

כל המשפחה קוטפת ומבשלת: 'מהחממה לצלחת' בערבה התיכונה

Posted on 7 במרץ 2022 by שוש להב



קטיף עצמי של ירקות בחממות וסדנאות בישול עם שפים וחקלאים, פודיז' משפחות והילדים ייהנו מפעילויות מגוונות

Categories: [מה חדש?](#), [ראשי](#)

Tag: [המשפחה קוטפת ומבשלת](#)

חווייה-תיירותית-חקלאית משפחתית מהנה, בערבה התיכונה, בפסטיבל "מהחממה לצלחת". מועצה אזורית הערבה התיכונה, תיירות ערבה, מנהלת החברה לפיתוח הערבה, משרד החקלאות משרד התיירות וקרן מיראז'- מזמינים לאירועי 'מהחממה לצלחת' - חווית קטיף ובישול בחממות חקלאי הערבה התיכונה, ב- 9-12.3.2022. פודיז' משפחות וילדים ייהנו מקטיף עצמי של ירקות טריים בחממות ובישול עם התוצרת שתיקטף, סיורים, סדנאות בישול, ארוחות ייחודיות ועוד, בהדרכת שפים, חקלאים ובשלנים, ממש בלב השטחים החקלאיים בערבה. את האירועים מלווה איש הקולינריה **דוד קישקה**, יזם המפתח תכנים וחוויות קולינריות.

ביום רביעי 9.3.2022, וביום חמישי 10.3: שף **יריב איתני** ממעדניה-90 route, בצוקים **ותומר צוק** מחוות צוק, יקיימו ארוחות 'בשרים מעושנים עם ירקות הערבה' - במעשנה, במשק עצי תמר, ויספרו על סודות עישון הבשר. **ביום חמישי**

10.3.2022: שף יהונתן שרביט, זוכה מקום שני ב'משחקי השף', מרצה בבית הספר בישולים, ובעל קייטרינג פיין דיינינג, יקיים ארוחה בלב חממת הירקות בחוות 'בין השיטין', בחצבה. שף שרביט ירקח מנות על טהרת התוצרת הטרייה של הערבה. הארוחה תלווה ביינות 'קב מואה' מהערבה.



מהחממה לצלחת. צילום תיירות ערבה תיכונה

עוד פעילויות בפסטיבל 'מהחממה לצלחת'

'סדנת בישול מכל חלקי הירק': עם שף יהונתן שרביט - בחוות בין השיטין, בחצבה.

סדנת 'אפייה בשילוב ירקות הערבה': עם קרן אגס, בלוגרית וכוהנת הבצקים- הבצק יהווה במה לגידולים החקלאיים במגוון מאפים.

סדנת 'סוד הירקות המוחמצים': עם החקלאים האגרנומים, רונית ומוטי אלעזרי, ממושב צופר, יארחו ב'גן הירק' האורגני, קטיף עצמי של ירקות והכנת צנצנות חמוצים לקחת הביתה.

'סדנת בישולי שדה' - בחוות 'בין השיטין' במושב חצבה: קטיף של ירקות טריים ובישול בלב החממה.

'סיור וארוחה מתוקים כדבש' - במכוורת פורת במושב עין יהב: הדבוראי רן פורת יארח להדרכה, טעימות דבש, הצגה לילדים על עולם הדבורה ובסיום ארוחת ערב לכל המשפחה על טהרת דבש מן המדבר וירקות הערבה.

קטיף בוקר והכנת ארוחת בוקר: מהתוצרת הטרייה שנקטפה, במשקים: **'מלוא הטנא'** - חממה אורגנית במושב עין יהב - ואצל **אביגד בשדה** - משק אורגני במושב עידן.

מרכז המבקרים ויידור - "חלון לחקלאות": יקיים בשבת 12.3 - 'שוק איכרים' - תוצרת חקלאית טרייה מהערבה, בשיווק ישיר.

המסעדות בערבה, עסקי הקולינריה והפוד-טראקים: ילבשו חג, ויארחו לאורך ימי האירועים עם 'תפריט ספיישל ערבה'



בסימן 'מהחממה לצלחת' במחיר מיוחד. עוד ייהנו המבקרים מטיולים, אטרקציות תיירותיות, טיולי שטח רכוב במרחבי המדבר, מסלולי הליכה ואופניים, גלריות ועוד, לצד לינה וחדרי אירוח.

עלות קטיף וסדנת בישול: החל מ- 80 ש"ח למשתתף.

ארוחת בלב חממת בין השיטין - שף יהונתן שרביט: עלות לסועד כולל יין 280 ש"ח.

ארוחת 'בשרים מעושנים עם ירקות הערבה' - שף יריב איתני ושף תומר צוק - עלות לסועד כולל יין 300 ש"ח.

טלפון: 052-8666114

מידע והזמנות: <https://goarava.co.il/farm2table>

מוזמנים גם לבקר בקבוצת הפייסבוק שלנו 'טיול משפחתי בארץ ובעולם