

"סיפורי אוכל": הסיור הקולינרי של הערבה הדרומית

Posted on 11 במרץ 2021 by שוש להב



להכיר את הערבה הדרומית דרך הבטון, בסצנה הקולינרית המתפתחת בה, ימי שישי 12.3 ו- 19.3

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

Tag: [סיפורי אוכל](#)

הסצנה הקולינרית מתפתחת בערבה הדרומית, כשאנשי מטבח ושפים רבים העתיקו את מקום מגוריהם מהמרכז לערבה. מגוון חומרי הגלם הגדלים באזור, לצד חקלאי הערבה והיצרנים המקומיים, מביאים איתם שפע של תוצרת מקומית טרייה ונדירה.

הסיורים הקולינריים בארץ ובעולם, אמנם החלו כטרנד אך הפכו במהרה לאחד הסיורים הכי נחשקים גם בקרב המקומיים. הסיורים מהווים הזדמנות טובה להכיר מקרוב את אנשי המקום, ולקבל טעימה ממטעמים אותנטיים, בדיוק מה שסיפורי אוכל בסיור הקולינרי בערבה, באים להציע.

הקהל הרחב מוזמן לצאת למסע קולינרי ביישובי הערבה הדרומית, לפגוש את האנשים מאחורי הסירים, ולקבל טעימה המשלבת בין סיפור לתוצרת מקומית. בתאריכים 12.3 ו- 19.3 ימי שישי בין השעות 09:00-14:00. הרשמה עד יום חמישי לפני הסיור בשעה 18:00, מחיר 90 ש"ח לאדם (מגיל 3).



חממת חמשת החושים בקיבוץ אליפז. צילום באדיבות הערבה הדרומית

הכרטיס מקנה 5 טעימות מתוך 7 הטעימות המוצעות

- יין לצד טעימת גבינות וזיתים תוצרת קיבוץ נאות סמדר
- קפה ועוגת תמרים חלומית בקיבוץ יהל
- גספאצ'ו עגבניות ירוקות עם מורינגה וחברים בקערת לחם - בסופר פוד טראק בקיבוץ לוטן
- בירה מקומית בטעמים מפתיעים - Beer צינות - מבשלת בירה בקיבוץ קטורה
- כדור גלידת יוגורט תמרים- בפונדק יטבתה
- רול ירוק במילוי בשר מפורק וצ'ימצ'ורי + קטיף תבלינים - חממת חמשת החושים ב"אליפז"
- כפות תמרים - קיבוץ אילות



גספאצ'ו עגבניות ירוקות בלחם, קיבוץ לוטן. צילום באדיבות הערבה הדרומית פירוט מתחמי הטעימה

אקו כיף ☑ **קיבוץ לוטן** ☑ **סופר טראק פוד**: בלב הגן האקולוגי של קיבוץ לוטן תמצאו את הסופר פודטראק הכי צבעוני ובריא שראיתם בחייכם. שם תטעמו גספאצ'ו (מרק קר) עגבניות ירוקות עם מורינגה בעיטור של צ'יפס קייל ותבליני סופר פוד תוצרת המקום, מוגש בקערת לחם בשביל האיזון. צמח המורינגה, הגדל בלוטן, אמנם רק לאחרונה עלה לכותרות, אבל פה בלוטן מכירים בסגולות שלו לא מעט זמן. אל תתפלאו אם אחרי הטעימה פה תרגישו צעירים יותר. בכל פינה שתביטו תתקלו במראות צבעוניים ולכל אבן, מתקן שעשועים או צמח יש סיפור, שאנשי המקום שיהיו שם כדי לקבל אתכם, ישמחו לספר לכם.
*טבעוני

קיבוץ נאות סמדר ☑ **יקב בוטיק אורגני**: המוצרים האורגניים של נאות סמדר הם שם דבר בישראל וגם בעולם. ביקב הבוטיק האורגני שבלב הקיבוץ תוכלו לקבל טעימת יין מזני ענבים הגדלים באקלים מדברי ומעניקים לו ארומה ייחודית. לצד היין תיהנו מטעימת גבינה (לא דלת שומן!) המיוצרת מחלב עזים טרי ומשובח המגיע יום יום מהדיר של הקיבוץ למחלבה המקומית. כדי להשלים את חגיגת הטעמים יהיו גם זיתים מקומיים. תוצרת מדברית איכותית באחד *מגיל 18 ומעלה.

קיבוץ יהל ☑ **בצל התמרים**: בימי שגרה, קפה ועוגה נחשבו לבילוי די סטנדרטי, אך בשנה האחרונה נוצר לכולנו מחסור מהצמד הזה. בעוד המסעדות עברו למודל משלוחים ו-TAKE AWAY, הקפה והעוגה הפכו להיות לרגעים כמו חלום רחוק. בקיבוץ יהל תכירו את גילה, ממקימי הקיבוץ, ואחרי שתטעמו את עוגת התמרים שלה לצד הקפה תבינו בדיוק למה התכוונו. גם בקיבוץ יהל, כמו בכל קיבוצי הערבה, מגדלים תמרים אך פה גם יודעים לייצר מהם מטעמים, כלומר ממתקים, וגם אותם תוכלו

קיבוץ קטורה ☑ **מבשלת Beer צינות**: יש מבשלת בירה אחת בערבה בדרומית הדרומית ואותה תמצאו בקיבוץ קטורה. המבשלה, שפועלת מאז 2013 מייצרת כיום 15 טעמים שונים של בירות שחלקן זכו במדליות בתחרויות בינלאומיות. ניל חורגין שעלה לישראל ממרלינד ארה"ב הגיע כדי להפריח את השממה עם טעמי בירה פורצי דרך כמו למשל הבירה

המפורסמת "קול מג'הול" העשויה מתמרים שגדלים במטעי הקיבוץ. בירצינות ששווה ביקור!
*כשר *טבעוני *לגילאי 18 ומעלה

גלידות יטבתה: גלידת יטבתה המשובחת בסגנון ג'לטו איטלקי מיוצרת כאן מידי בוקר מחומרים טבעיים בלבד ומחלב טרי המגיע היישר ממחלבת יטבתה שמעבר לכביש. כאן תקבלו הצצה אל מאחורי הקלעים של גלידת יטבתה והקמת הקיבוץ הראשון בערבה! גלידת יוגורט תמרים היא ה"בסט סלר" של הגלידריה כי השילוב בין יוגורט מהמחלבה לבין תמרים מהמטעים של יטבתה פשוט מוווו-שלם!

חממת חמשת החושים בקיבוץ אליפז שף במדבר: את הטעימה של השף רוברט ביטון מקיבוץ אליפז, או כמו שכולם קוראים לו "שף במדבר", החלטנו לשלב עם חממת 5 החושים של הקיבוץ, והסיבה לכך היא לא רק האווירה והנוף המרהיב של הרי אדום שנשקף מכאן, אלא גם בחירתו של השף המשלב חומרי גלם מהחממה במנה שתטעמו. ואם כבר באתם לבקר אז תקבלו שקית לקטיף תבלינים ותה צמחים להשלמת החוויה. נו, יש יותר מושלם מזה?

כפות תמרים קיבוץ אילות: בכל שישי מתקיים בקיבוץ אילות יריד אוכל מוכן של מסעדת כפות תמרים ובו תמצאו למעלה מ-120 מנות המשלבות בין מאכלי עמים לבין מטבח עכשווי ותוצרת חקלאית איכותית מהערבה. בקיבוץ אילות תיהנו מטעימת קיש כתום עשוי ירקות שנקטפו יום קודם מהשדות החקלאים של הקיבוץ בשילוב גבינות לצד סלט ירוקים. כל הטוב הזה יחכה לכם בקיבוץ הדרומי בעולם בין ים למדבר!
*כשר

סיפורי אוכל - 12.3 ו- 19.3 ימי שישי בין השעות 09:00-14:00

[להרשמה באתר הקולינריה החדש של הרבה הדרומית](#)