

סיור מהלב לקבוצות גדולות - 1111 חווייה מקומית, טעם, היסטוריה ותרומה לקהילה

אני מזמין אתכם לצאת מהשגרה למסע ביטוסקנה הישראלית!

רק 40 דק' מתל אביב מחכה לכם חגיגת טעמים עשירה וכשרה, יקבים, מושבות ציוריות, שווקי איכרים ומבחר סדנאות ופעילויות מגבשות ומהנות.

בחרתי עבורכם את הטעמים הייחודיים לאזור, את האנשים המרתקים ביותר ואת הסיפורים המרגשים שמתחברים לסיפור אחד שלם וטעים במיוחד.

קבוצות 150-300 משתתפים

9:30-14:00 3-5 תחנות בסבבים מתחלפים לבחירה:

- קבלת פנים: לפי דרישה



- ביקור במתחם המפעלים של קהילת בית אל:

סיפור המקום: נבקר במרכז המבקרים של קהילת בית אל, אחת מהקהילות הקטנות והמיוחדות במדינתנו, קהילה נוצרית של כ- 800 אנשים החיים בבנימינה, זכרון יעקב ובצפון הארץ. נשמע את סיפורם של בני הקהילה ונבקר בחנות המפעל, שם נראה את תוצרתם.
על השולחן: לחם מקומי או עוגות בחושות
כשרות: רבנות מקומית



- חקלאות מזן כתית משובח

סיפור המקום: נתארח בחצר משק חקלאית מקומית שכמו נלקחה הישר מפרובאנס. נשמע קצת על הדרך שעשו בני המשפחה לאורך הדורות, מהעלייה החלוצית לקרקעות ועד ימינו, כנציגי החקלאות המודרנית. נדבר על שמן זית, הפקתו וסוגיו ונערוך "מבחן טעימות" לאיני החך.

על השולחן: טעימות של שמן זית, לחם וממרחים המיוצרים על ידי המשק.
כשרות: רבנות מקומית





• החיבור בין פרי התשוקה לחקלאות המקומית:

סיפור המקום: מפגש יוצא דופן עם יזם ויוצר קולינרי שדרך אחרי החלום. האיש שגידל וטיפח את פרי התשוקה שהגיע אלינו לפני מספר שנים מאזורים טרופיים אי שם באזור קו המשווה ויצר את הליקר המתקתק הנמכר היום ברחבי העולם.
על השולחן: נטעם מהליקר המשובח המיוצר במקום.
כשרות: המוצרים כשרים.



• סיור מודרך בבנימינה

סיפור המקום: מושבה ציורית הנושאת את שם הנדיב הידוע, בנימין אדמונד רוטשילד ונוסדה בט"ו בשבט 1922 (תרפ"ב). המייסדים היו קבוצות שונות של בני מושבות וותיקות שעברו הכשרה כל אחת במקום אחר: "הקליפורנים" שהתמחו במשק החלב, "ההולנדים" שעברו הכשרה בנושא גן ירק בהולנד ואחרים. הם עברו תקופת גיבוש והתאמה לקראת העלייה על הקרקע ב'שוני' הסמוכה. המושבה נסמכה על פרדסים בחורף וגידולי יסמין וצמחים בעלי פרחים ריחניים בקיץ עבור תעשיית הבושם. מעבר לכך – גידולי פלחה, אזור של עצי אקליפטוס ועוד. מאז נודעה בנימינה בזכות אהוד מנור, היין שלה ועוד. המסלול הוא מסלול רגלי ומעגלי, העובר בין מרכז המושבה ומספר שכונות נוספות.

• ביקור בבית מלאכה משפחתי לייצור קוסמטיקה טבעית ואקולוגית

סיפור המקום: בלבנדר רוקחים מהמיטב שבטבע. בעבודת יד מגוון תכשירים ריחניים ומפנקים המיועדים להיטיב עם הגוף והנפש. בסיור אנחנו נשמע את מה גרם לזוג לעזוב את עיסוקיהם הקודמים להקים מיזם קוסמטיקה ונענה על השאלה מה יש במוצרי הטיפוח שלך וגם מהן האפשרויות הטבעיות.
על השולחן: הכירות עם עולם הקוסמטיקה הטבעית, התנסות במוצרי החברה.



• סיור וטעימות יין ביקב הראשון בבקעת הנדיב (תוספת 55 ₪ למשתתף)

סיפור המקום: נבקר באחד מהיקבים היפים ביותר באזור, נשמע את סיפור המשפחה המקימה.
על השולחן: נטעם יין (5 טעימות) בחדר הטעימות המרהיב של היקב ונסייר בו.
כשרות: המקום כשר



• צוות הווי וחבור - לשחק, להשתחרר, לצחוק ולהתחבר (תוספת 33 ₪ למשתתף)

מזמין אתכם ליהנות מחווית גיבוש פעילה ומעשירה עם פעילויות חברה ו-ODT עם תוכן איכותי, מקורי, מקורי ומעצים – תוכן שנכנסה בו מחשבה רבה וזאת במטרה ליצור עבורכם פעילות שתניע את כולם להנאה משותפת, להשתתפות מלאה ופעילה, ותחושה של חיבור איכותי טוב.

• **מפגש של דו קיום דרך הצלחת (תוספת 36 ₪ למשתתף)**

מפגש עם לוחמת למען מעמד האישה במגזר הערבי והחיבור בין יהודים לערבים
סיפור המקום: נתארח אצל אמנה, מנהלת עמותת "למענך למודעות" להעצמת נשים בכפר קרע.
יזמית עסקית, מנהיגה חברתית, מוסלמית, דתיה, פלסטינאית, אזרחית ישראלית ואם.
נשמע את סיפורה האישי והמאבקים אותם היא מובילה בחברה הערבית.
על השולחן: קטאייף + קפה (עוגיות מהדרין לשומרי כשרות)
כשרות: ללא



• **סדנת הכרות עם עולם השוקולד (תוספת 40 ₪ למשתתף)**

סיפור המקום: צ'ארלי ואנחנו בממלכת השוקולד – סדנה מתוקה במקום מתוק, שיש מאחוריו סיפור מרחיב לב של עבודה עם נוער בסיכון. מעבר לחשיפת סודות מתוקים של שוקולטירים מקצועיים, נגע גם בעבודה עם השוקולד כעיסוק תרפיוטי ונתנסה בעצמנו ביצירת פרלינים איכותיים.
הפעילות: הצצה לעולם השוקולד – ההיסטוריה של הקקאו, הכרות מפולי השוקולד מהעץ ועד האריזה, שיטות עיבוד, טימפרור ועבודה עם שוקולד והחיבור שלו לבריאות.
על השולחן: חומרי גלם ופרלינים שהמשתתפים יכינו
כשרות: מהדרין



• **סדנת סודות מעולם הפיצה (תוספת 52 ₪ למשתתף)**

סיפור המקום: בלב המאפייה הקטנה של פעם – מיקי לב, השף קונדיטור הפרטי שלנו, מוציא אותנו למסע קסום, טעימםםםםם ומלא רגש בין מאפים ריחניים, נלוש, נתפיח ונאפה פיצות רחניות כמו בארץ המגף ונלמד את הסודות של עבודה עם שמרים.
הסדנה מתקיימת בלוקיישן יוצא דופן- בתוך מבנה היסטורי שמור ומלא חן, אשר שימש גם בשנות ה-50 העליזות של המאה הקודמת כמאפייה פעילה.
על השולחן: פיצות ופוקאציות שהמשתתפים יכינו..
כשרות: מהדרין



• 14:30-15:30 ארוחת צהריים עדן אין

בלבו של אזור ירוק ומטופח במושבה זיכרון יעקב, מחכה לכם מלון עדן אין, מלון ירוק בטבע עם ארוחה בשלל טעמים קולינריים נפלאים.

על השולחן: בופה פתוח (סלטים, לחמים, מנת עוף, מנת דג, מנת בשר, תוספות וקינוחים).

שתייה: מים

כשרות: רבנות זכרון יעקב



נסיים בטעם טוב...טעם של עוד....נסכם את החוויה שלנו ונחשוב על הסיור הבא ☺

מחיר סיור כולל מורה דרך צמוד לכל אוטובוס, תחנות ללא תוספת תשלום וארוחת צהרים:
בהצעה לקבוצה בת מינימום 150 איש עד 250 איש 209 ש"ח למשתתף.

• לא כולל מע"מ

העלות כוללת:

- ליווי מיקי לב- שף קונדיטור וטעימות מעשה ידיו
- כל הטעימות המפורטות בהצעה
- ניהול והפקת הפעילות
- פגישה עם הלקוח במידת הצורך

הערות:

- בכפוף להוראות משרד הבריאות
- הסיור מתקיים בימים: ראשון-חמישי.
- לא כולל רכב הסעות
- ייתכנו שינויים במקומות ובזמנים בהתאם לספקם, לשעות הפעילות המועדפות עליכם ולמזג האוויר
- בקבוצות מעל 50 משתתפות זמני הפעילות ישתנו.
- ט.ל.ח.

