליל המערבי, במדרונות תל מכוסה באבנים וסלעים, באזור שופע גתות קדומים ליצור יין, מוקף בכרם זיתים וער אלונים. הגפנים מזן קברנה סוביניון גדלות על אדמת בעל מסוג טרה-רוסה העשירה בברזל, ללא השקיה פרט למי גשמים לכן בתקופת ההנבה הגפן בשיא בשלותו, עובדה המעלה את אחוז הסוכר בפרי ואת איכות היין. את הקמת היקב יוס ג'ורג' עראף, אבי המשפחה חובב יין ואגרונום עם ותק של עשרות שנים בתחום. היום מייצר היקב כ-11,000 בקבוקי יין מסוג אדום לבן ורוזה מהזנים קברנה סוביניון, מרלו, שיראז ו-וינייה. ביקב תרגישו את המגע האנושי והחם של משפחת עראף, תתקבלו תמיד עם חיוך ובהכנסת אורחים לבבית עם כוס יין ביד. היקב פתוח לביקורים בכל ימות השבוע עם האפשרות לשבת בחדר החבית, על הבר וגם במרפסת הצבעונית של היקב. לאחרונה יקב ג'וליה פותח את שעריו בימי שישי בערב, כבר יין עם תפריט עונתי מעניין ומפתיע על המרפסת הנעימה ביקב.



יקב ג'וליה-מעיליא

סלון מלכה | תפן | טלפון: 072-3971214

בכל יום חמישי, בין השעות 18:00-24:00, מרכז המבקרים של בירה מלכה הופך לבר בוטיקי עם תפריט אוכל מושקע לצד כל סוגי בירה מלכה.

הבר הינו קומת גלריה מעוצבת הצופה למבשלה ולתהליך ייצור הבירה עם מוזיקה ואווירה מעולה.



סלון מלכה-תפן



יקבים, מבשלות מחלבות ועוד...



מחלבות

חוות רום - קרוב לאדמה | הר כמון | טלפון: 072-3971468



חוות רום - הר כמון

חוות רום הממוקמת במעלה הר כמון משקיפה על רכס המירון, מן הים ו[כמעט] עד לכנרת. בחווה מחלבת עיזים בה תוכלו לטעום גבינות עיזים משובחות הנעשות במקום מחלב מרעה, ובמעדניה גלילית המציעה תוצרת מגוונת של חוות רום, מוצרים גליליים נוספים ואוכל בריא מעשה ידי שף החווה גיל מעוז [אבא גיל].

בנוסף ניתן לתאם כנסים, סדנאות מגוונות וכן סיורים בגן הירק ובבוסתנים, בחממת הסקולנטים ובמפעל השיקומי ולסיים בטעימת גבינות משובחות מול נוף גלילי עוצר נשימה.

"צוות חוות רום בחר לעבוד בחווה מתוך חיבור עמוק לערכים העומדים בבסיס העשייה החקלאית שלנו. כל אחת ואחד מאיתנו מביאים את עצמם אל המקום וכן הוא מתעצב בהתאם לחיבור בין הנפשות והסביבה. אנחנו בעשייה מתמדת בתחומי קיימות ואקולוגיה, ומבקשים להיטיב עם הטבע ולחיות קרוב לאדמה." בכל ענפי החקלאות של חוות רום [גידול העיזים, בוסתנאות, גני ירק אורגניים ועוד] צוות החווה בבחינה מתמדת של דרכים המיטיבות עם הסביבה ומביאות לאיזון נכון בין צרכי הטבע לצרכי האדם. בהתאם לתפיסה זו - העדר המקומי יוצא בכל יום למרעה ממושך על הר כמון וכתוצאה מכך החלב הופך עשיר יותר, והגבינות בריאות ואיכותיות במיוחד. מלאכת הגבנות נעשית כמו פעם, בעבודת כפייה מבורכת, והגבינה ארטיזנלית ומשובחת בטעמיה. בראשית שנות האלפיים הוקם בחוות רום מפעל מוגן של משרד הבריאות המעסיק בכל יום [עד היום] כמה עשרות מתמודדי נפש. העובדים במפעל השיקום מגדלים, מייבשים ואורזים צמחי תבלין, מייחרים סקולנטים וקטוסים בחממה מפוארת, עובדים בעץ ומכינים מגשי אירוח, קרשי חיתוך וקוביות עץ [בהן הם שותלים את הסקולנטים והקטוסים]. במקום תוכלו לרכוש בתאום גם מגוון מוצרים המיוצרים ע"י המשתקמים.



אלטו

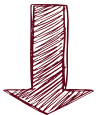
כשר

מחלבת אלטו | קבוץ שומרת | טלפון: 054-5614644

מחלבת אלטו נולדה מאהבה, אהבה למלאכת הגיבון והיצירה. "Alto" - משמעותו "גבוה" ולשם אנו מכוונים, אנו מפתחים מוצרים איכותיים, עשירים בארומה ובטעם, ייחודיים ומפתיעים.

אריאל, חבר קיבוץ שמרת שבגליל המערבי, החל את דרכו כגבן במחלבה הקיבוצית הקטנה. עם השנים הקימה המשפחה את "אלטו", מחלבת בוטיק משפחתית. האהבה למלאכת הגיבון, הדייקנות והיצירתיות של אריאל כ-Cheese Maker, מובילים את העשייה ופיתוח הגבינות המיוחדות במחלבה, תוך הירתמות בני המשפחה. במשך השנים התרחבה הפעילות ותחת קורת גג שוכנים המחלבה - ייצור גבינות העיזים, בית הקפה עם תפריט חלבי ומיוחד, מעדנייה המציגה את מבוחר הגבינות העשיר של אלטו ומאפייה. המחלבה ממוקמת בלב בוסתן עצי פרי ומשלבת מעדנייה מעוצבת ובית קפה עם חלון רחב לאולם הייצור.

המחלבה בפיקוח משרד הבריאות ומוצריה כשרים בהשגחת לשכת הרבנות מטה אשר.



בדרך אלינו אפשר לזכור:

בואכה יודפת - מתחם תיירות גלילי | יודפת | טלפון: 072-9341104



בואכה יודפת - יודפת

בואכה יודפת הוא מתחם בילויים וקניית גלילי פסטורלי, הכולל 12 חנויות בוטיק מעוצבות וממוקם בינות עצי אלון. המקום צופה אל נוף עוצר נשימה ביישוב יודפת ופתחו שבעה ימים בשבוע ובחגים.

במקום ניתן למצוא מגוון חנויות לעיצוב אופנה ולייף סטייל, גלריה, בתי מלאכה, מעדניה, בית קפה ומאפייה.

מיכל עזורני, ממקימות המתחם: "עסקי המתחם שייכים ברובם לנשים והן הרוחו החיה של המקום. האווירה הייחודית של בואכה יודפת מקורה בשני דברים - הרוח של יודפת והאיכויות שלנו כנשים מנהלות. המקום הזה הוא בית, משפחה וזה מורגש בחווית הביקור במתחם. ערכים והרבה אהבה ותשוקה לדבר, הם שמובילים את נשות בואכה. לכל אחת מאיתנו, החנות היא הבייבי שלה, כל עסק צמח מתוך עניין והרפתקנות."

עסקי בואכה יודפת: קפה יודפת, הולך בתל, חלב עם הרוח, MOI, הגר - בוטיק יד שניה, Jemima, המלבושה, טוטסי מטבח מעדניה, אונקיה, פרא, קואן - כלי דרך, יער הקופים, לחם עשהאל, גליאלה

המקום גם מקיים מדי פעם אירועים ומארח אומנים ודוכני מזון נוספים במתחם. בסיום הביקור, ממליצים לכם בחום לבקר גם ביער הקופים הסמוך.

בתקופת המלחמה מתחם בואכה יודפת פתח את הלב ואת המקום לשני עסקים מפונים שיוכלו להמשיך להתפרנס ולקיים את העסק שלהם, "גליאלה" גלידה נפלאה מהעוטף ו"מרווה" פיצה טעימה מהגליל העליון. במהלך השנה הזו גליאלה החליטו להפוך לעסק קבוע במתחם ולהישאר בגליל המערבי.

פיצה "מרווה" ממשיכה להתארח במתחם בחלק מהימים ואתם מוזמנים להגיע ולהנות מהחוויה המיוחדת שהם יודעים לתת בפדוראק המקסים שלהם ממש לרגל המתחם. פיצות עבודת יד שהם ביטוי למסע קולינרי ארוך שעברו, בצק בתפיחה איטית, מוצרלה משובחת, שמן זית מקומי ג'יבנה עיזים ועוד. מכאן הם רק ממריאים ביצירות וספונטניות מכל הטוב שיש לגליל להציע...





איפה מטיילים?



מצפה הילה ממוקם באזור יוצא דופן ומשופע במקומות לטייל אליהם: אזור שיש בו הרים ויערות, נחלים ומעינות, מצפורים ומסלולי חמד חביבים 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 עוזור. 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 היערונים: 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 היערונים 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 וקמרן 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 ליישוב מנות, 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 קולינרי ותוצרת מקומית. העמותה צמחה מלמטה והוקמה ע"י קבוצה של תיירני בוטיק במתחם - ייננים, שפים, גבנים, מדריכי טיולים, אומנות ועוד כשהבסיס לעבודתם השיתוף פעולה והעשייה המשותפת.

תוכלו להתרשם ממגוון עצום של ההצעות באתר ובפייסבוק: www.westgalil.org.il

לפרטים לחצו כאן

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

מגוון הצעות ופלאות לחופשה חורפית בהנחות מיוחדות במהלך פברואר 2020

כתבו עלינו

אירוח ולינה

נעים להכיר

סדנאות ופעילויות

סיורים וסיועים

אירועים



טיפול | סדנאות | אומנות ועוד...

"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 רקמת עמוק, טווינא ועוד. [שימו לב: כדי להבטיח שתקבלו את הטיפול שבו אתם מעוניינים, יש להזמין מראש]

אנחנו ממליצים על המטפלים הבאים:

רזית: 054-4979804 דודו: 052-2055204

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



טיפול ספא לחדר



עיסוי עם ליאתי



אבלון-טיפול מים וספא



תמרהינדי-כליל

Avalon - אבלון, טיפולי מים וספא

בבית אבן גלילי במצפה הילה שבגליל המערבי נמצא "אבלון" - מרחב ספא ואירוח ביתי קסום, המשקף על שמורת נחל כזיב ואל הים. "אבלון" 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 ולהנות ממגוון טיפולי מגע. בחצר הקדמית הפונה אל הנוף מחכה לכם בריכה מקורה ומחוממת לשחייה ולטיפול המים. ב"אבלון" נמצא השילוב המושלם של טבע בראשית, נוחות מפנקת וטיפול ספא מיוחדים.

[יש לתאם פגישה מראש יאהלי יוקתיאלי 050-2555878]

תמרהינדי - רוקחות | סדנאות | טיפולים

רוצה ללמוד כיצד לחיות נכון יותר? להבריא בדרכים טבעיות?

תמרה חיה ונושמת את כליל והיא עוסקת ברוקחות טבעית 20 שנה. בתמרהינדי היא מתמחה ברוקחות טבעית 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 מתבצעת 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 טבעית ומגוון עשיר של טיפולים מהתאמת תזונה והמלצות לאורח חיים דרך טיפולי מגע שונים, טיפולי ניקוי ועד לעיסוי ספא מפנקים. לפרטים נוספים ותיאום: 052-3966394

TOP IL

TOP-IL מציעים דרך שונה ולא שגרתית לטייל ולחוות אתרי טבע בישראל ככלל ובגליל המערבי בפרט, באופן אתגרי ובליוי מודרך ומקצועי. הפעילות מתקיימת בתיאום מראש באתרים מותאמים המאפשרים על ידי קק"ל והרט"ג, ובבחירה אישית של הלקוח. ניתן לשלב טיול מקדים או להגיע למקום הגלישה ישירות.

סנפלינג ניתן לבצע במצוקים, אתרים מוכרים בגליל המערבי דוגמת מערת קשת, מצוק זלתון, מערת עלמה ומערת הוטה [לחובבי האקסטרים במיוחד] ובכל מקום המאפשר לגלישה ומבלי לפגוע בטבע. כל גלישה מאובטחת על ידי מדריך.

הפעילות מתאימה לקהל פרטי, זוגות, משפחות וקבוצות כפעילות אתגרית או סדנאות עם ערך מוסף המאפשרות יצירת גיבוש, התמודדות עם דילמות ומציאת פתרונות יצירתיים וחיבור לטבע. זאת באמצעות משימות המחייבות את המשתתפים לדבר, לתכנן, לעבוד בשיתוף פעולה ולסמוך על המשתתפים הנוספים בתנאי שטח ואתגר. מתאים לגילאי 6-70.

לפרטים נוספים ותיאום: 072-3941102

סדנאות אומנות ב ART 192 - עכו העתיקה

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 באירה המיוחדת של הגלריה וסימטאות עכו העתיקה. בתיאום או הרשמה מראש בלבד.

לפרטים נוספים ותיאום: 04-8283955



TOP IL



ART192



טיפולים | סדנאות | אומנות ועוד...



הסטודיו של חסי

הסטודיו חסי נוה

בסטודיו חסי נוה, אפשר להגשים את החלום - ליצור שמירת תלמים ממש כמו בסרט - כמשפחה, עם חברות, יום כיף או סוף שבוע ארוך... חסי, אמנית ויוצרת קוולט [שמירת תלמים] 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 ומוחזקות 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 הקוולט 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

אומניה

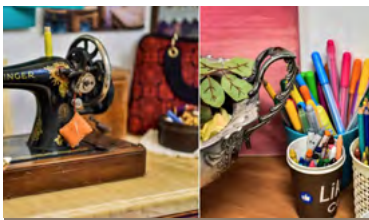


אומניה

בקיבוץ אפק המוריק יסדו 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 בחו"ל 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

בית רימא - פסוטה



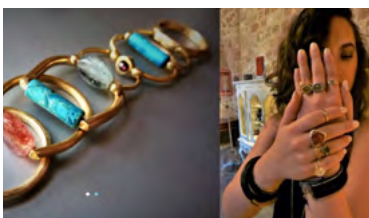
בית רימא-פסוטה

בית רימא הוא מרכז תרבות, תיירות וגלריה לאומנות. הבית מהווה מסע בזמן לגילוי תרבות ומסורת נוצרית גלילית וכפרית בארץ ישראל. זהו מקום של הגשמה והעצמה בהדרכת רימא חורי המארחת קבוצות מהארץ ומחו"ל. את המפגש נתחיל בקבלת פנים עם תה, קפה, שתייה קלה ועוגיות ייחודיות מסורתיות. נמשיך לשיחה עם רימא חורי על סיפור בית רימא, ביתו של סבה של רימא שהיה מוכתר הכפר והסבת הבית ל"בית רימא", מקום של העצמה נשית שהוא הגשמת חלומה של רימא. נשמע על סיפור דרכה הייחודית של רימא, על תרומתה לקהילה ויצירת השינוי אליו היא מובילה באמצעות סדנאות ומפגשים.

מתאים לכל המשפחה, בתיאום מראש. [נעלות 25 ש"ח] | ההדרכות מתקיימות בעברית ו/או אנגלית

לפרטים נוספים ותיאום: 072-3971191

אורוקא - תכשיטים, אומנות, עבודת יד - כיכר פיזה, עכו העתיקה

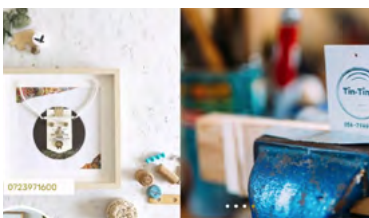


אורוקא-עכו

סטודיו גלריה "אורוקא" הינו סטודיו לתכשיטים בעכו העתיקה של הצורפת אורלי קופלר. הסטודיו מציע תכשיטים בעבודת יד, תכשיטי קיר, סדנאות ואירועי בוטיק. אורלי קופלר, בוגרת מסלול צורפות בויצ"ו בחיפה. את הסטודיו בחרה אורלי למקם בעכו העתיקה. עיר מלאה קסם שמעניקה לה השראה. כמו שלכל אחת מהאבנים שמרכיבות את הקירות יש צורה שונה ומעניינת כך גם התכשיטים שהיא יוצרת. הנמל הקרוב, הדייגים, השוק, בתי המלאכה הזעירים השומרים על צביון מקורי בעל מאות שנים, המבנה העותומני המיוחד המעוטרים בקשתות, כל אלה מדברים את אותה השפה העיצובית שחוזרת גם בתוך הסטודיו עם פרטי הריהוט המסוגננים. כשמחברים את כל זה יחד, זה נוגע עמוקות בכל מי שמבקר כאן.

לפרטים נוספים ותיאום: 072-3971187

TIN-TIME - סטודיו לאומנות, דמיון, קיימות ומה שביניהם - גילון



TIN-TIME

הסטודיו של פולה מתמחה בעיצוב מוצרים שימושיים ודקורטיביים לבית או למשרד המבוססים על תהליכי יצירה מלאי דמיון, צבע והרבה הומור. כל מוצר שלה הוא יחיד ומיוחד והיום ניתן למצוא אצלה וליצור אצלה מגוון של כלים שימושיים, תמונות קולאג' מדליקות והכל מחומרים ממחזוריים.

סטודיו TIN-TIME ממוקם בביתה של פולה שבישוב גילון, מוקף בנוף גלילי ירוק. במקום נערכות סדנאות שונות בתחום היצירה המתאימות למבוגרים ולמשפחות, ימי גיבוש, מפגשי חברות ומפגשי אמנות.

לפרטים נוספים ותיאום: 072-3971600

פיסול - ורדה יתום - גלריה וסטודיו לפיסול - קבוץ סאסא



סטודיו ורדה יתום-סאסא

פיסול ורדה יתום הוא מרכז פעילויות אמנות ופיסול מגוונות שהוקם ע"י האמנית ורדה יתום, החיה ויוצרת בקיבוץ סאסא שבגליל. ורדה יתום הינה פסלת בינלאומית מוערכת אשר הוכרה ע"י ועדה בינ"ל כאחת מעשרת פסלי הקרמיקה המובילים בעולם.

אתם מוזמנים לבקר בסטודיו שלה, שם תוכלו להתרשם ממגוון עבודותיה ומסיפורה האישי, השזור בהן.

בואו לחוות את הסטודיו והגלריה של ורדה בקבוצה, עם חברים או משפחה ולהנות מסיום מודרך במקום כולל סיפורה האישי, סדנת יצירה אישית או בקבוצות קטנה או שיעור קרמיקה.

לפרטים נוספים ותיאום: 072-3941143



טיפול | סדנאות | אומנות ועוד...



יעל פיסול בחימר - כפר מסריק

יעל פיסול בחימר - סטודיו לפיסול, חוגים וסדנאות - כפר מסריק

יעל מפסלת נשים. בכל הסוגים ובכל הגדלים. "דמויות הנשים שאני מפסלת נוצרות בהמון אהבה לנשים ולגופן הבשל הבורא מתוכן חיים. נשים בוקעות, נולדות, מתפתחות. נשים שמחות, אהבות את עצמן, מוקירות תודה, מקבלות את גופן וחוגגות את החיים." הסטודיו של יעל נתנאל בלב ליבו של קיבוץ כפר מסריק הוא מקום של אהבה וקבלה. האור הנעים, העצים המרהיבים המשתקפים מחלונות הסטודיו הגדולים, העיצוב הייחודי והחיוך המזמין של יעל, כל אלה מהווים קרקע פורייה לתהליך יצירה חווייתי.

יעל מציעה חוגים וכן סדנאות התנסות חד פעמיות, כגון סדנת "אישה מפסלת אישה" - חוויה נשית מיוחדת ומעצימה שבסופה כל משתתפת יוצאת עם פסל בדמות אישה מעשה ידה.

את הפסלים של יעל ניתן לרכוש בסטודיו, בתיאום מראש ובגלריית האמנות "נעומה" בעכו העתיקה.

לפרטים נוספים ותיאום: 072-3941136

קובי סיבוני - עיצוב ואומנות בחוטי ברזל - לוחמי הגיטאות



קובי סיבוני-לוחמי הגיטאות

קובי סיבוני, בוגר המחלקה לעיצוב תעשייתי ב"בצלאל", הוא אמן שמתמקד כבר 25 שנה ביצירות מגוונות המבוססות על חוטי ברזל בעובי של 1 מ"מ. עבודותיו נעות על הגבול שבין עיצוב לאמנות והוא מציג אותן בתערוכות בארץ ובחו"ל.

בסוף שנת 2011, פתח קובי סטודיו עצמאי לעיצוב בחוטי ברזל בקיבוץ לוחמי הגטאות ומאז הוא עובד בסטודיו מידי יום, יוצר אובייקטים שחלקם בעלי אופי אמנותי וחלקם משלבים עקרונות עיצוביים שונים.

בביקור אצל קובי, ניתן להתרשם מעבודותיו - גופי תאורה, פסלים דו ותלת ממדיים של חיות ודמויות דמיוניות, מכשירי רדיו, ואפילו שמלה ייחודית ממתכת.

הסטודיו הנעים והשמח מכיל בתוכו חלל תצוגה וחלל יצירה שמשולבים זה בזה. חלק מהיצירות תלויות על הקירות ומהתקרה וחלקן מוצבות על סטנדים ושולחנות ברחבי הסטודיו. חלל הסטודיו התפתח עם השנים וממשיך להשתנות מיום ומבוקר לביקור, בשל העובדה שפסלים נמכרים, יוצאים לתערוכות, או חוזרים מהן.

לפרטים נוספים ותיאום: 072-3941118

סטודיו כביסה צבעונית - סדנאות הדפס ויצירה בעבודת יד - בית העמק



סטודיו כביסה צבעונית - בית העמק

סטודיו כביסה צבעונית הינו מרחב לסדנאות בעבודת יד בקיבוץ בית העמק. בעלת הסטודיו, שרון ניומן טלקר, היא מעצבת מוצר ומעצבת רב תחומית בוגרת שנקר.

בשנים האחרונות החלה שרון לשלב טכניקות דפוס מיוחדות עם עולם העיצוב והאומנות, ומן הסטודיו יוצאות עבודות יד מרשימות בהנחייתה, עם טביעת אצבע ייחודית של הלוקו. **הפעילויות המוצעות בסטודיו:** סדנת לינולאום, סדנת ציאנוטיפ - הדפס שמש, פעילויות הורה וילד ואירועים וסדנאות בתיאום מראש.

כל סדנה/מפגש מתחיל בקבלת פנים הכוללת כיבוד מפנק ושתייה, הסבר על הסטודיו, החומרים וסיפורה של שרון.

לפרטים נוספים ותיאום: 072-3941114

סדנת עבודה משותפת עם וואליד חורי חרש ברזל - פסוטה



וואליד חורי - חרש ברזל

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

עדוש - סדנאות אוכל, מפגשים וחוויות - בית העמק



עדוש-בית העמק

עדוש הוא העסק של עדי שמואל. היא מעבירה סדנאות אוכל ואירוח בביתה החם והנעים שבקיבוץ בית העמק, ליד מטעי האבוקדו ובאווירה כיפת ואינטימית.

עדי, שעבדה שנים רבות במסעדת "מחניודה" מספרת שאת אהבת הבישול קיבלה מסבתה. עד היום הסדנאות והאירועים שהיא עושה נרקמים מתוך אהבה ותשוקה עצומה לפתוח את דלת ביתה, לארח אנשים ולהעניק חוויה משותפת של שמחה, למידה ועשייה דרך בישול ואפייה.

אצל עדוש תוכלו לבחור בין מגוון סדנאות: בסדנת "בפנוכו", נלמד להכין ממולאים כגון בורקס, קובה ועלי גפן טעימים, יפים וברמת אסתטיקה מאוד גבוהה שמיד תרגישו צורך לשתף ולהשווץ [בנוסף, עדוש מציעה סדנת אמנות האירוח, סדנת מלכת שבא [אוכל אתיופין ועוד. רוב הסדנאות כוללות ארוחת בוקר ו/או צהריים משותפות בשביל החוויה.

הסדנאות של עדוש הן חוויה של טעמים ואסתטיקה, הן מעשירות, מגבשות ומעניקות ביטחון עצמי במטבח. בנוסף, אם חשקה נפשכם בארוחה טובה ללא סדנה, עדוש מציעה גם ארוחות פרטיות בביתה בתיאום מראש.

לפרטים נוספים ותיאום: 072-3941119



טיפולים | סדנאות | אומנות ועוד...



Galileat

חברת GalilEat בבעלותו ובניהולו של פול ניירנס מעבירה סדנאות בישול, סדנאות ליקוט, סיורים בשוק ופעילות קולינרית בגליל, עם פול ניירנס 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 ובירקות טריים במטבח הערבי מאפשר לצמחונים ליהנות מהאוכל בדיוק באותה המידה שבה ייהנו ממנו אוהבי בשר מושבעים.

לפרטים נוספים ותיאום: 055-8810727



בית אלפראשה בעכו העתיקה - עכו

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



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, עדכני ועוד שפע הצעות לפעילויות, טיולים ואירועים תוכלו למצוא באתר זמן גליל מערבי

בכתובת: <https://www.westgalil.org.il/>



תמר וגפן

אירוח ויין בוטיק בגליל

מחכים לכם ♥

