

972

נגב

גב מים אישי מול הנוף הר צדור

מה הופך מסלול מסוים לפופולרי בעוד מסלול אחר נותר עלום? השאלה הזו מתעוררת ביתר שאת כאשר מגיעים למרחב כמו הר צדור שבארזור הר הנגב, ותוהים מדוע הוא אינו מוכר יותר. ייתכן שהסיבה לכך היא תחילת המסלול העובר כאן משמימה ונטולת חן, הליכה סתמית במדבר. אבל מי שצולח את הפרק הראשון והאפורי וזכה לקבל, במפתיע, מנות גרושות של נופים פנורמיים בגוונים מדבריים.

לאחר שמחנים את הרכב בקצהו של מנחת מאולתר, שצץ באמצע שומקום, צועדים בשביל העובר לצד גדרות. מלבד כמה עופות דורסים שחגים מעל, נדמה ששום דבר לא קורה כאן. אחרי קצת יותר משני קילומטרים של חילוץ עצמות נטו, הדרך מתעקלת מורחה ומתחילה

לטפס בין סלעי צור כהה וקירטון בוהק. רק אז נפתח הנוף ומתגלה המדבר במלוא יופיו, במיוחד בימי חורף בהירים וצלולים כבדולח. עולים, יורדים, ומגיעים לרכס צר כסכין, שעליו צועדים בזהירות לעבר הר צדור, שפסגתו שטוחה וממנה נשקף נוף על מרחבי בקעת צין. מכאן יורדים אל נחל צדור, שבעונה זו מתהדר בכתמים ירוקים של רותם ועדעד. ואז, שוב הפתעה: הדרך נבלמת על ידי מפל עצום, שגובהו עשרות מטרים. בהמשך, הדרך עוקפת ומגיעה אל מרגלות המפל, ושם ממתינה "עין" ירוקה. זהו גב צדור, שמימיו מגיעים משיטפונות עונתיים, ונותרים בו עד סוף האביב. בימים חמימים יש גם מי שמשכשכים כאן, כמו באמבט אישי, מול הנוף. קר לכם? גם טבילת רגליים מרעננת תעשה את העבודה.

מהגב ממשיכים לרדת בתוואי הנחל, ולקינוח מקבלים עלייה אטית וודונית, שתיקה אתכם, מתנשפים וסמוקים, אל נקודת ההתחלה. זוהי דרך ג'פים רחבה, ואם יהיה לכם מזל, אולי תצליחו לתפוס טרמפ מוזמן. מצד אחר, הליכה אטית ומהורהרת במדבר תעשה לכם רק טוב, גם אם היא נערכת בעלייה.

■ לדעת עוד: אורך המסלול הוא כ-7.5 קילומטרים, ורמת הקושי בינונית. מכביש 40 פונים בזהירות מזרחה, כקילומטר מצפון לפנייה למדרשת שדה בוקר. נוסעים בדרך בסימון שחור, ולאחר כ-3 קילומטרים מחנים בקצה המזרחי של מנחת מאולתר. צועדים צפונה על שביל כחול. בקצה נחל צדור פונים מערבה בשביל שחור. יש להצטייד במפה ובתיאור מדויק של המסלול. אין לטייל באזור בעת סכנת שיטפונות.

מאת יוליה פריליק-ניב, איל שפירא



הודית אותנטית הבית הפתוח לתרבות הודו

"רעיון האירוח הוא תוצאה של מציאות שהכתיבה יצירתיות", מספרת סיגל בנגה על הבית הפתוח שלה ושל בעלה צ'נצ'ל. "צ'נצ'ל הוא אמן. הוא למד באוניברסיטה לאמנויות בהודו והגיע לארץ כדי לפגוש אמנים נוספים ולהתפתח." צ'נצ'ל הוזמן ללמוד בבצלאל, וכדי לממן את שהותו כאן הוא החל לעבוד במסעדה הודית בירושלים, שבה פגש את סיגל. "נפגשנו במטבח ולמעשה מעולם לא יצאנו משם," היא אומרת. הוזג החליט להציע ארוחות משותפות בבית שלהם (כיום ביפו, בעבר בירושלים ובפלורנטין) הרבה לפני שהדבר היה טרנדי, מתוך רצון לשתף את אורחיו בתרבות שממנה הוא מגיע. "אנחנו מעניקים טעימה לתרבות העשירה הזו," אומרת סיגל.

התחלנו את הארוחה בסמוסה ובפקורה בליווי מטבלים שנוהגים לאכול בדאבה הודית טיפוסית. המשכנו בפלאק בארה, אלו גובי, דאל מקאני, צ'ולה, פלאק קארי ירקות, מלאי קופסה, צ'יקן טיקה ועוד מנות, שכולן מלוות בהסברים. בעת הארוחה קלחה השיחה סביב השולחן בנעימות, אף שרוב הסועדים לא הכירו לפני כן. במטבח הפתוח שמענו את צ'נצ'ל מטגן, מבשל, קולה, מקפיץ, קוצץ ומתבל. בעיקר מתבל בתבלינים שהוא מביא מהודו. לקראת סוף הארוחה, על כרסיות צ'אי מתוק-מתוק, הוא הראה לנו את היצירות שלו וסיפר על תערוכות שהציג.

הארוחות המשותפות נערכות בסופי שבוע והן מכילות לסירוגין מנות צמחוניות/טבעוניות ומנות עם עוף (אפשר להזמין מראש כבש או דג).

■ לדעת עוד: מ' 105 שקלים לסועד. הרשמה דרך www.eatwith.com/@IndiaInIsrael או דרך www.india-in-israel.com



יבו

תל אביב



מפלט בפארק הירקון

מרכז צפרות ראש ציפור

יותר, נטמעת יותר, "אומר האדריכל לב וקסמן ממשרד שריג'וקסמן אדריכלות נוף, שתכנן את מרכז הצפרות. "האתגר הגדול היה, על אף המלאכותיות, לתכנן את מרכז הצפרות באופן שבו בעתיד הוא ייהפך לטבעי. כלומר, השאיפה היא, שעם הזמן המערכת תתחזק ותוכל לקיים את עצמה בלי העזרה שלנו." הצמחייה המגוונת שנשתלה במקום יוצרת בית גידול עשיר למינים השונים, מציפורי שיר עד עופות ביצה. אל תשכחו להצטייד במשקפת.

■ לדעת עוד: המרכז שוכן בסמוך לחווה החקלאית ביער ראש ציפור. ניתן לחנות ברחוב רוקח ברמת גן, ליד בית מספר 76, ולצמוד כמה דקות. המקום פתוח בכל יום בשעות האור. הכניסה חינם.



האם יש מה לחדש באזור פארק הירקון המוכר כל כך? ובכן, נראה כי כעת יש סיבה נוספת להגיע לריאה הירוקה הזו שבלב גוש דן, בדמות מרכז צפרות שנחנך בסוף הקיץ על ידי קק"ל. למרות מגדלי המשרדים והמגורים הנראים בשולי העין, מרכז הצפרות ראש ציפור מספק רגע של שקט ושלווה בסביבה שנראית טבעית לחלוטין - אך למעשה רובה מלאכותית. המרכז, השוכן בשטח גני יהושע, מצוי בלב יער ראש ציפור (שזכה לשמו בשל צורתו), לצד מפגש הנחלים ירקון ואילון. הוא משתרע על פני כ-30 דונמים, שאל חלק מהם אי אפשר להיכנס, וזאת כדי לאפשר למגוון העופות לשגשג בשלווה. יש בו אגם גדול, מקווי מים המדמים ביצות, סבך של צמחייה, שבילי הליכה ושלושה מסתורים אליפטיים, שכל אחד מהם יכול להכיל כמה עשרות מבקרים. המסתורים הבנויים עץ, משתלבים היטב בנוף וכוללים חרכי הצצה בגבהים שונים, המתאימים לילדים ולמבוגרים. אחד מהם משוקע והוא מאפשר התבוננות כמעט בגובה פני המים. "הצורה המעוגלת של המסתורים, המזכיר רה ספינה, חודרת אל האגם באופן הדרגתי. היא אינה קובייה חריגה בנוף אלא הרמונית

צילומים: איל שפירא (הר צדור), עדיתי בנגה (בית פתוח הודו), דור נבו (צפרות ראש ציפור)

מתחברים לאדמה חקלאי ליום

"מי שמגיע חווה חוויה משמעותית שנשארת איתו," אומר שלמה למפרט, מנהל ההתנדבות החקלאית בארגון השומר החדש. הוא מספר שלפני עשור קם הארגון מתוך מצוקתם של חקלאים בכל רחבי הארץ. לצד השמירה על שטחים חקלאיים, החליט הארגון לעסוק גם בחינוך לעבודת האדמה - מיום שבמסגרתו אפשר להתנדב באחד ממאה חוות ומשקים, מחצבה בדרום עד מטולה בצפון, בהתאם לעונה ולצורך שעולה מהשטח. "כמתנדב אתה נוגע בערכים של תרומה לקהילה, קבלת אחריות לסביבה, אהבת הארץ ודאגה לכלל," אומר למפרט. "בפועל גוזמים, קורטפים, כורמים, בוצרים, שותלים, מעשבים, רועים צאן, מוסקים, משקמים חממות וכל מה שצריך." אפשר להגיע לבד, בזוג, במשפחה, בקבוצה, במסגרת בית ספר, ארגון, בני ובנות מצווה ועוד. מדובר בפעילות הנמשכת לפחות ארבע שעות, שבתחילה מקבלים הדרכה מקצועית ואז מפשיים לים שרוולים. למפרט מציין שאנשים מכל קצוות החברה הישראלית לצד לא מעט מבקרים מחוץ לארץ מבקשים להשתתף בחוויה חקלאית מגבשת וערכית. מי שמגיע ליום מלא נהנה גם מבישולי שדה (פויקה, טאבון), שירה בציבור סביב המדורה והרבה הווי, כולל אפשרות ללינה בשטח. ניתן כמובן להתנדב תקופה ממושכת יותר ולהעמיק את החוויה והלמידה, בדומה לטרנד תירות ההתנדבות הרווח בעולם.

■ לדעת עוד: ההתנדבות ללא תשלום. מ-60 שקלים למשתתף ליום חווייתי, הכולל ארוחת שטח, www.hashomer.org.il, 050*8818217

כל הארץ



גינה במקום מסך עץבעיר

לפני כ-11 שנים הקימה תמי צרי את האתר עץבעיר מתוך רצון לשתף מידע הקשור למזון ולסביבה שלנו. "את כל מה שנוגע לחיים שלנו, לאיכות הסביבה, לאקולוגיה, איך נכון לחיות על כדור הארץ ומאיפה מגיע האוכל שלנו לא לומדים בבית ספר וכמעט בשום מקום." אומרת צרי. "האתר שפתחתי היה שיתופי, נוצר קשר ביני לבין כותבים אחרים, מה שהוביל למפגשים, לשם הלשם הדירה שלי בתל אביב נהפכה לקהילתית."

וכך, נראה שגם דירה תל-אביבית טיפוסית יכולה להיות מרכז אקולוגי שוקק חיים ולימודי. מאז נדדה צרי בין כמה דירות, כשהאחרונה שבהן ממוקמת בכיכר ביאליק בסמוך לבית העיר, ובה נערכות פעילויות וסדנאות ברמות עניין ועומק שונות. "אנחנו קהילה שגרה יחד ומפעילה מעין בית ספר שמטרתו היא שינוי עולם, למידה ואקטיביזם מתוך תפישה שאפשר לחיות בעולם יפה ונכון יותר," מסבירה צרי. מדי יום שלישי, ולמשך כל היום, מתקיימים מפגשי דלת פתוחה, שבהם ניתן ללמוד איך מטפחים גינה משגשגת במרפסת, כיצד מנצלים מים אפורים, איך



ארכיאולוגיה על הדרך גת גדעון

ביישוב גני טל, בשטחה של המועצה האזורית נחל שורק, התגלתה לגמרי במקרה בשנת 2010 גת תעשייתית לייצור יין מהתקופה הביזנטית. הגת, אחת הגדולות בשפלה הדרומית - אזור הנודע בתעשיית היין שגשגה בו בעבר - נחשפה בעת עבודות הרחבה של השטחים החקלאיים של היישוב.

לאחר שהתגלה האתר הארכיאולוגי פעל היישוב לשימורו. אזור הגת כולל משטחי דריכה, שבהם נהגו לפרוש את אשכולות הענבים אחרי הבציר. הנוול זרם בתעלות קטנות עד אגן מרכזי, ושם התנקו התירוש לשני מכלי אגירה הבנויים בצורה מתומנת, שאינה אופיינית. באתר יש שילוט עם הסבר על הגת ועל הדרך שבה



השפלה

הפיקו יין באותה עת. במקום פזרות פינות ישיבה המתאימות לפיקניק. ■ לדעת עוד: יש שילוט המפנה לאתר מכביש בני ראם-חפץ חיים, שאליו מגיעים מכביש 40. הכניסה ללא תשלום (בשבת סגור).

צילומים: Ritvo (חקלאי ליום), באדיבות עץ בעיר (עץ בעיר), ירית כנה (גת גדעון), Basti Hansen (מולט)

מחזור משטחי העץ MOLET

אומרים שהזבל של האחד הוא האוצר של האחר, אך יש פריטים שהם הזבל של כולם ונחרץ גורלם להיות מושלכים לפח. במקרה זה מדובר במשטחי עץ המשמשים לשינוע ואריזל, לפני כארבע שנים קמה קבוצה שכללה אדריכל, שני מעצבים תעשייתיים ומעצבת גרפית - ארי ליברסון, אלי סער, אסף עציון וחולי ליברסון. חבריה בחנו את משטחי העץ המושלכים, וזיהו את הפוטנציאל שלהם לשמש חומר גלם ליצירת רהיטים בעלות נמוכה ובסגנון ערכני, הממוחזרים במאה אחוזים. "חשבנו למה לא להאריך את חיי המשטח בעצם? וכך נולד הרעיון להמשיך את מחזור החיים שלו וליצור פריט אקולוגי, ייחודי, בעבודת יד מחומר גלם מצוין - עץ אורן שנמצא בשטח," אומר סער.

הקבוצה לא הסתפקה בשינוק מוצרי המדף וערכות להרכבה עצמית. היא החליטה "להעביר את זה הלאה" ולהדריך אחרים כיצד לאתר

המרכז



כולנו אברמ'ה חלוציאדה

אם בוחנים את העבר על פי ההפנינג שנערך בקיבוץ כפר מסריק אחת לחודש נראה שפעם היה פה כיף גדול. החלוציאדה מיועדת למשפחות, ובמסגרתה יוצאים למסע בזמן, הכולל סיור חווייתי ויצירתי בין תחנות המדמות את חיי הקיבוץ בעבר: נפגשים עם אברמ'ה הסנדלר בסנדלרייה אותנטית משנות הארבעים של המאה שעברה ומבקרים בצריף הראשונים משנת 1938, שבו לומד הדור הצעיר מה הם פרימוס, מנשקה, פליט, איך נראה רדיו ישן ושלא אביזרים תקופתיים אחרים, ואז מגיע הריגוש הגדול: מתלבשים כמו חלוצים, משחקים במשחקי ילדות מהעבר, יוצרים צלחת מאוירת אישית בהשראת צלחות "נעמן" מהמפעל המיתולוגי שפעל בקיבוץ, וגם עורכים היכרות עם בתי הילדים ואורח החיים הקיבוצי הוותיק, מהשיתופיות שאפיינה את תושבי עד תהליך ההפרטה.

■ לדעת עוד: 35 שקלים לאדם (תשלום מגיל 3), www.molet.org, 052*8376174, רחוב בן גמליאל 2, יפו, 480 שקלים למשתתף. רחוב בן

הגליל המערבי