

עשר סיבות טובות לאכול ולשתות בגליל

ארוחת בוקר מפתיעה בנהריה, ערק מקומי על גג בתרשיחא, יקב שמשיע יצירות מוזיקליות ליין המתיישן, פיצות מדויקות ונתח קצבים בביצוע מושלם. ליבי שפרלינג יצאה לטיול בגליל ומצאה בו אוצרות שאסור לפספס

ליבי שפרלינג 16.12.2015 16:00

הימים הללו של תחילת החורף הם בדיוק הזמן המתאים והנכון לטייל בגליל. בסוף השבוע הקרוב יתקיים בגליל המערבי פסטיבל שיערוך היכרות עם בעלי עסקים קטנים העוסקים בקולינריה ויין, אמנות ותיירות. לטעמנו, לא צריך להמתין לפסטיבלים כאלה ואחרים. הגליל שווה נסיעה – כל השנה.

עשר המלצות אזוריות ששווה לבקר:

יקב שטרן

מאז הוקם היקב בשנת 2004 היינן ג'וני שטרן מפיק יינות שהם הפתעה גדולה. נדיר לפגוש יקב בוטיק קטן יחסית שמוציא תחת ידיו יינות איכותיים ו"נקיים" כמו פה. הענבים נבצרים בכרמים בגליל העליון וברמת הגולן, באזור קדמת צבי, ספסופה, רמות נפתלי וכפר שמאי. כדאי לשים לב לבלנדים הנהדרים שמשלבים בהצלחה זנים כמו קברנה פרנק ופטי ורדו עם מרלו וקברנה. אהבנו במיוחד את הפטי ורדו הזני וכן את הקברנה פרנק הזני, שהתגלו כיינות עוצמתיים ושופעי עסיס. שימו לב גם ליין הסירה שענביו מגיעים מתובל והוא יושן ארוכות בעץ אמריקאי וצרפתי. טעמנו יין סגלגל מלא חיות. אם לא גמרו את הכל, שימו יד גם על הרזזה המרתק של ג'וני. היינות מספקים תמורה טובה למחיר ובנויים גם ליישון סבלני.

יקב שטרן, פתוח בשישי שבת. מומלץ לתאם מראש. 054-3034361.

כמון

מורה הדרך אמנון גופר לוקח אותנו לסיור ערב ברחובות תרשיחא, שכולו חוויה גדולה ומפתיעה. בפינה של סמטה ציורית, מסתתר הפאב המשובח הזה, שייסד סמים בשארה לפני למעלה מארבע עשרה שנים והוא שהיווה יריית הפתיחה לסצינה הלילית של תרשיחא. זהו בית מרזח אמיתי, עם שולחנות וספסלי עץ כהים, שמתנגן בו רוק אמריקאי רך בדיוק בווליום המתאים. בכמון ברזי בירה מפתיעים ובין היתר גם בישוף, סיידר מגנר'ס, בירת פירות אדומים חורפית, למברוסקו אדום מהחבית וכמובן בירות חיטה ופילזנר. האוכל נעשה במקום והוא כולל פיצות מדויקות מבצק איטלקי עם ארטישוק טרי, אנשובי או בייקון. יש גם רוסטביף טוב, סטייק לבן, נקניקיות שמנמות במחבת או סלמון מעושן לצד סנדוויצ'ים עבים. שווה.

כמון, מעלה המסגד 32, תרשיחא. 04-9976537. אמנון גופר 054-6549191.

שאהין מיוזיק

במרחק עשרה צעדים מכמון, בפיתוליה של סמטה נמצא המקום הקטנטן הזה, שבמקור הוא בכלל חנות לכלי מיתר ובית מלאכה העוסק בשיפוצם. בערבים, מתאספים בני משפחת שאהין וחברים ומפליאים בנגינה בעוד, בזוקי וכלי מיתר אחרים. יש גם בר קטן שאפשר למצוא בו את החביות האחרונות שנשארו בארץ של בירה בימיש האירית אבל המוסיקה הנפלאה והקסם סביבה הם העיקר.

שאהין מיוזיק, סמטה ממעלה המסגד, תרשיחא.

יקב יפתחאל

היקב הוקם בשנת 1999 על ידי צביקה יפתחאל, דור שני למשפחת כוורנים וכורם ותיק בעצמו והוא שוכן מאז בבקתת עץ יפה בחורש במושב אלון הגליל. כרמי היקב נטועים בגבעות אלון הגליל על אדמת גיר והיינות המופקים פה אזוריים מאוד ומקוריים. כך למשל, בולט ייצור הסנג'ובזה, זן ענבים שלא תמיד מצליח בארץ אבל ביקב יפתחאל הוא מבריק ומספק ניחוחות של גרגרי יער ופירות אדומים בשפע. שימו לב גם ליינות מהזנים פטיט סירה, סירה או מרלו שמספקים יופי של תמורה למחיר. אל תוותרו על טעימה מסוגי הדבש הרבים שצביקה רודה, בהם מומלצים דבש הדרים ודבש שיזף.

יקב יפתחאל, מושב אלון הגליל. פתוח גם בשבת. 052-2824644.

יקב לוטם

בתוך האנגר אוורירי שבאחוריו מרפסת סודית, המשקיפה לנוף פראי, שוכן יקב לוטם האורגני. הענבים מגיעים מכרם צבעון האורגני והיין מופק בתהליך טבעי שכולל מינימום של התערבות חיצונית. כחלק מהפילוסופיה הייננית שמאמינה שיין הוא מוצר חי ונושם, המושפע רבות מהמתרחש סביבו, בחדרי התסיסה והחביות מותקנים רמקולים שמנגנים מוסיקה משתנה בלופ של 24 שעות. היינות שטעמנו מפיגנים פרי עסיסי ונקי ויש בהם איזו עדינות שטרם ראינו. יונתן קורן, היינן, אומר שהרוך הזה הוא פרי טוב שהעץ רק מלטף אותו ולא משתלט עליו. היינות נמכרים במחירים נוחים במיוחד סביב 75 שקלים ושווה להתמקד באלגרו, שהוא בלנד של קברנה סוביניון, קברנה פרנק ונבילו, בטריו, שהוא בלנד של קברנה סוביניון, קברנה פרנק ומרלו ובסונורה שהוא יין שיראז זני, עוצמתי ומפולפל, לקנות עכשיו ולהשכיב לעוד שנתיים-שלוש לפחות. בימי חמישי, שישי ושבת יונתן מבשל אוכל טרי ומקומי, עושה שימוש שופע בעשבי בר של חורף, ובחקלאות בלאדי מהשווקים הסמוכים. ביום שהיינו הוגשו שם מליטות מטוגנות, טרטור טונה אדומה ושלוים על ירקות חורף צלויים, הכל במחירים שמדגדגים את ה-45 שקלים מלמטה. במיכל התסיסה רוזה משגע, בלנד חצי-חצי של פטי ורדו ונבילו ובחבית קברנה סוביניון ריזרב שהופק עם שמרי יין מפורטוגל, שני אוצרות ששווה לעקוב אחריהם. למבקרים ביקב אפשרות לטעום גם גראפות, שקופה ומיושנת רבות קסם. יקב נינוח שלוקח את הזמן ומציע גם לכם.

יקב לוטם, קיבוץ לוטם. 054-7915868.

מיקי'ס טופ וויו

בקומה האחרונה של בניין הסראיה, בלב תרשיחא, שוכן בר הגג השווה הזה. בימים אלו מתרכזים כולם סביב האח החמה במרכזו אבל בקיץ יש בריזות ושקיעות יפהפיות שצובעות את כל הגג כתום, עולות מן הנוף הפראי שממול. חתאם טאנוס בילה למעלה מעשרים שנה באירופה, שם התמחה בעישון דגים ובשרים. כאן הוא מפליא לבטא את המומחיות שרכש לעישון כל מה שזז. הסלמון שלו נפלא וכמוהו מעשנים כאן גם בייקון, סינטה וחיות אחרות. חובבי מעושנים ישמחו לקראת התפריט, בו גם שלל פירות ים ודגים טריים, אליהם ניתן לשדרך יינות בוטיק מהאזור במחירים מצחיקים, שהלוואי והיו כאלה בתל אביב. חתאם גם מזקק ערק נפלא ומעין גראפה מקומית שאין דומה לה. מקום מרגש שתשוקת העושים במלאכה ניכרת בו בכל בים.

מיקי'ס טופ וויו, בניין הסראיה בתרשיחא (בכיכר המרכזית). פתוח כל יום החל מ 18 ובימי ראשון החל מ-12. 054-5202332.

יקב כישור

יקב כישור פועל בתוך הכפר כישורית, שהינו כפר לבוגרים בעלי צרכים מיוחדים, רבים מהם פעילים בכרמים וביקב. ליקב כרמים בבעלותו שנטועים באזור הגליל המערבי, רובם בסמיכות של ממש לו.

פגשנו את היינץ ריצ'רד דיוויס ואת יועץ היקב, היינץ איתי להט לטעימה ים תיכונית במיטבה, במרכז המבקרים שכולו עץ בהיר פתוח אל הנוף הגלילי. היינות קלילים ומאוזנים והם מהווים תמורה טובה לכסף, כשהם נמכרים בהחל מ-75 שקלים ללבקבוק. הרזזה הרמוני והוא יהלום גם את החורף הקרוב. הריזלינג מוכיח יופי של יכולת התיישנות והוא ישראלי ייחודי מאוד. אהבנו גם את כישור סאבאנט (בספקטרום האוטיסטי המילה מציינת אדם שמצטיין במיוחד בענף מסוים) אדום שהוא בלנד של קברנה סוביניון, פטי ורדו, מרלו וקברנה פרנק מכרם כישור בגליל המערבי העליון. זהו בלנד עגול ופירותי, על אף היישון הארוך בחביות, רובן משומשות. סירה זני הפגין טעמי פלפל וטבק, לצד פירות שחורים והוא יופי של יין אוכל נגיש. שווה לטעום גם את גבינות המחלבה של כישורית ולקנות במקום. יקב כישור, כפר כישורית. מומלץ לתאם מראש. 052-8701279.

בריוש

חגית שטרן החזיקה משרה בכירה בפורד העולמית, במסגרתה בילתה משך שנים חלק ניכר מהשבוע במטה החברה בבלגיה. מול המלון שלה שכנה מאפיה ותיקה ובה שתי אופות גרמניות מדופלמות. בוקר אחד ביקשה להצטרף אליהן כשוליה, להביט, ללוש, ללמוד. לשמחתה, הן הסכימו וכך מצאה עצמה לפנות בוקר שוקדת על אפיית לחמים ומיני מתוקים במאפייה ואז ממשיכה למשרד. כשהתשוקה גברה על השגרה, עזבה את עבודתה, התמסרה לאפייה ויצאה להשתלם בדרום צרפת. לימים פתחה קפה-קונדיטוריה הממוקם בנחלה כפרית פסטורלית בשכונה שקטה בנהריה, ומתפקד על תקן אי אירופאי קטן וכשר שמציע שלל לחמי מחמצת, מאפים ושאר תופינים. ארוחת הבוקר היא מהנדיבות שטעמנו והיא כוללת פריטטה שחומה ענקית, צלוחיות של גבינות, סלטים וממרחים, הכל מוכן במקום ושופע טריות. אל תוותרו על ריבה ביתית וממרח שוקולד שנעשה במקום וכמובן על הבריושים. המקומיים נשבעים אמונים לחלת התותים העונתית של חגית, לעוגת הפרג ולפאי הלימון. גם טארט תותים ופאטיסייר שטעמנו, עינג. בריוש, רחוב קק"ל 16, נהריה. 077-4260520.

אלומה ביסטרו גלילי

כשמו כן הוא. ביסטרו גלילי צנוע וכובש, מהמקומות שאנחנו מתרגשים לקראתם בצידי הדרך בכפרים אירופאיים אבל מתעלמים מקיומם ממש כאן, מתחת לאף. מה שרק אפשר מיוצר כאן במקום והשירות הנפלא מוסיף לאוירה השלווה. אל תוותרו על קרפצ'יו שמעליו גם אגסים צלויים, על פטה כבד עוף שלצידו ריבת דלעת מפתיעה. בעיקריות שווה להתמקד בנתחי הבשר המעולים. סינטה, אנטרקוט ונתח קצבים זכו פה לביצוע מושלם, עטופים בציר בקר כהה וובצלים מזוגגים, על פירה לא מכאן. גם ניוקי חורף של כמהין, ערמונים ופרמזן מיושנת, ריגש. אוכל מקומי נפלא בביצוע אלגנטי ובמחירים מאופקים. אגב, ב-24.12 תיערך פה ארוחת כריסטמס שנתית כשהפעם יצטרף תושב האזור - השף ארז קומרובסקי.

אלומה, על כביש תרשיחא – כפר ורדים. 04-9574477.

אדלינה

אדלינה נפתחה בשנת 2002 בתוך מבנה יפה בקצה הקיבוץ, מול נוף שיש בו לפתוח את התיאבון. המבנה ההיסטורי שימש כבית התרבות הראשון של קיבוץ כברי ולאחר שיפוץ, במהלכו גם הותקן בו טאבון, נולדה אדלינה, מסעדה שממשיכה לקלוע, מציעה שירות מסביר פנים ומגישה להיטים בטוחים בביצוע מוצלח. אפשר ללכת על ארוחת טעימות או טיול טאפאס. בראשונות שווה להתעכב על שרימפס עטוף בקדאיף או מאפה חצילים ובשר נפלא. בעיקריות צלע לבן ברוטב יין על פירה רך שכולו חמאה וכרוב מזוגג, פפרדלה בייקון עם לבבות ארטישוק ותבשיל לחי עגל על ירקות שורש, פירות אדומים ופריקי. גם הקינוחים נעשים כולם במקום ומעל כולם להטה גלידה ביתית של פיסטוק, מרציפן

ושוקולד. יש גם עסקיות ובראנץ' שווה בשישי.

אדלינה, קיבוץ כברי. 04-9523707.

בסוף השבוע הקרוב (17-19 בדצמבר) יערך פסטיבל חורף זמן גליל מערבי, במהלכו יחגגו תיירני האזור אירועי תרבות, פנאי וקולינריה גלילית בשילוב מסלולי טיול. כל הפרטים באתר westgalil.org.il.