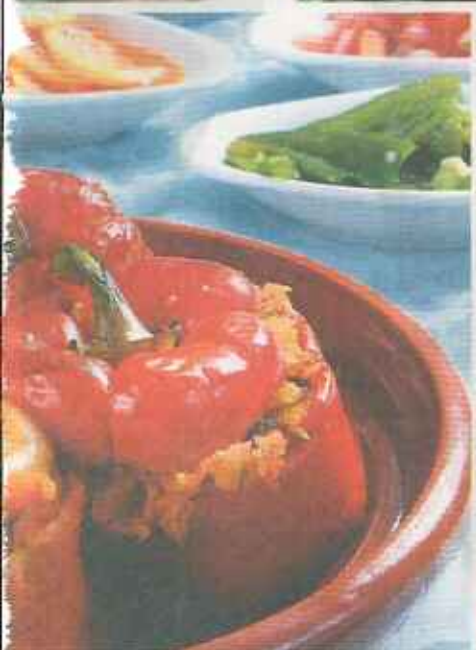




הכיוון: ערבה

15 דברים שכדאי לדעת על מסע איטי בערבה. לגזור ולשמור (ואל תתחננו שאשלה שוב כי שכחתם! חלק א')



צילום: יחי' צ

+ נניה שהגעתם אל צומת הער' בה (אחרי הידירה מריטונה) או אל צומת תמר ואתם בדרככם אל היישוב המשגשג פארן (מה זאת אומרת איפה זה פארן? בדיוק באמצע בין צופר לקטורה) ואתם מזי רעב ומרימים טלפון למי חותנים ביטבתה ושואלים על איוו מסעדה הם ממליצים, והם אומרים שאין. שתשכחו מזה. – מה זאת אומרת איוו? – "יש אחת. הגמלייה".

לגבי הגמלייה – הם צורקים. אבל מבחיר נת מסעדות לאורך כביש 90 בואכה אילתה – מדובר בשממה.

ובכל זאת מתברר שדווקא בשממת המסע' דות במדבר צומחים הפרחים הריחניים והצי בעוניים ביותר. רק שהם אינם גלויים לעין. הם מסתתרים בבתים של עשרות שפים שני מאס להם מטיוף הארנלין במסעדות, ורוצים דווקא לגדל פלפלים בטעם סוכריות או עגב' ניות שרי נוספות רבש.

על כן הנה השורה התחתונה: כשמומינים צימד בערבה (500 שקל לסוף השבוע) רבע נומחירי היכולת הגלילי, שואלים אתכם לא רק אם תרצו ארוחת בוקר, אלא גם אם תחפצו בארוחת ערב להרר. כי אם כן, אז גלית שמואל מפארן, למשל, תביא לכם להרר פרה מרוקאית ודני שניטמן מספיר יזמין אתכם לאסארו בטבע או לאמפנארס בסלון ביתו הפרטי והנעים.

סל פיקניק משהו? לא, כי נסים חילו מפארן ימלא אותו בכל טוב. ארוחה לקבוצה קטנה או גדולה בפארק ספיר? זאת ההזדמנות לגלות מה עושים נעמי ורועי ורותם מעינייהב.

כולם קינאו ברעיון הזה: לרדת לאילת לאט, במסע של המישה ימים דרך הערבה, ללון, להתבונן (רצוי בחורף), להיפגש, לבהות, לק' שקש, כלי בירוק ביטחוני, כלי "ארוחת לכד", ועם חוצלארץ אמיתי, שהילדים שלכם הם בו אודמי הכבוד. לינה בערבה מכוונת גם לקהל זעיר: הבקתות, הפעילויות, הסוסים, האמנים, המרתבים, האופניים, הטבע, כולם כאן לתת כבוד לילדים שלכם. תיהנו.

המסע: השמש מלטפת ולא יוקרת, הראות נפלאה, השכבות הגיאולוגיות של כל גבעה משורטטות באמנות ורואים, ממש בפועל, את ערוצי הנחלים הגדולים: ערבה, צין, פארן ואת חתימת הירק שהותירו הגשמים.

עדי מטמון, ממתחם הצימרים "מטמון בער'



ארוחת הבוקר של חילו מפארן

בה", סבוד שחויית הצימר מתחילה בדרך ומת' וזה לכם מסלול אליו ובחורה. בהמלצתו עצרנו במכתש הקטן ונסענו לאט למעלה/עקרבום. שימו לב שמדרום לצופר, תצפית הצהריים ואחר הצהריים על הרי ארום שוכת לב ונפש.

1. זה קורה, שהודך מתקצרת: עם כביש 6 שיווד עד בית'קמה ועם כביש 40 הרומסלולי נירה תימנה שעתיים ורבע (2) מחשרון לעינייהב. ארבע ורבע מאילת לשרון. לא כולל המון עצירות ולקטוף פלפלים, לקנות מראה אמנותית, לשותות קפה בחממה, כאלה.

2. עיפוינים [אנשיים]: כמו אונוי שמעתי גבר'עפיפון שמתקשר להזמין צימר בפארן ושואל אם יש נוף לכברת.

3. מטמון של לינה: הבקתות של עדי ורליה מטמון מעינייהב מרווחות ומזמינות מאור. 400 שקל באמצע השבוע ו-500 בסוף השבוע יזכו אתכם במרפסת קרמית ובגינה אחורית עם ברביקיו, בגלרייה עליונה מרווחת לילדים ובג'קווי הבלתי נמנע ביהירת ההורים. המטבחון מצויד, הפלומות הן זוג, יש מתחם הפעלות לילדים (כולל צפייה ברליה, האמנית, המנפצת קרמיקות לפסיפס וקוראת לילדים להסתכל). יש אופניים לטיולי אופניים, יש מתחם נרחב להתרוצץ בו, ומעל לכל – יש "זה" הבלתי מוסבר שמעניק למקום ייחוד.

"מטמון בערבה", 08-6582511, מחיר: 500 שקל בסופ'ש, תרופת של 50 לכל ילד

4. אה כן, זה כולל גם שיוול: במחיר הזה אתם זוכים לטיול מורדך מקסים ומרתק: עם עדי מטמון, בין חממות ובתרוונות וערוצי נחלי ערבה וצין. מומלץ להזמין טיור כזה (500 שקל ל-40 דקות, מספר כלי הרכב לא מוגבל) גם אם אינכם מתגוררים בצימר.

5. רוצים מולטי-טקנינג נוסח הערבה? עצרו מול הגוף ופצחו בבחייה עמוקה ושקטה תוך כרי כרסום פלפל ארום ומתוק שזה עתה נקטף. נפלא. הצירוף הזה של בחייה וליקוק פלפלים מתוקים. גם עם עגבניות שרי, הולך.

6. גמל מבטחים: "גמלייה" היא הקפה בגדר שלנו, מסערת "מואה" האגרנית נסגרת. אבל יש גמלייה ליד המושב ספיר. יושבים על דיהוט נמוך, מוקף שיחי מאהל בדואי. אנחנו נתנינו משניצל פריך ועסיסי בטיגון עמוק ליד צ'יפס ארטיזנליים וסלט טרי. הכל באיכות ביתית טובה. הבאים בעקבותינו דיווחו על פחות הצלחה עם המנות שהזמינו הם. גמלייה: 052-861-2611, 052-366-6240

7. אוכל שתייה גבר אישה: ככה, באמצע עינייהב, תפגשו את "ארטיספא": הספא היפה ביותר בארץ (מוכיר את "כולה"

התל'אביבי). הכל צחור, מעומלן, שני חרדי טיפול בוילה שטופת אור עם אמבט זרמים ענקי במרפסת.

אשרה, הכעלים, ואחותה כרמית, מציעות מגוון לא גדול מדי של טיפולים, וגם ערבים לזוג עם ארוחת ערב שכוללים טיפול טבילת-זרמים ייך'אוכל. מסביב – גן מטופח. אני יודעת שזה נשמע כמו תוכן שיווקי, ולא מתחרסת על אף מילה. כדאי ורצוי להזמין מראש.

8. הודעה ליושבי הטקסידרמי: רוצו ל"דרך החוארים", שהיא החלק הנופי של "דרך השלום". איפה זה? טוב ששאלתם. בין עירן לחצבה, קרוב לגבול ירדן, במקביל לכביש הערבה. 24 קילומטרים של כביש מדהים בנופיו. מלא מצפורי נוף ובעיקר – בתרוונות חואר רכים ומפתיעים, בואכה מאגרי עירן והצבה.

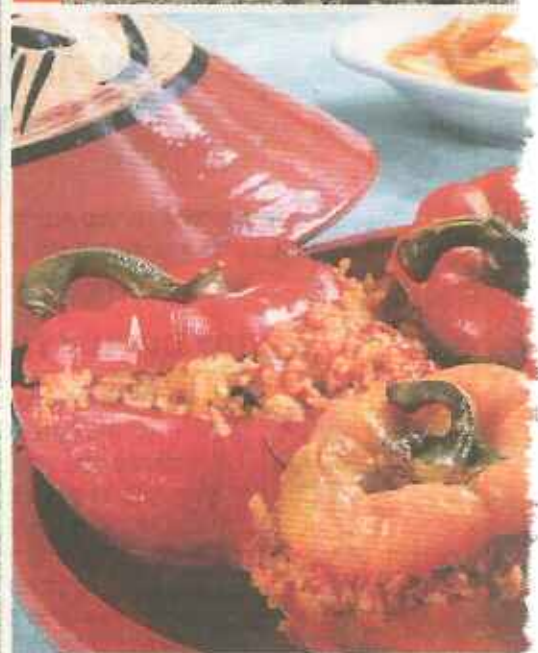
שלא תפסירו בשום אופן! וכדאי בשעות אחה"צ המוקדמות, כשהרי ארום מספקים את הנאמבר הצבעוני שלהם עם טלאי הזהב על רקע הארגמן. אתם תודו לי. להגיע: משער הכניסה של מושב עירן ועד לשער המזרחי או הצפוני של עינייהב.

9. פצ'ולי-לבנדר-וניל: הניחוחות של "אלת הערבה" במושב צוקים הם באיכות אחרת וגם מרקם הסבון והשמפו. כדאי לעצור להסנפות וללכת על השמפו העוצמתי. אלת זאבי בלה: 052-2451490

תצפית
מהעלה-עקרים



15



שאר ירקות

פלפלים צהובים

מאז שובנו מן הערבה, פצהנו במסע עיקש לגי לוח היכן נמכרות הסוכריות האלה המתחוות לפלפלים ולעגבניות שרי.

אגב, אין אלה ירקות אורגניים, אבל למיטב הדיבור מדובר בריסוס מבוזר ומצומצם, תחת תו התקן האירופי המחמיר ביותר. האירופאים שולחים לערבה תמופות נציגים כדי לעמוד מקרוב על קיום התקנות. משק אחד נפסל – נפסלים גם עמיתיו, ולכן מות קיימת ערבות הדדית (יש לשער שהנציגים האירופאים ששים בימים אלה לבדוק בחומרה כל הלעות ולהישקף לשמש ולנופים הנהדרים של הערבה).

הנה רשימת כתובות לא מלאה שקיבלנו מן הקואופרטיבים והמגדלים שלוש עובדות חשובות:

א. כל המגדלים ציינו לשבח את בקרת האיכות והקיבולות של רשת "חצי הינם". ודאי שהלכנו לברוקי נוכחות יפה ומתמדת של שפע ירקות ערבה.

ב. יותר מדהים: אם יש לכם יחסים עם ירקן ואם תבקשו ממנו עגבניות שרי מנומרות מעינייהב או קישואי הצבה – הוא פשוט יביא לכם.

ג. כמו אידיוטיה גיליתי רק עכשיו שהירקן המשיך פחתי שלנו מחזיק בעמקי החנות מגוון של פלפלים ואבוקדו עינייהב ומלוני הצבה ויראג להביא כל ירק ביזארי שנבקש: מה שאומר שאולי כראי לכם לפצוח בשיה ידידותי עם הירקן שלכם.

כתובות לרבישת תוצרת הערבה:
רשת "חצי הינם"
"הירזול צורי" בהוד-השרון
רשת "זמורה אורגני" הירושלמית
"אורבניק": השוק האורגני במתחם התחנה בתל-אביב
"קטיף": בסניפים מסוימים של "שופרסל"



פינויפיצו), "מים מליחים", "אזור הסגר" (זה לא אותו דבר כמו "סגר"), "מצע מנותק", "גמלוןידע" (וואט רה פאקט), שמורה ביוספרית (נתשאלו את עדי מטמון), מיקסומידורברה (עדי או אוסי ואילון בתחנת יאיר), "מחלות נוף", "חוסן פלפלת" ו"ספטוף טמון", שהוא שם נפלא לשיבה ("אור הגנוז" כבר יש).

15. רוצים צימר הדור ומטובה?

המרו תמיד על אחד הרש, שבו הבעלים הפיק לקחים מציימרים קודמים וניכס לעצמו הצלחות והברקות עיצוב ואירות.

בשתי הבקחות של יובל וענת קלם בפארן יחכה לכם קסם ערבה מוזקק: בקתות זוגיות משפחתיות (כלומר הצימוד הקדוש של ג'קווי וגלדיה), נוחות רבה, כולל התאמה לנגישות נכים, מרחבים וסוס וסיור וארוחות ובעיקר כעלי בית מקסימים שמציעים לכם סיורים מעליה קלה למצפור פארן המרתק ועד להיבלעות בשטח או לסיור חממות בית אריזה, ומידע וירע ואירוח רחב לב ומרחיב נפש. נהנינו.

מחיר: 500 שקל ללילה בסוף השבוע, למקום שחשבו בו על כל פרט.

יובל וענת קלם: 052-545-0755

על ג'אבל חופירה שמעתם? הג'אבל נמצא ליד עינייהב ויש ממנו תצפית יפהפייה על כל הסביבה ועל כל שקיעה נוגה ואדמונית. ויש גם הסברים.

13. הודעת חירום לנתנייתים: אתם

אורחי נתניה? נכספים לרדת לערבה? רק קחו בחשבון שאם תכוונו את הג'יפיאס שלכם בנתניה לכיוון עינייהב, מערכות ניווט רבות ינחו אתכם לרדת דרך מעלה-עקרים היפה אך מסמר השיער. ועל זה אמר כבר יאיר נרבו: "יצאנו אט, חיוור היה הבעל". העצה של משפחת נדיש: גלו לג'יפיאס שפניכם לעינייהב, אך ורק כשתגיעו לדימונה משם הוא מתנהג יפה ומדווח נתוני אמת. למה? זה בוודאי בגלל אותה סיבה לנגיפי השפעת: סערה במערכת השמש מעל גבעת חרסית.

14. רגע של עברית: צלחתם את קנו,

מאיר שלו, ויולטיר, אלון חילו, איריס לעאל? חכו עד שתיהשו לעברית הערבה, בעיקר בסיוורחממות: מיד תותקפו בבליסטראות כמו "איגום", "שלה" (שזה פסולת חקלאית אורגנית), "הדלייה" (או התאום שלה "דילוי" על משקל

10. חתול לבן, כלב שחור: גם

בלעדיהם מתחם הנמלייה מזכיר סרט של קוסטוריצה, אבל בארוחה שלנו ישב חתול לבן מגרר בחיק בעלי ואני האכלתי אספיתרומות שחור, מבהיק ומכשש. יש אנשים (כמונו), שזה רכיב מהותי בארוחה שלהם. האחרים רק צריכים לבקש הרחקה, והיא מבוצעת.

11. השורש פ.נ.ק: לא תימלטו. הפינוק

חי ומעצבן גם בערבה: הפינוק שורץ כצימרים, בארוחות, בטיפולים, בחבורות המידע. כל מה שתעשו בערבה הוא גם מפנק וגם מאוד קסום. אולי די כבר? עוד רגע יסבירו לנו שיש כאן קישוא מפנק ועגבניות קסומה (הם יצדקו).

12. חבר, אתה חופר: תליאכיים

נאים: אתם, שעבורכם הנגב מתחיל בחולון:



7



בית קטן בערבה

ועוד מספר דברים שלא ידעתם על מסע לא יקה, אך רביקסם, בערבה. חלק ב'



19



29



30

+ סוף השבוע האחרון היה מכונן. מספר רב של קוראי המרדף לעי רבה הגיב, פעל והזמין מקומות. רבים אחרים הוכיחו לי שפעם לקי תנו קורס בנרמנית ביהר, ועל כן אנא, תגדרי את האמת, מי באמת מומלץ.

המסר מכל זה היה רם וברור. תנו לנו מקור מות לינה במחירים שפויים, בלב המרכז, הגיהו לנו לנפוש כמשפחה וקצרו לנו את הדרך עם כביש ראוי במקום התלאה של פעם - והנה אני הני מתייצבים בהמונינו. וגם את התמות הבאנו. לפניכם נקודות חן (וגם כמה מוקדי מרמור ועצב) נוספות. זכרו גם שמדור זה אינו מצטיין בדרכות שטח ובכיכוש מצוקים, אבל הערבה משופעת בסיוור איפניים, בסוסים, במדרונות, בבתרונות ובנופים סמויים הנחבאים מאחורי הגבעות החולשות על הכביש. האזכור הקצר של צפרות וצפרים במדור זה אף אינו מתחיל לגעת בכל הסיוורים ותצפיות נופי המדבר ולוי לתורו.

רק כלל אחר יש לזכור: בערבה כמו בער' בה. צריך לצלצל לא רק פעמיים, אלא מראש. הנחת העבודה שלכם חייבת להיות שהמסערה/לינה/מיום/מצפור/חממה/חות תנינים פשוט סגורים כי בעל הבית ממין כרגע עגבניות או אוכל צהריים עם המשפחה כי יש לו סדר עדיי פירות שפוי. כאן זה לא מתחם התחנה ואין טעם להתפרץ למסערה בבית או להסביר לקייטרינג ש"איד בין ר". תכננו, צלצלו והזמינו מקומות מראש ויפה שעה אחת קודם משתיים על העץ. איד אומר יוכל, לשעבר בעל משרד הקידות משגשג ברמת-גן וכיום מגדל פלפלים ופטי ריזט שרוף של פארק? "רק אחרי הירידה לסרום אני מתחיל להירגע". גם אנהנו.

16. ראיתם שלט בין צופר לפארק? עצרו. מושב קהילתי יתירותי הרש. קוראים לו צוקים. כראי לסייר ברחוב הראשי ולראות את מורל הרחובות העבנוניים שהקימו מתיישביו. כפאתי המושב יש גם צימרים עשויי ברוץ, אבל כואו נמתין שיהיה בהם לפחות קצת חשמל. בינתיים מרובד ביישוב הרש וצומה, לא תעצרו להביט?

17. מחתרת הקטיפה: ב"מליא הטנא", המשק האורגני של משפחת טנא מעינייהב, מגדלים 20 זני עגבניות שרי, המון פלפלים, סלרי, עירית, הציליים ועוד. המשק מציע סיור חקלאי וקטיף עצמי. 052-8360088, 20 שקל למבקי (מגיל 8)

18. א' יוגרט עיזים: למה שלא תסירו למחלבת לוסן, למשל, ותצטיירו? או תרחיקו עד נאות-סמדר? ואז תרכבו את היגורט עם מלוגי ערבה וענבי ערבה וקצת תמרים קצוצים? לוזן: אילן, מנהל המחלבה 054-9799030 נאות-סמדר: 08-6358111

אליהם ציפורים וצפרים בעונות הנדידה ובחורף. הצפרים והציפורים הודרים כל שנה לאותם מאגרים בדיוק. כפאתי עינייהב נמצא אגם אגירת מים שלא התאדה מהחורף שעבר והוא הביא אליו כמויות גדולות של עופות מים דורסים. שווה לקפוץ לביקור מצוידים במשקפת, במגדיר ואולי גם במישהו שמבין בציפורים, וליהנות מתצפית שלווה במגוון עצום שרק מעשיר את קולקציית הציפורים המדברית המדהימה שצפויה לכם לכל אורך הדרך. אל תמציצו. מידע נוסף: מרכז הצפרות הישראלי 03-6388750, הם כבר יתאימו לכם מרדף.

22. אקולוגי. מחזין. חבל: אוף, כמה שלטים מפארים את השיחות האקולוגיים החדשניים בכניסה לפארק ספיר, וכמה אין להם כיסוי. מקום מטונף ומצחין וחבל לפרט ולהרוס לכם את התיאבון. ואל תספרו לי ש"היה להם יום רע". גם לי היה יום רע בגללם. שידותים ציבוריים חייבים להפגין רמה אחי דה ושתלך האקולוגיה היוזומית לכל הרוחות.

23. ארוחה בגינה, רשימת מלאי: זה מתחיל בסלט עגבניות שרי ופלפלים. סלט מתוק כרובש כי הירקות מעינייהב ומהערבה כולה הם כמעט קינוח. רשימת מלאי בארוחת בוקר אצל אושרה ב"ארט ספא" בעינייהב: מדשאה, נוף פתוח, עץ זית, מרפסת. בגינה שולחן, מפה צהורה, כיסאות לבנים, כלים לבנים, מפיות בד לבי נות, יוגרט מלונים (היוגורט מלוטן, המלונים המתוקים מעינייהב, באמצע החורף), ריבות ענבים (של השכנה המזמחית, ציפי גדישו), זי תים מצומקים מעשה בית, חציל המאתי קלוי (של בעל השף של אושרה), עגבניות עינייהב מיוכשות. שיהוק. פלפלי עינייהב קלויים, גבי

18. ב'. ומה ייצא לנו לשבת? 1 כוס תמרי "דקל-נור" (ואם לא - או מג'הול) 1 כוס מלוח חצבה קצוץ רק 1 כוס ענבי ערבה מרוסקים 3 כוסות יוגורט טוב אופן החכמה: ערבבו. הגיהו להתגבש בשעה במקרר. שימו בגביעים יפים.

19. ארוחת בוקר של שפית: האמנית נעמי ריתם מעינייהב מכינה ארוחת בוקר לאורחי הצימרים ובהן אתם רוצים להתנסות. האמינו לי. הן נראות כמו הנוסחה הרגילה: גבינות יירקות להמניות טיפים ו"איד תרצו את החביתה", אבל כשמתקרבים - מבחינים בהבדל. הכל טעים באופן חריג ומעורר באופן משובב (כמו הפרת'משה'דבנו מעגבניה ומחיצת המלפפון השקופה בין הקוטג' לגבינה), לחמניות מתוקות, סריות וכברות, מעשה בית, גוואקמול מדויק. קופסת עגבניות שרי צהובות ומתוקות כממתקים, סלט קינואה דיימונים מאוזן וטעים יותר מרוב אלה של בתי הקפה המזכרים, הומוס'צנובר, מפיות מנוקדות וסלט פירות יפהפה, ואל תפסחו על כרורי הסלטון. המהיר: 60 שקל. הצחקתם אותי. שווה כל אנורה. נעמי: 052-8991127, רועי: 052-2556076

20. קייטרינג על שפת האגם: אגם ספיר הוא פינת חמד שנוצרה מנביעת מעיינות טבעית. לירו עצי שיטה, חורש ירוק, מיליון ציפורים ופארק פסלים. בחורשים האלה יפה ושקט להתכנס כאן לארוחה ותוכלו לכהוד בין לא מעט אפשרויות לקייטרינג: בשרדי ארגנטינאי של "לה פריג'טה" וחלבי - של "התם במדבר". יפה ולא צפוי.

21. לידעת הצפרים: הרש: מאגר מים הרש: מאגרי מים הם אתרים שמושכים

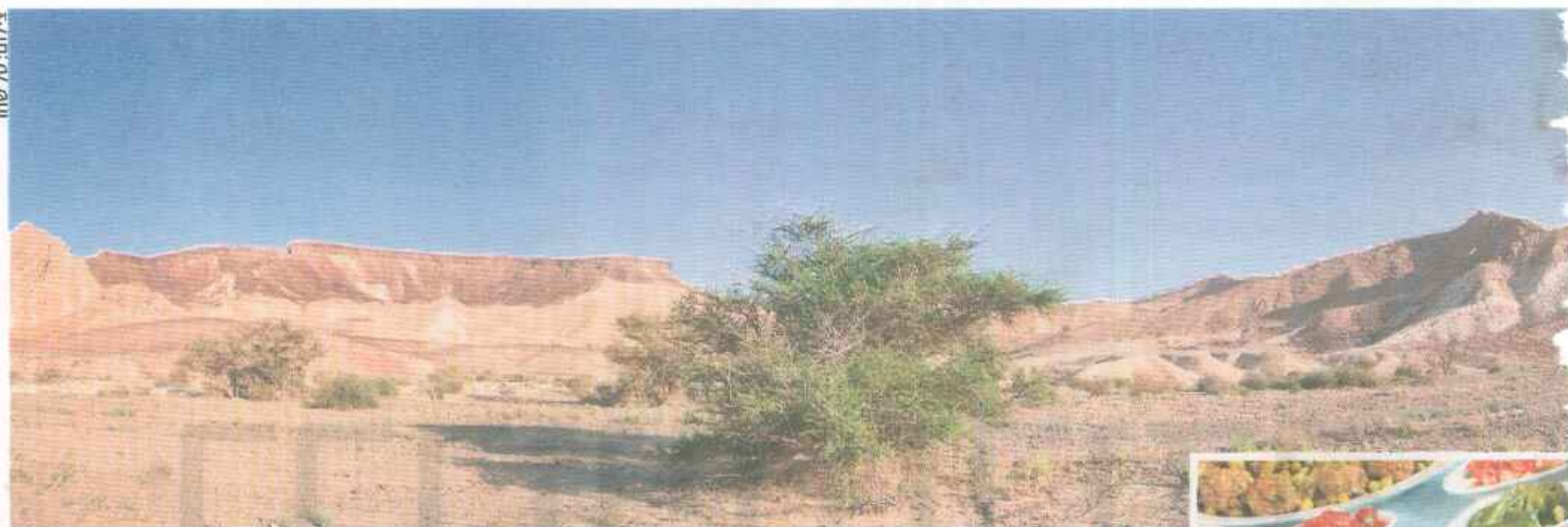
נות, הכיתות, מאפים, כולל תפורים, פרוסות הלומי קלויות, קפה הפוך ומיצים. הכל בתיכול מינימלי, פרי הראש החכם של השף, שמניח לירקות לרכר בלי למסך את טעמם. 80 שקל לארוחה.

24. דגי נמו ודלועי יהלום: אל תוותרו על "תחנת יאיר" בחצבה: בקרו במרכז למחקר ופיתוח חקלאיים של הערבה התיכונה והצפונית ושם תבינו את זווית צמיחת החצילים, את טעם 60 זני העגבניות ואת מתיקות הקטיפה של מיני רלעת קטנים, איך מייצאים דגי נוי נדירים לעולם, ומה זאת, בסופו של יום, הקליה (שיטת גידול לגובה). בהגי ישראל מקיימת התחנה סיוורים מודרכים ומרתקים בתשלום. הסיוור המודרך (והמתואם מראש) יחשוף לפניכם המצאות של ממש וזנים שנראים כחייורים. לתיאום ביקור לקבוצות: 08-6581653 Mop*arava@arava.co.il

25. חממה: אל תוותרו על סיור. לפחות בחממה אחת. מדהים ומרתק. כל צימד שתהיו בו יידע לאן להפנות אתכם.

26. הסופרמרקט התאילנדי: בעיר יהב, כפארן ובחצבה אפשר למצוא שפע עצום של מוצרים ומאכלים מכל מטבחי תאילנד, כולל מבחר רב של פירות ים ורגה. פעם היה כאן מאור וול ושווה עצירה. היום המחירים רומים לאלה של החנויות האסיאתיות ויבואני

פינת הקמפן
בארובה: האבא
מאוד, מאדמת?
הארוחות האלה
יטביו אתכם על
פני כל היום!



צילום: טל שחר

ומה ייצא לי לשבת?

פלפל ממולא מדומה



שזה, בהשראת פלפלי הערכה, מעדן ארוז מלא פלפלים שנותן את אפקט הפלפל הממולא בלי מילוי הפלפלים המיוגע הכרוך בפעולה זו. המתכון נולד ברגע של עייפות ועצלנות. שיי לזכי עגבניות, פלפלים, בצלים ואורז וקצת בשר, אם רוצים.

מומלץ להשתמש בפלפלים עסיסיים וטריים מאוד, שיתרמו עסיס וטעם לתבשיל האיטי הזה.

החומרים הדרושים:

2 בצלים גדולים

הצי כוס שמן

2 עגבניות חתוכות דק

2 כוסות אורז, שטוף ושדוי במים המימים

6 פלפלים ירוקים או אדומים

2 חצי כוסות מיץ עגבניות משומר

כוס וחצי מים

4 כפיות סוכר

1 כף מלח

קורט פלפלת מתוקה

אופציה: הצי קילו בשר חזה עוף או בקר טחון דק

סרט גרול עם מכסה

ארפן הדבנה:

1. קוצצים את הבצלים ומטגנים אותם בשמן בסוטה רחבה עם מכסה. מוסיפים את חתיכות העגבניות ומאדים עוד דקה או שתיים. מוסיפים את הבשר, אם משתמשים, ומקפצים כ-7 דקות. מסננים את האורז ומוסיפים לתערובת. מעבירים לקערה.
2. חוצים את הפלפלים ומסלקים את הגרעינים.
3. מסדרים את סירות הפלפלים בסוטה. מה שלא נכנס ישמש כיסוי. עוזמים על הסירות את תערובת הבצל והאורז (ומי שרוצה גם את הבשר).
4. יוצקים את מיץ העגבניות ואת המים בתוספת הסוכר, המלח והפלפלת ומכסים את התבשיל כולו ב"סירות" הפלפלים הנתורות. מביאים הכל לירי רתיחה.
5. מנמיכים את האש, מכסים ומבשלים כ-40 דקות על להבה נמוכה, עד אשר הנוזלים נספגים באורז. פותחים את הסיר ומאפשרים לאדים לצאת כרבע שעה.



כמו במארן, אבל בעין ייחב

השולחן ארוחת בוקר או כראג' בתוך הממה, כלב מגוזן גידולים אורגניים.
הקונספט: קטפו לבד את ארוחת הבוקר שלכם, טרייה מן הענף!
להזמנות: גן הירק האורגני 052-3666819

32. סיור גלריות על כביש 90: אין הרבה סושיות וטאפאס-ברים לאורך כביש 90, אבל יש סביבו יוצרים רבים, ששואבים השראה מהור המדבר המקיף אותם: פסלים, אורגות, אמני זכוכית וברזל וציורים. כדאי לחשוב על מסע ביניהם. הרמה אינה אחידה, לעתים חובבניות, אך יש לא מעט יצירות יפהפיות: המראות המעוטרות של דליה מטמון מעיין ייחב, גן הפסלים בפארק ספיר, הפסלים של נעמי רותם, הוויטראז'ים של אתי אברוטין מנאות' הכיכר ועוד המון. הכל מאוגד בחוברת "אמנים ויוצרים על כביש 90".
למידע נוסף: deadsea.co.il (או "אמנים על כביש 90" בגוגל)

33. ותעזבו אתכם מאנטרקוט: המסעדה הביתית של משפחת שניטמן בספיר דווקא מלאת חן ומשופעת קטטוסים יפים. אבל רק שיצא לנו להזמין אנטרקוט, כי הוא לא היה ראוי או אפשרי ללעיסה ועל כן נותר בצלחת. בעלי המקום אישרו את טיבו הירוד, אך זיכו את חשבוננו בעשרה אחוזים ממחיר המנה, מה שאומר שהאנטרקוט וגם כספנו הלכו לאותו פח. תורה לאל שכל יום זעם שלי הופך בסופו של יום למידע מועיל לקוראי מדור זה.

נוח, מאוורר ומצויד, לנחות קבוצות, משפחות חברות שיוצאות לערכה ליום עיון. ההתמחות של ציפי ריבובי, שאותן תפגשו בארוחת הבוקר.
אראזיס גדיש: 08-6581010, 08-6581729, 052-3666358

29. משתה מרוקאי לצימר, מישהו? לא, כי אין בעיה. גלית שמואל מפארן תביא לכם ארוחה מרוקאית ביתית מאוד, ורק אל תצטרו אותה, כמוני, ותדרשו בלי כמון וחריף, אם כי גם את זה היא תעשה. הארוחה תכלול שפע סלטים טריים ומבושלים, לרוב מפלפלים ועגבניות פארן, וטאג'ין עוף ופירות יבשים, וממולאים מגרים עם בשר והמון תיבול הרבה כמויות וברוח לב. רק תזמינו מספיק זמן מראש, כי כאן זה פארן וצריך להצטייד.
מחיר: בין 60 ל-80 לארוחה.
להזמנות: 052-5323835

30. עוד בקתה מופחת: חרשה נטו את "בקתה בערבה", אצל מוראל לבנת בעין ייחב. שילוב מרווח בין עץ ללבן מבהיק. שלוש בקתות חדשות ומאובזרות עם מרפסות, גינה, וילונות צהורים ו-DVD.
להזמנות: 052-5450772
livnata@arava.co.il

31. ארוחת גן ירק: יורדים לצופר ועוצרים אצל רוג'ית ומוטי אליעזרי. על

מרכז הארץ והחנייות נראות פחות טוב. עדיף אפוא לשים את הראש על עור ריונה.

27. שדרות פארן: גם אם אתם רוהרים לאילת - כדאי לעצור ולראות את השדרות המרכזיות של היישוב פארן. בתי המושב בנויים סביב שדרות ענק מצלות ומרשאות. חזית כל בית כמעט פונה אל שדרה כזו, כך שהתחושה היא של חיים בפארק ענקי ופתוח. תערובת של אלות ועצי זית ובוגנוויליות ופריחות. יופי לאין שיעור.

28. ארבע סוויטות באואזיס: נוחות ומאובזרות תמצאו כמתחם הוותיק של ציפי גריש בעין ייחב, הכולל גם ג'קוויזורים גדול וציבורי. במתחם יש גם אולם הרצאות וכנסים



25