



נוודים צפונה

עמק החולה מונח ממש על ציד נדידת העופות, אבל לא רק ציפורים מאכלסות אותו אלא גם אתרי מורשת עם ניחוח חלוצי, מסלולי טיול ושפע של אוכל טוב, לינה מפנקת ושופינג מהנה

[תבלינים ואמנות]

נסיעה קצרה דרך יסוד המעלה הביאה אותנו לקיבוץ חולתה, אל חוות דרך התבלינים של חיים וכן צוקרמן. כבר בכניסה הכה בנו ריח משכר, ולפנינו נפרש מראה צבעוני: עשרות קערות גדושות בכ־200 סוגי תבלינים, תערובות שונות וצמחי מרפא. מרבית התבלינים מגיעים מגידול אורגני בבית לחם הגלילית, ולצדם יש מיני גרנולה, קטיניות, שמן זית ומרקחות ממיטב התוצרת הגלילית. לא נפקד מקומן של חליטות התה, הטובות לכל דבר ועניין, מכולסטרול גבוה, יתר לחץ דם וסוכרת ועד לעצירות. ביסוד המעלה הסמוכה כדאי לבקר בפרסקו גלרי, גלריה לעבודות חמר, רהיטים וציורים. בגן הגדול והיפה שמוקף גדר אבן ניצבים פסלים גדולים לצד בריכת דגי זהב, גשרון ואמת מים, ובגלריה עצמה מוצגים רהיטים בחיפוי פסיפס סים צבעוניים ומלאי חיים, ציורים ופסלים. בתיאום מראש תוכלו לשלב בסיור גם סדנת אמנות עם קפה ועוגה.

[בין החלוצים לגורמה]

אחוות דוברובין, חוות האיכרים המשוחזרת שביסוד המי עליה, הייתה היעד הבא שלנו. סמדר המדריכה לקחה אותנו בינות להדרי החווה והצרותיה, שנהפכו למוזיאון לראי שית היישוב בעמק החולה. החווה נבנתה ב־1884 וננטשה. ב־1909 נקנתה ושופצה על ידי בני משפחת דוברובין, גרים מרוסיה שהקימו בה משק חקלאי ושרדו בה שנים הרף קשיי הקיום. מלבד המוזיאון, המתחם כולל כיום גן אירועים ומסעדה. בחצר אפשר לראות באר אנטיליה (המבוססת על מסילות עולות ויורדות), ובבית עצמו, הבנוי אבנים גדולות, את חדר האוכל הכפרי ששוחזר, המטבח עם תנור האבן הרוסי, החדרים השונים ורהיטי התקופה וגם מאגר גדול של בגדים בסגנון חלוצי. הללו משמשים את הילדים המשתתפים בהפעלות כגון אפיית לחם בטאבון, כביסה בגיגית פח ויצירה בחומר.

מומלץ לסיים את הסיור בארוחה במסעדת אחוות דר ברובין, מסעדת בשרים כשרה הממוקמת באחד מאולמות החווה. השף יניב עזריהו מתמחה בעישון ויישון בשרים, והכל מתבצע במקום. הבעלים, גיל רונן, שהיה בעבר בעל פאב הכוסיית בתל אביב, מכבד אותנו בייז פנינים תוסט ומשמח לבב של יקב תבור, ואל השולחן מוגשים סלט קיי נואה אדומה עם פירות יבשים ותאנים מקומיות, פטריות עם עגבניות ברוטב בלסמי ונבטים, חציל בטחינה ופסטו ואחריהם מיקס בשרים מהביל על גריל שולחני, המורכב בין השאר מנתחי אנטריקוט, פרגיות וקבב טלה, וגם פילה אמנון מעולה עם לימון ועשבי תיבול. לקינוח – סופלה שוקולד חם אלוהי במילוי חלבה.

[קפסולת טבע בבית אוסישקין]

צפונה משם, ליד השער האחורי של קיבוץ דן, במבני נה אבן מרשים הצופה אל נוף גלילי, ממוקם מוזיאון בית אוסישקין לטבע, ארכיאולוגיה והיסטוריה. תמצאו בו מגוון גדול של עופות ויונקים מקומיים המוצגים בסביבה כמרי טבעית, שסוג של חיי נצח נכפה עליהם על ידי פחלוצ. גם אוסיפ פרפרים ושלדי זוחלים יש כאן, ואפילו מאובן של זוחל מעופף מתקופת היורה. במרתף מוצגת תערוכה ארכיאולוגית, הכוללת כלי חרס שהתגלו בתל דן הסמוך.

[מולטימדיה וטבע]

את סוף השבוע שלנו פתחנו בשמורת החולה, מסמלי העמק ושמורת הטבע הראשונה שהוכרזה בישראל. רק חלק קטן מ־3,200 הדונמים שלה פתוח למבקרים, כדי לספק את ההגנה הנדרשת לטבע. אורך מסלול הטיול כ־1.5 קילומטרים, והוא עובר על פני שבילים צפים בין שטחי ביצה ובריכות דגים, המוקפים בצמחיית קנים סבוכה, גומא ופטל. אל העופות המקננים כאן בקביעות, כמו הברווזים, הברכות והאנפות, מצטרפים בימי הסתיו

ם אם אינכם צפרים מושבעים, כאלה שמשכימים קום ונוודים אחר להקות ציפורים, חמושים במגדיר עבי כרס, טלסקופ אימתני ומצלמה משוכללת, מומלץ לכם להגיע בימים אלה לעמק החולה. ארצנו, כך רצה הגורל, ממוקמת על ציר הנדידה החשוב בין אירופה לאפריקה, ולכן אנו זוכים פעמיים בשנה בביקור של כחצי מיליארד בעלי כנף. אבל העופות הם רק חלק מהעניין, כי לחבל ארץ זה יש עוד הרבה מה להציע: מגוון של אתרים היסטוריים, חנויות קטנות ומקסימות, שפע של מתחמי לינה ועוד.

מבקרים בשמורת החולה. גם הג'מנטים המיתולוגיים מסתתרים פה צילום: דודן ניסים



באינטרנט ותגלו שפע אינסופי. אנחנו התאכסנו בוילה גרדניה בכפר היווני במעיין ברוך. הכפר היווני הוא שכונת ההרחבה של הקיבוץ, שנבנתה כולה בסגנון אחיד, יוני, כמשתמע משמה של השכונה, בצבעי כחול ולבן. אנו צרי עדים על שביל בינות למשטחי חלוקי נחל, עציצים פורחים ליד פסלים ועבודות פסיפס, ומגיעים לשתי היחידות החדשות והנעימות, שכוללות סלון, חדר שינה ומטבחון מאובזר. פינת הישיבה בחוץ, מתחת לפרגולה קטנה, צופה אל הרי נפתלי, ולצדה יש מתקני מנגל, ג'קוזי ועצי פרי צעירים. ניתן להזמין כאן עיסויים וטיפולים אלטרנטיביים מתוך מבחר של 14 סוגים.

[באופניים אל הנחלים]

בשטח קיבוץ רפנה עוברים שני יובלים של נחל דן. די בכך כדי להבין כמה פינות חמד פסטורליות חבויות באזור. טיולי האופניים של חברת באופן טבעי מובילים אל אותן פינות. ניתן לשכור סוגים שונים של אופניים, בהם אופי ניים לזוג וריקשות לילדים, ולקבל הנחיות ומפות. תוכלו לצאת עצמאית או עם מדריך, ואף להזמין סלסלת פיקניק. אנו יוצאים לדרוש בנחת בכביש העוקף של הקיבוץ, בין מטעי האבוקדו. המסלול מוצל ברובו, ופה ושם אנו עוצרים להתרענות על גדות יובלי המים המפכים, המוקפים בצמיחית נחלים, עצי תאנה וערבה. הטבילה במים מרעננת עד מקפאיה בכל עונות השנה.

בקיבוץ עצמו לא כדאי לפסס את גלריית כפיים, שקמה במבנה תעשייתי של פח ורשת ששימש מחסן חלפים לרכב. לראיה נשמר קטע קיר שכוסה בתמונות חושפניות, כמיטב מסורת המוסכים. הגלריה מציעה חפצים מיוחדים ותכשיטים, בגדים יד שנייה במחירים של עד 50 שקלים ויצירות של אמנים שונים.

תוכלו לקנח את הביקור בצפייה בסרטון "ארץ ירדן וחרר מונים", המתאר את החי והצומח באזור. בפטיבל הצפרות הקרוב (www.galil.gov.il), שיתקיים בחודש נובמבר, ייערך במוזיאון גם פטיבל סרטי טבע.

[מחשבות צבעוניות וביסטרו ביתי במטולה]

את הערב אנחנו מבלים במטולה הפסטורלית. ברחוב הראשונים הציורי, שיותר ממומלץ לשוטט לאורכו ולחשוף את צפונותיו, מצאנו את הגלריה הקטנה מחשבות צבעוניות. ענבל בירן יוצרת ומוכרת כאן אקסטריו מפימו, המיוצרים בשיתוף "מילה פיורי" (מיליון פרחים, באיטלקית), בהם מהי זיקי מפתחות, מגנטים למקרר, תכשיטים, מארזי מתנות, חמטות ושאר אבזרים צבעוניים ופורחים.

סיימנו את הערב בארוחה מעולה במסעדת לואיזה הסמוכה. בבית אבן שגילו יותר מ-120 שנים, הקימו זוג השפים חן וקרן בראל ביסטרו ביתי המעוצב בחמימות. התפריט משלב מטבח איטלקי, צרפתי ים תיכוני וביתי, וכולל סטייקים מיושנים ודגים לצד פסטות, לזניות וניוקי, מוסקה, ממולאים, עלי גפן וצלי בקר. אנחנו טעמנו טאפס סלטים מצויין, שכלל פול ירוק עם קוביות בטטה על פי מתכון של סבתא, כרובית חלוטה עם טחינה לבנה, סלט שורשים, טחינת סלק וגוזר בוויניגרט בלסמי ופקאן מסוכר וחציל עם פטה ושמן זית. המשכנו בפילה דניס עם ציר דגים, חמאה, יין לבן ועשבי תיבול על מצע פירה וסלט ירוק עם שום ורפש, ולקינוח – עוגת פרג מהממת עם כדור גלידה. בימי שישי מוכרים כאן תבשילים לקחת. אגב, בתוך המסעדה ישנה חנות מתנות קטנה.

[מעיין ברוך – וילה בכפר יוני]

בעמק החולה וסביבותיו לא קשה למצוא מקום לינה: בתי מלון, בתי הארחה, צימרים ואתרי קמפינג נוחים. בירדן

פנקס כתובות

- שמורת החולה:**
04*6937069
- חוות דרך התבלינים:**
חולתה, 04*6915008
- פרסקו גלרי:** יסוד המעלה,
04*6936631
- אחוזת דוברובין:**
04*6937371
- מסעדת אחוזת דוברובין:**
04*6934495
- מוזיאון בית אוסישקין:**
דן 04*6941704
- מחשבות צבעוניות:**
מטולה, 054*7239091
- מסעדת לואיזה:** מטולה,
04*6890992
- וילה גרדניה:** מעיין ברוך,
054*7948644
- באופן טבעי:** דפנה,
054*7844577
- כפיים:** דפנה, 054*4970900
- סל בטבע:** בית הלל,
054*7844754
- הגוש הגלילי:** הגושרים,
04*6816031
- שולמן מתוקים:** הגושרים,
04*6956279
- אגמון החולה:** 04*6817137



וממליץ על עיסוי שוקולד ואמבטיות שוקולד. בהמשך אנחנו יוצרים בשוקולד מומס בתוך קונוסים מנייר אפייה, ומתנסים בגלגול וטבילת טראפלט בקוקוס קלוי ושכבי אגוזים. את התוצרת מביאים בגאוה הביתה.

[שקיעה באגמון]

אי אפשר לסיים טיול בעמק החולה בלי לקפוץ, ולו לשעה קלה, לאגמון החולה. יפה לכך במיוחד שעת השקיעה, שבה מגיעות להקות הציפורים לבצע טקס לינה מרהיב במים הרי דודים. האגמון, ששטחו כמעט 6,000 דונמים, הוא מאתרי הצפרות החשובים בעולם. בפתחו מרכז מבקרים עם קפי טריה, חנות מזכרות ומופע אוריקולי, ובהמשך מגיע העניין עצמו: נסיעה ברכב חשמלי או באופניים בשבילים הסלולים לאורך כ-8.5 קילומטרים של בוסתנים ושרות, שטחי מים וגשרונים. כדאי להוריד את המבט גם אל הנוטריות החיי נניות והשעירות, שעושות "שפם ושחי" על גדות המים.

צמחי המים והביצה המקומיים שהושכו לכאן בשנים האחרונות מושכים מיני פרפרים וציפורים שנעדרו מהאזור מאז ייבוש החולה. בשטח האגמון חיות גם תנשמות שמי שתתפות בהדברה ביולוגית בשדות, ועופות המים, הקבוי עים והמודמנים. העגורים, שמגיעים לכאן בלהקות ענק צווחניות בסתיו, זוכים להאכלה מסודרת בשדות שמסביב, ואפשר להתקרב אליהם בעגלת מסתור הרתומה לטרקטור. ויש גם תחנה לטיבוע ציפורים, סיורי לילה להצצה אל חיי חתולי הביצות, התנשמות והעטלפים ועוד. ○

[לקלוע סל ולאכול טוב]

את סל בטבע הקימה רחל רוזנפלד בגן עצי פרי בבית הלל לצד כמה יחידות אירוח מעץ ומשטח מקורה עם ערסל ופינות ישיבה. כאן ממוקמים הסטודיו והגלריה שלה, שבהם היא קולעת ומציגה סלים ורהיטים העשויים חומרים שונים: סנסני תמרים וענפי ערבה, עשב ים, ואף בדים ונייר. אם אינכם מסתפקים רק בהצצה או קנייה – אפשר להתנסות בסדנאות של טכניקות קליעה אתניות מרחבי העולם.

מכאן נסענו אל קיבוץ הגושרים היפה, שבו פלג זורם ומי פלים, צמחייה מטופחת וגם מלון מקסים. סיבה טובה נוספת להגיע הנה היא מסעדת הגוש הגלילי הממוקמת בכניסה לקיבוץ, ממש ליד נחל קורן. אפשר לשבת בבקתת העץ הפינית החמימה או בחצר המוצלת בעצי תאנה, קנה וגפנים, ולדגום מבוחר בשרים המיושנים במקום, דגים מנחלי האזור, סלטים טריים, פסטות, ארוחות ילדים ומגוון קינוחים. אנח נטעמנו את אחת המנות האהובות כאן, שהוכנה בהשראת מנה דומה מהונג קונג: מרק חם הנמוג לתוך גומה שיוצרים בתוך לחמנייה גדולה ועגולה שנאפית במשך זמן רב, לשם עמידות. מומלץ לימי החורף, אבל לא רק.

בקיבוץ ממתינה לכם גם שולמן מתוקים – ממלכת השרי קולד של דמיטרי שולמן, טכנולוג מזון ושוקולטייר, ובחור מתוק באופן כללי. בסדנת השוקולד שהוא עורך לנו הוא קופץ, שר, משחק ומשפריץ שוקולד לכל עבר, בשעה שהוא מתאר את תהליך ייצורו של המערך החום משלב הקקאו,

- משמאל למעלה, בכיוון השעון: מחשבות צבעוניות במטולה
- המופע בעופוריה שבשמורת החולה
- לצד פלג מים במסעדת הגוש הגלילי
- סל בטבע בבית הלל
- מימין: תצפית מתוך עגלת מסתור באגמון החולה
- צילום: עדי כץ, דורון ניסים, סשה אלקוב, באיכות אגמון החולה