

# ימי ענף הזית - פסטיבל קולינרי-תיירותי בגליל

Posted on 1 בנובמבר 2018 by שוש להב



פסטיבל שמן זית מהיום, בשני סופי שבוע: 1-3 ו-8-10 בנובמבר בכפרים הדרוזים, הצ'רקסים ובישובים הגליליים

**Categories:** תיירות, ראשי

**Tag:** פסטיבל שמן הזית, כפרים דרוזים, צ'רקסים. גליל, חורפייש, בית ג'אן

טוב שמן זית משמן טוב... פסטיבל הזית הקולינרי-תיירותי בגליל ה-24, יוצא לדרך עם בתי בד פתוחים, מרכזי מבקרים, סדנאות לכבישת זיתים וסיורים. הרשות לפיתוח הגליל ומשרד התיירות, בשיתוף ענף הזית ומועצת הצמחים, מקיימים בין ה-1-3 וה-8-10 בנובמבר את פסטיבל שמן הזית המסורתי שכולל גם סיורים באתרים השונים וכן הדרכות למשפחות ויחידים, והילדים יוכלו ליהנות מסדנאות לכבישת זיתים וייצור שמן זית.

הזית הוא אחד משבעת המינים, עשיר בטעם ובעל סגולות מרפא וטיפוח. ידוע שמלכות ומלכים נמשחו בשמנו. שמן הזית הוא אחד ממוצרי היסוד במטבח: אין כמעט תוכנית בישול בטלוויזיה שאין בה שימוש בשמן הזית, וכמו בכל שנה, בתקופה זו, כשהעצים מלאים בפרך, עושים לזית כבוד בפסטיבל שיכלול בנוסף לסיורים גם מסיק זיתים, ביקור בבתי בד, במעבדות לקוסמטיקה טבעית, השתתפות בייצור שמן זית, דוכנים ומאכלים אותנטיים, הופעות ואירועים. אפשר גם ללון באזור, הן בבתי מלון וכמובן בצימרים שנותנים תחושה מקומית.

הפסטיבל יתקיים בכפרים הדרוזים והצ'רקסים, כמו גם בישובים ובכפרים הגליליים ברחבי הגליל ויציע פעילות בעברית ובערבית בין השעות 10:00 - 16:00. הדרכות יתקיימו בעברית או ערבית, לפי התוכנית המפורסמת.



מאכלים דרוזיים על טהרת שמן הזית הגלילי. צילום שוש להב  
ממבחר הפעילויות בפסטיבל:

**כפר ראמה - 1-3/11/018**

נפגשים במסעדת אלאנואר, סדנת מסיק ולאחר מכן סדנת כבישת זיתים, משם נוסעים ברכבים לבית הבוד, הדרכה מקומית בנושא ייצור שמן זית. הרשמה מראש, לפרטים: מג'די 0528388143

**מג'אר - 1-3/11/018**

הדרכה ואירוח בבית בד (שני בתי בד פעילים בימי הפסטיבל), סדנת כבישת זיתים במקום, יתקיים מופע פולקלור. לפרטים: ראיק 054-4619419 או נדא 050-746044 בהרשמה מראש.

**ירכא - 8-10/11/018**

סיור חווייתי בבית בד עתיק, יחד עם סדנת כבישת זיתים וסדנת מסיק, במהלך הביקור ייערך מופע מוזיקלי אותנטי. לפרטים: סאלח 054-4420301

**גוליס - 8-10/11/018**

סיור מודרך במטעי הזיתים, ביקור בבית בד וחוויית מסיק עצמי. לפרטים: נבואני 052-9244817

**אבו סנאן - 8-10/11/018**

מתחם בית בד עם דוכני אוכל וסדנאות כבישה וסבון. לפרטים: דינה 058-5964002 או ביקי 054-7441838

כסראסמיע - 8-10/11/018

סיור מודרך בבית בד פעיל, סדנאות כבישת זיתים וביקור בבית עתיק. לפרטים:

חמד 054-2460154 או עיסאם 050-6276914



במרכז המבקרים החדש בחורפייש, 'שמון זית אבו עפיף' - שמן, סבונים ומוצרי טיפוח, ממיטב הזיתים של הגליל. צילום שוש להב

חורפיש - 8-10/11/018

תצפית מרהיבה מהר זבול לכיוון לבנון, ביקור במרכז המבקרים של בית הבד, הרצאה בנושא שמן זית וסדנת כבישה. לפרטים: חסן 050-8676768 או אבתסאם: 050-6917337

הייתי, חוויתי, ממליצה:



הבית העתיק בבית ג'אן, עם קשתות ובאר מים, עדות להיסטוריה המקומית ולמורשת הדרוזית. צילום שוש להב לקראת הפסטיבל ביקרתי בשני כפרים דרוזיים, כדי להתרשם מחלק מהאפשרויות הרבות המוצעות בסופש"ים כיפיים אלה:

### אטרקציות בכפר הדרוזי בית ג'אן:

**הבית העתיק** - אחת מאותן עדויות להיסטוריה המקומית ולמורשת הדרוזית. הבית הבנוי בצורת קשתות ובתוכו בור מים בצורת פעמון, מציע חוויה יחודית, עם סיורים מעניינים מלווים בסיפורים אודות הגרעין הישן של בית ג'אן. **מערת אג'יאל** - מערה שגודלה כ-300 מ"ר, שימשה לצורכי תפילה בכנסייה סודית של הנוצרים הראשונים בגליל, ואח"כ למקור מים של תושבי הכפר ולמקום מסתורם של תושבי הכפר. **מרכז המבקרים מעבדות ד"ר דבור** - המרכז משלב סודות צמחי המרפא של הגליל, עם טכנולוגיה וביוטכנולוגיה חדשים לפיתוח וייצור מוצרי איכות טבעיים, בריאים, בלי כימיקלים ונגד הזדקנות העור. **חוות הר הארי** - חווה הממוקמת בפסגתו של הר הארי, נקודת תצפית על הרי הלבנון והרי הירדן, וכאן ניתן ליהנות מטיולי ג'יפים, מרכיבה על סוסים וחמורים ועוד.

### אטרקציות בכפר הדרוזי חורפייש:

**מרכז מבקרים שמן זית אבו עפיף** - במרכז המבקרים החדש והמודרני של משפחת אבו עפיף מבליים בטעימות שמן זית, למידה על הפקת שמן הזית המסורתית העוברת במשפחת אבו עפיף מאב לבן וכן בסדנאות וסיורים. **אירוח אוכל דרוזי של סבתא, אצל איבת'יסאם פארס** - בחצר מטופחת ומוצללת, הנמצאת בבית משפחת פארס בלב הכפר הדרוזי חורפייש, מתקיים אירוח דרוזי אסלי. איבת'יסאם מסבירה על המסורת, על ההיסטוריה והבית הדרוזי. את האוכל שהיא מבשלת ומגישה לאורחיה למדה מאמה וסבתה, כשישבה לידן בהיותה ילדה. אחרי שנישאה הבינה שהיא נמשכת לאוכל יותר משהיא נמשכת ללימודים, לקחה קורסים לבישול והפכה את הבישול למקצוע, מאכילה אורחים ומעבירה סדנאות בישול.



בפתח מערת אג'יאל בכפר הדרוזי בבית ג'אן. צילום שוש להב

**רוקמות התחרה - מיזם תעסוקה לנשים שהוקם בכפר חורפיש שבגליל העליון. פעם בשבוע מתכנסות נשות הכפר בבית אבן גדול, לומדות את מלאכת הסריגה והרקמה ויוצרות פרטי נוי ואופנה בסגנון מסורתי. ביקור במקום כולל הסבר על המיזם, מעמד האישה הדרוזית בעבר ובהווה ולבסוף, סיור בגרעין הכפר. המבקרים יתקבלו במאור פנים, קפה ועוגה. הביקור בתיאום מראש. למעוניינים קיימת אפשרות לסדנת סריגה או רקמה.**

### הידעתם? אנקדוטות אודות שמן הזית:

1. בישראל כ-340,000 דונם של מטעי זיתים, מהם הפיקו בשנה האחרונה כ-18,000 טון של שמן זית איכותי.
2. בית הברד העתיק בעולם, המשוערך לפני כ-7500 שנה, נמצא לאחרונה בחפירות ארכיאולוגיות בישראל בעין ציפורי.
3. ישראל היא מהמדינות המובילות בעולם בתחומי המחקר, הטיפוח, גידול הזיתים ואיכות שמן הזית. כאן פותחה טכנולוגיית השקיית זיתים לשמן ובעקבות זאת החל גידול זיתים באזורי ספר ומדבר.
4. האירוע הגדול ביותר של טעימות שמן זית, התקיים בספרד לפני 9 שנים ובו נכחו 12,909 משתתפים.
5. האוסף הגדול ביותר של בקבוקי שמן זית נמצא בארה"ב וכולל 2,440 בקבוקים.
6. פיטר צ'רבינסקי מקנדה שתה בקבוק שמן זית בדקה ו-36.39 שניות.
7. בריאד נמצא מטע הזיתים המודרני הגדול ביותר בעולם, והוא כולל 7,730 דונם, עם 5 מיליון עצי זית, המייצרים 15,000 טון של שמן באיכות גבוהה (זאת, בעוד הממלכה צורכת כפול מזה).



אצל רוקמות התחרה, מיזם תעסוקה לנשים בכפר הדרוזי חורפייש. צילום שוש להב



זיתים משובחים פאר גידולי הגליל. צילום שוש להב  
**פרטים נוספים על אירועי הפסטיבל ואירועים באזור באתר וכן באתר**  
פרטים בפייסבוק: כפר ביקרתם של הרשות לפיתוח הגליל  
פרטים בפייסבוק: ענף הזית במועצת הצמחים.