הבריחה צפונה

הצפון עכשיו בשיאו: ירוק בכל פינה, מזג האוויר מושלם לטיולים והפקקים של פסח עוד לפנינו. **קחו לכם שבת שמשית ונצלו אותה לטיול ביישוב לוטם**, בו מרוכזות אטרקציות קולינריות משגעות

★ מאת **מלי זיידמן**

נעים להכיר, **לוטם**

היישוב הקהילתי לוטם, שממוקם בין הגליל העליון לגליל התחתון היה בתחילה קיבוץ. היישוב נוסד ב־1978 בלב בקעת סכנין ליד הר חילזון בגובה של כ־350 מטר מעל פני הים. בשנת 1996 מאסו חברי הקיבוץ בסדר הישן והחליטו להפוך אותו ליישוב קהילתי המתנהל כאגודה שיתופית. בשנים האחרונות קמו להן כאן, זה לצד זה, מחלבת גבינות מופלאה, יקב אורגני עם מסעדה לצדו וגם חנות שוקולדים עם חדר בריחה בנושא שוקולד. כל אלו הם בהחלט תירוץ נפלא לצאת לטיול בלוטם ולבלות יום גדוש בחוויות, מאכלים ויינות.

בריכה טבעית, מאהל בדואי וארוחת בוקר לא מהעולם הזה: **הצימרים של חמדתיה**

אם החלטתם להעביר את הלילה באזור לוטם, תנו לנו להמליץ לכם על צימר נפלא במרחק של 25 דקות נסיעה מפה - חמדתיה במושבה סג'רה/אילנייה (כן, בדיוק איפה ש**יובל בנאי** מכר את שמן הזית שלו עד לא מזמן). בחמדתיה יש חמישה צימרים אקולוגיים מקסימים לזוגות או למשפחות, ששוכנים בתוך שטח גדול ובו גינה רחבת ממדים עם שלל פרחים, צמחים וגם גן ירק אורגני גדול ממנו נקטפים הירקות מדי יום לארוחת הבוקר. בתוך השטח יש גם מתחם סגור עם ג'קוזי מבעבע גדול ובריכה חיצונית יפה וטבעית. בנוסף ישנו מאהל בדואי גדול עם אח, מזרנים ובמה קטנה שיכולה לשמש אתכם בערבים במקרה שהגעתם כקבוצה ואתם רוצים להתאסף ואולי גם להופיע. בצד הגינה יש מטבח חיצוני גדול עם כלים, מנגלים ואפילו טאבון בו תוכלו לאפות פיתות עם זעתר ולהכין ארוחת ערב עם סלט גדול המורכב מירקות שתקטפו בעצמכם מהגינה. הצימרים עצמם הם יפים ומטופחים. הם מאובזרים באח אמיתי ומשום שהלילות בצפון עדיין קרים, אין יותר רומנטי מלהדליק אש ולשבת על הפוף לצד האח. כעת, לגולת הכותרת: ארוחת הבוקר שמוגשת במרפסת הפרטית או בחלל הציבורי היא פשוט מטורפת. במקרה הזה, לא מדובר בארוחת הבוקר הסטנדרטית שמוגשת בכל צימר כמעט, של פנכות טונה-גבינה לבנה-אבוקדו ושום דבר יצירתי באופק, אלא ערב רב של סלטים מונבטים, מאפים עבודת יד וגבינות צ'רקסיות מהכפרים הסמוכים. לצד תה הצמחים אנחנו טעמנו שם גם בורקסים נפלאים עשויים בצק פריך ממולאים בתרד, מנגולד וגבינה, גליל גבינה צ'רקסית נהדרת מעוטרת פרחים אכילים, שקשוקה מהבילה וטובה, לאבנה עבודת יד, חציל שלם בטחינה גולמית, לחם טרי וממכר, שלושה סוגי סלטים, כולל אחד מושלם שאימצנו הביתה המכיל עדשים מונבטות, פלפל אדום, בצל סגול ופטרוזיליה וגם בלינצ'סים עם מייפל, גרנולה עם יוגורט ופירות וכדורי קוקוס וחלווה. חגיגה אמיתית.

חמדתיה, 1,400-900 שקל לזוג ללילה כולל ארוחת בוקר. Hemdatya.co.il

לא מדובר בארוחת בוקר סטנדרטית של צימרים

אחד מתוך שלושת הסלטים המופלאים שטעמנו

מאפים נהדרים בעבודת יד

גבינה צ'רקסית חלומית

גבינה לי חביבה: **מחלבת שירת רועים**

מיכל מור־מלמד לא ידעה כלום על גבינות. היא הייתה בכלל קלינאית תקשורת בכירה בעלת תואר שני שאהבה לרחף במצנחי רחיפה כתחביב. כל אחד והשיגעון שלו. באחת מנסיעותיה בעולם, שמטרתה הייתה לרחף, הגיעה להרי האלפים בשווייץ ותנאי מזג האוויר לא אפשרו לה לעסוק בספורט שהיא כל כך אוהבת. מארגני המסע החליטו להעביר את הזמן במחלבת גבינות סמוכה לאתר, שכבשה את מיכל. היא חזרה לארץ והחלה להתנדב (יום בשבוע) במחלבות בוטיק בארץ מתוך רצון להעמיק בתחום. מאז היא למדה עוד ועוד, בארץ ובחו"ל, וכיום היא עומדת בראשה של שירת רועים; מחלבת גבינות אותה היא מביאה להישגים מרשימים ולהכרה בינלאומית. היום היא חברת כבוד בגילדת הגבנים העולמית על שם סינט אומון ובאיגוד היוקרתי של יצרני גבינת הסנט מור דה טוריין. מדי שנה היא קוטפת מדליות בזכות גבינות העיזים והכבשים אותן היא מייצרת בעצמה. לשירת רועים אתם יכולים להגיע כדי להצטייד בגבינות איכותיות המיוצרות בשיטות מסורתיות עם מרכיבים טבעיים בלבד (נסו את גבינת מעיין חרוד שזכתה השנה להיכלל ברשימת 16 הגבינות הטובות בעולם!) או לאכול ארוחה על בסיס גבינות. לצד המחלבה המצוחצחת והסטרילית, לה קירות זכוכית שדרכם אפשר להתבונן על אופן ייצור הגבינות, בימים שישי ושבת תוכלו ליהנות מתפריט יוצא דופן באיכותו הכולל מנות טעימות כמו פנקוטה עין מודע ופלפל שחור (36 שקל) שהיא פנקוטת גבינה מלוחה, מקורית ונהדרת שנחה על סלסה ירוקה, עגבניות ושקדים, קיש גבינות צאן (45 שקל) הטוב ביותר שטעמנו וספגטי אלי אוליו (50 שקל) עם עגבניות מיובשות, זיתי קלמטה, אנשובי, שקדים קלויים, שמן זית וגבינת צאן. יש גם פלטת גבינות גדולה (80 שקל) עם חמישה סוגי גבינות, לחם, סלט, חמאה ומטבלים. רק תביאו יין מהיקב שנמצא במרחק פסיעה, ואתם מסודרים.

שירת רועים, קיבוץ לוטם. שעות פעילות: שישי-שבת (שעון קיץ) 17:00-09:00, באמצע השבוע בתיאום מראש. 04-6787161, 052-2548052 ובאתר: shiratroim.co.il

גבינות איכותיות בייצור מסורתי. מחלבת שירת רועים

קיש גבינות הצאן הטוב ביותר שטעמנו

פנקוטת גבינה מלוחה משגעת

חנות שוקולדים מטריפה וחדר בריחה: **סוד הקקאו**

ליאבירם היא שוקולטיירית צעירה תושבת לוטם שהקימה באותו מתחם בו שוכנים היקב והמחלבה את סוד הקקאו - חנות שוקולדים קטנה ושני חדרי בריחה בנושא שוקולד. רק תאמרו לילדיכם את שילוב המילים "חדר בריחה" ו"שוקולד" ותגלו אושר מהו. לצד הוויטרינה של אבירם, שמכינה פרלינים במילויים שונים כמו וויסקי, חמאת בוטנים ופטל, נמצאים שני חדרי בריחה זהים שיכולים לשחק בהם עד 12 משתתפים (מקסימום שישה משתתפים בכל חדר). אפשר לבחור בדרגת קושי קלה או קשה, ובכל מקרה, מישהי צופה בכם מהצד לכל אורך המשחק ומחלקת רמזים במידת הצורך. אנחנו נכנסנו כמשפחה ובחרנו במשחק הקשה, שהיה קשה מאוד. הרעיון במשחק הוא למצוא את המרכיב הסודי של השוקולד כשהסיפור מתרחש בסטודיו של ציירת מוכשרת שאבות אבותיה הגיעו משבט המאיה. באחד מביקוריה במרכז אמריקה הציירת גנבה פסל, ומה שהיא לא יודעת הוא שבפסל מסתתר המרכיב הסודי של השוקולד. עם הרבה רמזים של ה"אחות הגדולה" שצפתה בנו, הצלחנו לפצח את החידה ולצאת מהחדר בזמן הדרוש - 75 דקות. מי שכבר מורגל בחדרי בריחה ובפיצוח חידות יכול ללכת על דרגת הקושי הזו. מי שפחות מיומן, מומלץ לו לבחור במשחק הקל. בסיום המשחק, מתכבדים בשוקולדים, כמובן.

115-80 שקל לאדם למשחק של שעה ורבע (תלוי במספר האנשים). לתיאום: 054-8154416

גם חדר בריחה וגם שוקולד. מי צריך יותר מזה בחיים?

ביקב לוטם משמיעים ליין מוזיקה. אהבנו!

מרימים לחיים: **יקב לוטם**

ייצור יין אורגני הוא נדיר בארצנו. יש אולי שלושה יקבים בישראל שמייצרים יין כזה ויקב לוטם הוא אחד מהם. **יונתן קורן ויניב קמחי**, הבעלים של היקב, ישמחו לקחת אתכם לסיור ביקב הקטנטן כדי להסביר לכם על התהליך הטבעי שעובר היין וגם להאזין איתכם למוזיקה. כן כן, ביקב לוטם משמיעים ליין מוזיקה לאורך כל תהליך הייצור כי הם מאמינים שזה הופך את היין לטעים יותר. בימים שישי ושבת מפעילים פה בהאנגר התעשייתי שהיקב שוכן בו מסעדה של ממש. על גבי לוח גיר מתחלפות להם המנות מדי סוף שבוע וכשאנחנו הגענו לביקור ראינו מקומיים רבים שנהנים מנתחי בשר על [illegible] כמו נתח קצבים, מינוט סטייק או [illegible] ([illegible] שקל), ברוסקטת סלמון (60 שקל), כבד קצוץ (25 שקל) וגם ירקות בגריל. המרפסת של לוטם מרוממת ביופייה, ואפשר לראות ממנה את בקעת סכנין כולה. בימים יפים מומלץ להזמין שם מקום ולאבד את הראש עם יין ונשנושים.

סיור ביקב כולל 4 טעימות (50 שקל). [illegible]

[illegible]