

26.7x34.44	1/2	52	עמוד	7 ימים	ידיעות אחרונות - 05/2015	47628873-5
מושבועין יהב - מושבצופר - מושבויידור - מרכז מבקרי - 43300						



עם החיים נירה רוסו

שיר ערבה

לא רק כי חקלאות היא ציונות וחייבים להתגייס לעזרת החקלאים המקומיים, אלא בזכות הנופים,

הבילויים והאוכל. נירה רוסו עולה על רכבת ההפתעות לערבה



קיר אכיל בתממת "גן הירק"



נקניקות קנקרוורסט אצל אורסולה



בריכת הטבילה ב"ארץ חדשה" בצוקים



בירת קצרה. מענגת



בגודל הזה עוד אפשר לגעת בהם. חוות התנינים בעיר אובות

+ האביב מסביב קר וצונן, וכולם מתגרדים: מה נסגר? הייתכן? אז פתאום מבלי דעת, מצאתי נימוק טיפשי כמו דלעת, אבל בדוק: כשקריר באוויר, תאמרו לכולם שאפרייל השנה פשוט יוצא מוקדם! ומול עיניכם יתרוש חש איזה נס: היגיון צרוף, הנימוק תופס. ויש גם מוסר: אם קריר באייר, נשלוף הסברים למכביר ובלבד שימשיך הסגריר!

ערבה ממש תיכונה

מה יעשו מגרלי הפלפלים בערבה, אני חור פרת באוזני האיש החכם שנוהג לידי ב"דרך השלום" שבין מושב עידן לחצבה. כפי שאני יכולה לטעום מנה ולהבין גם את מרכיביה וגם היכן חיפפו עם המצרכים, כך הוא כשהוא פוגש עסק מקרטע, שלא לומר מירדרר. "הם צריכים מיתוג שאין להם", הוא אומר. "הם חייבים חברת ייצוא ממשלתית אחת והם חייבים לגוון בגידולים: רק שלתת עצות זה קל. לעשות, איכשהו, קשה יותר".

בערבה אנהנו בני בית: 16 שנה, מאז שנסי ענו לאילת נסיעה שנמשכה שבוע ולנו בערב, כל יום במקום אחר. אז גם תפסנו פתאום איזו ארץ נעלמה מחכה שנגלה אותה. מאז אנהנו מדרימים, מצרפים לדרך בני משפחה וחברים מהרבה פינות בעולם וכולם נור תרים פעורי פה. אבל כל הזמן הזה, מעולם לא ראינו את חקלאי הערבה ככה, מובסים, כמו עכשיו. מי שמסתובב בערבה, כמונו, מבין שנטישת המשקים והיישובים אינה איום סרק. מי שמסתובב במרחבים האלה, מבין גם מה המשמעות אם יתרוקנו. ואם לא יסייעו להם – זה יקרה, ובקרו.

לא כאן המקום לדון בסיבות למשבר הנורא, אבל כאן בהחלט המקום לצעוק שחק לאות היא ציונות! היא שונה מתינוך גדל"ץ ואפילו מאקזיט. היא פיזית, היא מכלכלת, היא נדבך של קיימות, וכאן היא מתבצעת בתנאים קשים. ללא מים ובטמפרטורות קריות. צון. מישוה שותל כאן ונוטע, מישוה עובר כמו חמור (כן, גם עם מושבת התאילנדים), מישוה מגדל משהו מובחר שאפשר לאכול. מישוה מפתח זנים ושיטות חקלאיות, ושיטות איגום ומיחזור מים והרליה וטפ טפות וחממות. מישוה חוקר ירקות חדשים כמו חציל בצורת כרוב ויוצאים לו פלפלים מלוחים דבשיים ומתוקים שאינם דר מים לפלפל אחר. וכל החקלאים האלה הם לא בדיוק אוליגרכים. אדרבא, צאו לערבה להכיר אותם, ואל תשכחו, כשאתם מסתובבים בשדרה המרכזית המרהיבה והמוצלת במושב פארו, להביט בצילומים כדי לדעת איך נראה כל זה פעם. בקרו בבתים שלהם, נסו להעביר יום בקיץ הנורא או בתוך חממה בטמפרטורה של כמעט 50 מעלות צלזיוס. כבר שנים אני שואלת את עצמי אם הייתי מוכנה לגור כאן, לגדל כאן ילדים. התשובה היא לא. לא כשבית החולים הקרוב הוא

התיירות והתיירות, שמתפתחות פה לאט, משגשגות. בתיירות אני מבינה: הנה המ לצות שיגרמו לכם לשאוף דרומה, בסדר גודל משפחתי, להתפעם, ליהנות ועל הדרך לסייע, כי אנהנו ערבים זה לזה הרבה יותר מהממשלות שלנו וצריך כאן סיוע.

פרויקט החממה

בקבוצה שלנו יש נוסעים מתמידים: לכולנו יצא לאכול במקומות מעתיקי נשימה, כמו מעל מפל גולפוס באיסלנד, או בבית הקפה בהלנאר באייסלנד, מעל מצוקי עד ונקיקי ציפורים וים גועש, אבל ארוחת הבוקר של רונית אלעזרי, במתחם "גן ירק" בצופר, מתחרה בהם ואף מנצחת. יושבים בגן-חממה שכל קירותיו דלועים ועגבניות וחצילים משתלשלים שגם מככבים באוכל, המראה כל כך

נקים כאן מפעל גדול לעיבוד כל הטוב הזה למותג ישראלי ענקי? מה בריוק מונע זאת? פפריקה, חי נפשי! וכבושים ומיובשים וקלויים, כי בשבת הסתובבנו בתל-שוקת וחיפשנו לשווא את הפפריקה המופלאה שפעם נמכרה כאן על ידי קיבוץ להב וכיום כולה הולכת לייצוא, רובה להונגריה, ערש הפפריקה. אדרבא, שמישהו מכס ידווח לי איפה אפשר לקנות בארץ פפריקה באיכות כזאת או רצועות פלפל קלויות וקלופות בשמן זית ומלח ים, ומיד הוא מקבל כאן מגרש פתוח לפרסום! פפריקה, שכה אחיה! שתימכר גם על אם הדרך לאילת, בשוק חקלאי ענקי, ממוזג ומקומי, מטיילים ונוסעים יעצרו ויצטיידו. לא שמפעל כזה יפתור הכל. בעיקר לא את המחסור בשכבת הגיל של 20 עד 30 או את האדישות הממשלתית. אבל בינתיים,

בבאר-שבע או באילת, לא כשהכל – מקונן צרט ועד תיאטרון – לא נגיש. לא באקלים הקיצוני הזה, למען השם.

פפריקאן ועכשיו

אז זו המנטרה שלי עכשיו: פפריקה! באיכות ייצוא! ולמה רק פפריקה? למה לא פלפלים קלויים בשמן זית או כבושים בחומץ חריף? ומה עם ממרח פפריקה מתוק וגם חריף? ואפילו שר גם פלפלים מיובשים! חסרה שם שמש? ולמה כל זה? כי בכל ארבעת ביקורינינו בערבה בחורף זה ראינו פלפלים מושלכים למזבלות, משמשים מאכל לאנטילופות, לא נקטפים כי התמורה דלה מדי. פפריקה, ריבוננו של עולם! דשנה, איכותית, כמו זו של קיבוצי להב ודביר. למה שבמקום לזרוק לזבל טונות של פלפלים נפלאים, לא

47629044-6	05/2015	ידיעות אחרונות - 7 ימים	עמוד 53	2/2	27.57x28.82
מושב עין יהב - מושב צופר - מושב וייזור - מרכז מבקרי - 43300					

לאכול בחוץ

אצל אורסולה על הבר

פאטה מודגנה: כלב מצוקים וחממות ובת רונות וחוארים ומכתשים, מצאנו פאב בווארי לגמרי. כזה שמתמחה בבירה, בנקניקות קנקרוורסט, בשטרורל מיט שלאגזאנה ובטארט ה"פלאמקונן" המפורסם מאלוס. רי צים עוד? יש לינצרטורט. וגם קאריזורסט: נקניקות הקארי מהמבורג, שיש לה היסטוריה ארוכה ואנטי-נאצית.

האחריות לכל זה היא אוסי-אורסולה, האישה והמיתוס שתיירים רבים פגשו במרכז למחקר ופיתוח חקלאי. עכשיו היא הגשימה חלום ופיתחה במקום מגוריה בצוקים את הפאב המרליק ביותר מאז התקרית התנ"כית עם אשת לוט. אוסי הנלכבת, שמוצאה משטוטגרט, היא זו שקושרת את כל האוקסימורונים סביב פאב, מרכז, קצפת וגרמנית. היא גם זו שכישה את האוויר במקום לכדי "אווירה", שבה כולם מכי רים את כולם וצועקים לך משולחנות סמוכים מה המנה הטובה ביותר.

עצה שלי: הזמינו בירה ממבשלת קצרה הס' מוכה, ועוטו על כרוב כבוש עם קוביות בשר, ואם יש דניס בשום וכוסברה, או מרק רשן של ערשים שחורות. גם הנקניקות מעדן והתשלום רך ומתחשב. מומלץ, ומומלץ גם להזמין מקום.

"אורסולה", בכניסה ליישוב צוקים
052-6838449, 08-6444421

וחיות אחרות

1. חיבת תנינה

טוב, היא הייתה תינוקת קטנטונת ורק יכלה לנשוף בין שיניה הזעירות כדי להביע מורת רוח. איהבי בעלי חיים ייתקעו שעות בחוות התנינים היפהפיה שכיישוב עיר-אובות, צר פים כבעלי חיים אכזריים, מכונות קטל משור כללות שאינן יוצרות קשר מינימלי עם המין האנושי, אלא אם יוכלו לטרוף להם את הלב לב. להאכלה הם מגיבים, כמובן. אל תוותרו על הסיוור המודרך עם אורית.

"קרולוקו", עיר-אובות
crocoloco@walla.co.il

2. מצאתי אנטיפקה!

הורהרז יש כזה רבר. לא רחוק מחוות האנטילופות שבין צופר למרכז ספיר בערבה, עם צוקי מדבר מרהיבים התחמסם את הגבי עות הרכות. עכשיו נבחר: אנטיפקה היא חיה בלתי קיימת, שילוב חביב על בני המשפחה שלנו, בין אנטילופה לאלפקה. בחוות האנטי לופות היפהפיה נחשפים למצוק עתיר שכבות גיאולוגיות, לאנטילופות ולזכרות, וגם לגופים שהצרפתים במשפחה מגדירים "אילה-לה" מוחלט. לא שבעתם מוואולוגיה? סידרו במקום ותפגשו סוריקטות, שפני סלע, תוכים וארנ' בות, ותראו שגם אותם מזינים כפלפלי ערבה.

חוות האנטילופות בערבה

www.afrika.co.il

052-3666041

נות ערכה שלא ראיתם.

עוד בוננו: דליה היא אמנית ואפשר לר' כוש כאן את הפסיפסים, הוויטראז'ים והמ' ראות שלה.

מטמון בערבה, קיבוץ עין-יהב,

052-8666246

נופי בראשית

רק תציצו בתצלום ותראו את הגוף הכביר שנשקף מן המסעדה הנרחבת ומן המרפסת הענקית במתחם האוכל החדש שהקימו ארון ורפי תגל, ליד חדרי האירוח שלהם בצוקים. האוכל הוא "טרואר" עם עקבות של שבטים קדומים, ולארוחת הטעימות הענקית - במ' חיר קבוע וגבוה - שמוגשת כאן בימי שישי, חובה לבוא רעבים וצמאים. מי שלא יכול לדרת לכאן מן החניון, ייאסף על ידי קלאב קאר. יש לכרוק מראש שעות פתיחה ולתכנן סניב בראנץ' או ארוחת ערב כי מעולם לא ישבתם במקום כזה, מעדות ראייה.

לצד המסעדה יש גם מתחם של חמש יחידות אירוח, חלקן חדשות, לזוגות בלבד. מומלץ לקחת חדר הפונה אל המרכז וכאמת לנ' שום את ההוד, ההדר והשקט. מוכן שלנשימה השקטה יסייעו גם המטבחון המשוכלל, העיי צוב השקט, מכונת האספרסו, הבירות והשור קולרים, הטוסטר והכיריים ושפע האביזרים. התכנון צופה הפתעות, שכלולים ונוחות, כולל מערכת הקולנוע הביתית, תאורה טב' עית מן התקרה ומזרנים להשתרעות בחוץ, ממש ליד בריכת הטבילה החמימה.

מחירים: סופ"ש: 2 לילות ו-2 ארוחות - 3,050 שקל; אמצ"ש: לילה אחד + ארוחה - 1,400 שקל. מצר אחד: המחירים גבוהים. מצד שני: אין מקום כזה.

ארץ ערבה, מסעדה וחדרי אירוח

צוקים, 052-6060954

פארן היצירה

הבקתות של ענת ויוכל קלם במושב פארן הן מקום של המון השתרלות, יופי, נוחות ואירוח מלבב. עכשיו יש עריין שתי בקתות, אבל בעוד חודשים מספר יצטרפו עוד שתיים, לאירוח שבטי יותר. כל זה כולל פינת חי ואת היישוב היפה ביותר בין יישובי הערבה.

הבקתות של קלם, מושב פארן,

052-5450775, 052-5450775

לחובבי השידוכים

רוצים להכליא תפוד ועגבנייה?

אל תחמיצו את מרכז וייזור בערבה, שם אתם והטף שלכם תיסקמו משיטות הגידול בחממות המופלאות, מתיעוד היסטוריית ההתיישבות כאן, מן ההדגמות, המרע, היציר רתיות והטעם. אפשר לקנות.

מרכז וייזור בערבה

052-8666114, 077-5681608



גם זברות יש כאן. חוות האנטילופות בערבה



וגם יפה מה מאוד

מרים אבל קשה למצוא מתחם שמאגר יותר משניים-שלושה חדרים, כך שקשה מאוד לא' חסן שבט, גם אשכנזי וועיר.

מדי שנה אנחנו יורדים לעין-יהב לחגוג שלושה ימי הולדת בינואר, ומתמקמים במ' תחם "מטמון בערבה" של ערי ודליה מטמון, עם ששת החדרים וגינת החמד ססביכם.

הבקתות רחבות ידיים, גם אם לא ממש מעוצבות עדיין, ועדי ודליה, שהם אכן מט' מון אמיתי, מבינים ואוהבים ילדים, כך שכל המרחב מכוון לילדים ופעוטות, עם אגף כדורסל ופינת חי ואוהל פעילויות וצי של בימבות לרכיבה עצמאית ומחירים נמוכים. ברקו באתר.

בוננו: ערי הוא מורה דרך, כך שהטיוול שלכם יתחיל כבר בסביבות דימונה, עם המטולל המרגש שהתווה לכם. אם תקבעו מראש, ובתשלום נוסף, הוא ייקח אתכם לפי'

מכשף ומה שמוגש - פשוט ונכון. מלבד העובדה שהמקום ניהן ביופי טבעי עד שמיטת לסת, יש בו נקודות חן נוספות: א. גן הירק האורגני שמטפח מוטי אלעזרי, לעבודה עם ילדי האזור. את הסיוור שיערוך לכם לא תשכחו וגם לא את החומס הירוק והמתוק ואת אפונת הגינה המתפוצצת גם היא ממתיקות ואת קלחי התירס שנקטפים ונזללים. ב. הכי אטרקציה: הסילאן הביתי הטב' עי, הטרי והנפלא שרונית מייצרת מתמרי מג'הול שזה עתה נקטפו.

מסעדת "גן ירק", מושב צופר

052-3666819

חפשו את המטמון

בתיירות בערבה יש פרדוקס קטן: אופי התיירות הוא משפחתי, כמשיקים צומחים צי'