

'מהחממה לצלחת': קוטפים ירקות ומשתתפים בסדנאות בישול עם שפים

Posted on 1 במרץ 2021 by שוש להב



תיירות ערבה מזמינה לחווית קטיף ובישול בחממות חקלאי הערבה התיכונה, לאורך שני סופי שבוע: 4-6.3.2021 ו-11-13.3.2021

Categories: [סצנת האוכל](#), [ראשי](#)

Tag: [מהחממה לצלחת](#)

מועצה אזורית הערבה התיכונה ותיירות ערבה, קרן מיראז' וארגון 'השומר החדש', מזמינים ל'מהחממה לצלחת' - חווית קטיף ובישול בחממות חקלאי הערבה התיכונה, לאורך שני סופי שבוע - 4-6.3.2021 ו-11-13.3.2021. משפחות, קבוצות, ילדים ופודיז', ייהנו מקטיף עצמי של ירקות טריים בחממות ובישול עם התוצרת שנקטפה, בהדרכת השפים: נדב ודניאל, השף ינון בארי, השף יריב איתני, חקלאים ובשלנים, ממש בלב החממה.

בין הפעילויות וסדנאות הבישול - 'מהחממה לצלחת'

'סיפור אהבה תאילנדי עם השפים נדב ודניאל: אירוע הפתיחה ב- 4.3, בהנחיית נדב ודניאל, בעלי המיזם הקולינרי 'סיפור אהבה תאילנדי'. נדב נובל, בן המושב פארן ואשתו דניאל, יקיימו קטיף ירקות עם המבקרים ב'חוות בין השיטין' בחצבה, מהם יכינו בלב החממה מנות תאילנדיות. בהמשך יערוך הזוג ארוחת ערב לזוגות, מירקות הערבה בהשראת המטבח התאילנדי.

שף יריב איתני ממעדניה-90 route, בצוקים: יקיים סדנת "מדברים בשר וכל מה שליד דרך מעשנה", בלב חממת חוות בין השיטין במושב חצבה.

'פארן על השולחן' - השף ינון בארי: יוצא מסעדות היוקרה בלונדון "הפאלומר" וה"ברברי" ובעל קייטרינג במושב פארן, יכין בביתו ארוחה שכולה על טהרת ירקות מקומיים ממושב פארן.

בחוות בין השיטין במושב חצבה: יתקיימו סדנאות בישול עם השפים נדב ודניאל ושף יריב איתני, לצד קטיף של ירקות טריים וסדנאות 'בישולי שדה', בלב החממה, הכוללות היכרות מקרוב עם עבודת החקלאים והאדמה.

"אצל אביגד בשדה" - משק אורגני במושב עידן: החקלאים מתן וענת אביגד יקיימו קטיף וסדנת בישול במשק. במכוורת פורת במושב עין יהב: יתקיים סיור קולינרי, עם טעימות דבש, הכנת ממרח דבש וקוקטייל הבית.



גן הירק של רונית ומוטי אלעזרי במושב צופר. צילום רונית אלעזרי
גן הירק של רונית ומוטי אלעזרי - במושב צופר: רונית תארח לסיור חוויתי, לצד קטיף עצמי של ירקות ממנו יכינו המבקרים סלט הישר לצלחת לארוחת הבוקר, שתגיש רונית.

הפנינג חקלאי ב"אדם ואדמה": תלמידי תיכון 'אדם ואדמה' יובילו סיור בחממה שהקימו, בה הם מגדלים ירקות ושולחים סלי מזון לנזקקים, המבקרים ישתתפו בעבודה בחממה, בקטיף ירקות, לצד דוכני יצירה לכל המשפחה.

'מלוא הטנא' - חממה אורגנית במושב עין יהב: תומר ורונית טנא יקיימו סיור, קטיף עצמי וסדנת 'בישולי שדה'.

במכוורת פורת במושב עין יהב: יתקיים סיור קולינרי, עם טעימות דבש, הכנת ממרח דבש וקוקטייל הבית.
יקב מואה במושב צופר: יארח לטעימות יין מדברי ופלטת גבינות.

במרכז המבקרים ויידור - "חלון לחקלאות": יתקיים בימי שבת, שוק איכרים בו תוצרת חקלאית טרייה.

בערבה התיכונה מתחוללים פלאים בתחום החקלאי: בעיקר בעונת החורף, כאשר בשאר העולם קר ואין אפשרות לגדל מזון מהצומח, מנצלים חקלאי הערבה את שעות האור הארוכות והטמפרטורות הגבוהות, ובשילוב מחקרי מו"פ ערבה תיכונה וצפונית-תמר, מטפחים את הירקות המובחרים בעולם: פלפלים, עגבניות וחצילים בשלל צבעים, טעמים וצורות, קישואים, דלועים ומלפפונים, אספרגוס, פטריות, צמחי תבלין ועוד, המגיעים לשוק המקומי בישראל ובשל איכותם הגבוהה, מיועדים ברובם לייצוא לאירופה וארה"ב.

עוד ייהנו המבקרים מטיולים לגבי מים שהתמלאו מהמשקעים האחרונים, אטרקציות תיירותיות, טיולי שטח בתומקארים וג'יפים במרחבי המדבר, מסלולי הליכה ואופניים, גלריות ועוד, לצד לינה וחדרי אירוח. פארק ספיר מציע לינת שטח בחממית שהוקמה במיוחד לאורחי 'מהחממה לצלחת'. בימי שישי תתקיים לצד החממית מכירה של מטעמים קולינריים בפודטראקים, עם מוסיקה ואווירה שמחה.

עלות לינה בפארק ספיר: 180 ₪ למשפחה.

עלות קטיף וסדנת בישול החל מ- 40 ₪.

האירועים יתקיימו על פי הנחיות משרד הבריאות.

מידע על אירועי 'מהחממה לצלחת' - אתר תיירות ערבה: [/https://goarava.co.il](https://goarava.co.il)

טל': 052-4260798