

המשפחה מוזמנת לערבה התיכונה להשתתף בחוויית 'מהחממה לצלחת'

Posted on 10 במרץ 2023 by שוש להב



בערבה התיכונה: קטיף עצמי של ירקות בחממות, סיורים חקלאיים, סדנאות בישול עם שפים, חקלאים ובשלנים, ארוחות שף בלב החממות ועוד, בשני סופי שבוע בערבה התיכונה

Categories: [מה חדש?](#), [ראשי](#)

Tag: [מהחממה לצלחת](#)

חודש מרץ מציע שלל פעילויות חקלאיות-קולינריות למשפחות, באווירה כפרית בערבה התיכונה. המועצה האזורית הערבה התיכונה, תיירות ערבה, מינהלת החברה לפיתוח הערבה, משרד החקלאות, משרד התיירות, קרן נס וקרן מיראז', מזמינים ליהנות מאירועי תיירות חקלאית 'מהחממה לצלחת' - קטיף ובישול עם התוצרת בחממות החקלאיות, סיורים עם חקלאים, ארוחות שף ועוד, שיתקיימו לאורך שני סופי שבוע: 9-11.3.2023 ו-16-18.3.2023. את האירועים מלווה איש הקולינריה דוד קישקה.

בין הסיורים והסדנאות

חקלאי מושב פארן יקיימו סיורי קטיפ וטעימות, במטעי תמר מג'הול ובחממות פלפלים ופרחים, בסיום הסיור נהנים בפודטראק 'קפאין' מכריך מלא בכל טוב המגיע היישר מהחממות של חקלאי מושב פארן.

בחוה לגידול פטריות בעין יהב - סיור בהדרכת החקלאי רון דותן, שיחשוף את סוד גידול הפטריות ויקיים סדנה בה כל משתתף ירכיב ערכה ביתית לגידול פטריות מחומרים ממוחזרים לביתו.



קטיפ עצמי בערבה התיכונה. צילום אפרת פרנקשטיין סטודיו אפרת 'סדנת' בישולי שדה' - בחוות 'בין השיטין' בחצבה- קטיפ ירקות טריים, בישול בלב החממה והיכרות מקרוב עם עבודת החקלאות והאדמה, בחווה המתפרשת על פני 7 דונם, בה מטופחים: פלפל בצבעים, מלפפון, חציל מנומר, דלעת ערמונים, רוקט, בזיליקום ירוק וסגול ועוד.

בימי שישי יתקיים ב'בין השיטין' - 'שישי חקלאי בחווה' במסגרתו- 'קפה-חווה' הממוקם בלב החממה, ממש לצד הגידולים החקלאיים, מציע מגוון סוגי קפה של בוקר, לצד כריכים משובחים מלחם מחמצת, המתמלאים מתוצרת החווה שנקטפה באותו הבוקר, מהחממה ישר לצלחת.

סיור דבש במכוורת 'פורת' בעין יהב עם הדבוראי רן פורת.

סדנת בראנץ' בהנחיית השפית מירית קירשבוים במושב עין יהב.

ארוחות השף המרכזיות



פודטראק אולהלה בחצבה. צילום מאי אלקיים

ימים חמישי ושישי 9-10.3.2023 - ארוחת שפים, מחווה למסעדת "מונגוליאן גריל בר" - שף יריב איתני ממעדנייה-
route 90 בצוקים יארח את השפיות עדן דוד ודנה-לי ברמן והשפים צחי סקורי ונתן שפיוק. הארוחה הייחודית תוגש
בלב משק עצי תמר במושב צופר.

ימים חמישי ושישי 16-17.3.2023 - זוג השפים נדב ודניאל יקיימו ארוחת 'מבשלים תאילנד בערבה', בלב חממת חוות 'בין
השיטין' במושב חצבה.

השף יונתן דהן - יוצא מסעדות 'רפאל', 'כתית', 'מזללה' ו-'Gail's Kitchen' בלונדון, יקיים ארוחות שף בלב חוות 'בין
השיטין', במושב חצבה ובביתו ביישוב צוקים. השף ינון בארי יארח לארוחות אינטימיות בביתו במושב פארן.

רונית ומוטי אלעזרי, יגישו ב'גן הירק האורגני' במושב צופר ארוחות בוקר בלב החממה עם ירקות הגן, בו גדלים מעל
ל- 150 סוגי עצי פרי, ירקות וצמחי תבלין.

הבשלנית הביתית דלית נחום מאחרת בביתה ארוחות מרק קובה ביתי, ביישוב ספיר. בנוסף, מסעדות הערבה והפוד-
טראקים יציעו תפריט ספיישל 'מהחממה לצלחת'.

עלות קטיף וסדנת בישול, בין 30-80 ש"ח למשתתף.

ארוחת מחווה למסעדת "מונגוליאן גריל בר", 260 ש"ח לסועד.

ארוחת 'מבשלים תאילנד בערבה' עם השפים נדב ודניאל, 300 ש"ח לסועד כולל יין.

מידע והזמנות: אירועי 'מהחממה לצלחת'

טלפון: 052-8666114

<https://farmtotablearava.co.il>



מהחממה לצלחת. צילום באדיבות הערבה התיכונה

מוזמנים גם לבקר בקבוצת הפייסבוק שלנו 'טיול משפחתי בארץ ובעולם