

טיולים

אריאלה אפללו



בירה להמונים.
ניקולאוס
סטארקמט
במבשלות הגולן

שימו שמו.
בית הבד
של הגולן

קופצים לביקור

הקיץ מזמין לצאת החוצה ומפתה לסייר וללמוד על ייצור כלי כסף, התהליך שעובר על היין והבירה עד למקור הבית, כיצד מטפלים במים ואיך בדיק עושים חשמל. עשרה מרכזי מבקרים למבוגרים

בשופינג בחנות המתמחה בשמני כתית ומוצרי טיפוח המופקים מהגפת. בעונת המסיק נמסקים כ-300 טון זיתים במטעים שעוברים לסחיטה ועיבוד בטכנולוגיות חדשניות ואפשר לעקוב אחריהם מטיול במטעים, התנסות במסיק וכבישת זיתים בצנצנות.

בית הבד של הגולן, קצרין. 04-6850023, www.golanoliveoil.com, 10 שקלים

3. בירה ונשירה

למה מייצרים בירה בגולן? כי בו גילו שני יזמים את התנאים האופטימליים לייצור בירה איכותית בשל המים, מהמרכיבים החשובים בתהליך הייצור, המגיעים ממעיין הסלוקיה. מי המעיינות בשילוב הציוד והידע מהמתקדמים בעולם והברומאסטר הבווארי ניקולאוס סטארקמט יוצרים את התנאים הטובים לתהליך התסיסה הסודי והתוצאה של בירה טרייה ומושלמת. בסיור במבשלה רואים את דורי הנחישת הגדולים, שומעים על החזון והסיפור העומד מאחוריה, על תהליך ייצור הבירה, ההבדלים בין הבירות השונות והדובדבן, טעימת הבירות המקומיות. החודש השיק סטארקמט את "בולת" - ארבעה סוגי בירות טריות המיוצרות בעבודת יד המשביחה את איכותן וטעמן. את הסיור אפשר להשלים במסעדת הברוהאוס (אלה המייצרות את הבירה שלהן בעצמן) הצמודה.

מבשלת הגולן, קצרין. 04-6961311, www.beergolan.co.il, 13 שקל, כולל טעימות

1. דרך הפרי

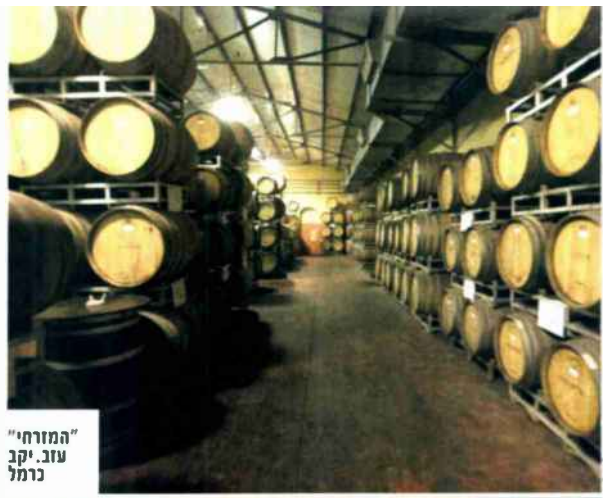
המושבים שעל ועין זיוון מזמינים לחוות קטיף עצמי של נקטרינות, אפרסקים, אגסים ותפוחים. לקטוף, לזלול להמשיך בדרך הפרי העושה דרכו מהעץ היישר למרכז נראשית. המרכז מאפשר הצצה מרתקת על התהליך שעוברים הפירות בבית הארזיה, בקירור, בתחנת המשלוח וסופה אצל הירקן. המבקרים הולכים בגשרי מתכת עיליים העוברים מעל האולמות הגדולים של מערך המיזן האוטומטי ועוקבים אחר הפירות הרוחצים באמבטיות גדולות, משם הם זורמים בנחל לשטיפה נוספת. בתחנת גשר הפיקוד מצלמות אלקטרוניות ורובוטיות מתוחכמת הממיינות את מיליוני הפירות לפי צבע, גודל ומשקל. בנקודה זו הם מתפצלים ליובלים קטנים שבהם משייטים פירות ססגוניים. לאחר המעבר במייבש הם מגיעים לעמרת הארזיה ומשם נשלחים לשווקים. בהמשך מציצים לחדרי הקירור ומסיימים בסרטון הממחיש את דרך הפרי.

נראשית - פירות הגולן, מרום גולן. 04-69619888, www.pri-beresheet.co.il, 15-20 שקל

2. זיתים ונהנים

לקצרין, בירת הגולן, תואר נוסף, בירת מרכזי המבקרים. בעיר פועלים חמישה מרכזים ויקבי רמת הגולן, מי עדן, מיצג "קסם הגולן", מבשלת בירה ובית הבד) המזמינים לדלג בין מים, יין, בירה ושמון זית. בית הבד של הגולן נבנה מאבני בולת מקומיות ובחללו הגדול נטוע עץ זית עתיק שסביבו כלי עבודה נושנים. הסיור מתחיל בסרטון הומוריסטי המתאר את פעילות המסיק אז והיום, ממשיך לצד מכלי הענק וקו המיליו ומסתיים





"המזרחי"
עוזב יקב
כרמל



פירות
העונה,
בראשית

6. חוש חש

הסיוור במרכז קוקה קולה בעשרת האולמות מלאי האטרקציות הוא חוויה קצבית. בבית המזיגה דיאלוג הומוריסטי עם ד"ר פמברטון, ממציא הנוסחה. באולם אחר אוסף נדיר של 1,000 פחיות, משהקי טריוויה ממוחשבים וחללית הממריאה על ענני כוועות; נחיתה רכה במנהרה אור-קולית הסוקרת את התפתחות המושקה בארץ לצד אירועים היסטוריים מקומיים; באולפן המוזיקה מנגנים על כלי נגינה; במעגל החושים שוקעים בספה והחושים ממשכים לעבוד; בפארק האקטיבי מתנסים בספינינג; בהיכל הבועות מצטיידים במשקפי תלת ממד, מרחפים בבועה עולה ויורדת. מהעולם הווירטואלי עוברים לסיוור מעל אולמות היצור שבהם מוסעים הבקבוקים.

מרכז קוקה קולה, בני ברק. 1-800-596-596, www.cocacola.co.il. 20 שקל, בתיאום מראש

7. בעקבות החשמל

חברת החשמל מפעילה מרכזי מבקרים בחיפה, חדרה ואשקלון המהווים חלון ראוה שדרכו מציצים אל עולם ייצור החשמל. בחיפה לומדים על ההיסטוריה של ייצור החשמל המשמש לתעשייה; באורות רבין בחדרה רואים את הארובה הכי גבוהה במזרח התיכון; בתחנת הכוח החדשה באתר רוטנברג באשקלון שומעים על חזונו של פנחס רוטנברג. הביקור כולל סרטון על תולדות החשמל, הדרכה במיצג אורקולי וסיוור באוטובוס ברחבי תחנות הכוח.

חברת החשמל, 03-5677777, www.israel-electric.co.il. ללא תשלום ובתיאום מראש

8. רב חושי

יצאנו לראות איך מגיעים המים מתחנת השאיבה הממוקמת בבטן האדמה ועד לברזים בבית. למרכזים בתחנת ספיר בכנרת, מעיינות הירקון בראש העין, תחנת חולדה ותחנת שמחה בנגב נוסף מרכז אשכול החדש, המזמין לחוויה רב חושית בשילוב מים, אורות, צבעים, צלילים ומיצג המציג את מקורות המים ודרכי הטיפול בהם. המבקרים הופכים לעובדים באמצעות משחק טריוויה מאתגר, משתמשים במכשירי קטר ומסכי מגע וצופים בסרטון על דרכה של טיפת המים מהכנרת ועד לברז הבית. מסיימים בין המאגרים על רקע נופי בקעת בית נטופה.

אתר אשכול, צפונית לצומת המוביל (כניש 77). 04-6500664. ללא תשלום

9. Better Place

המרכז הוקם בתוך אחת מהחביות שהיוותה בעברה חלק ממערך אספקת הדלק בארץ. המרכז, ראשון מסוגו בעולם, מדגים את הפתרון לתחבורה חשמלית נקייה בלי תלות בדלק המצויג באמצעות מולטימדיה על מסך היקפי ענק, מסכים הולגרפיים ומסכים אישיים את חזונו של שי אגסי. הביקור מאפשר גם התנסות בנהיגה באב טיפוס של המכונית.

Better Place Center, פי גלילות (צומת גלילות). 073-7777222, www.betterplc.co.il. ללא תשלום, בהרשמה מראש

10. כסף ועוד

סיוור במפעל שמאז 1952 מתמחה בעיצוב וצורפות של כלי כסף ויודיאקה. הסיוור המודרך במפעל הצורפים עוקב אחר ערמת גרגרים הכסף משלב הרעיון ועד הפיכתם לכלים. המבקרים עוברים על גשרון שנמתח מעל אולם הייצור ובשמונה תחנות מקבלים הסבר וצופים על עבודתם של המעצבים, הפסלים, האמנים, הצורפים והמרקעים, מלאכות שכמעט נעלמו מהעולם. מחנות המפעל תוכלו לצאת עם מזכרת של פמוטים, כלי הגשה ונוי, מסגרות לתמונות ועוד.

הצורפים, כפר דניאל. 08-9186633. ללא תשלום ובתיאום מראש

4. יין משמח

כמו בגלית נוף פסטורלית נטוע היקב בלב גבעות, יערות ומוקף כרמים. היקב מעוצב בסגנון הייטקי, אך משתלב בטבע ובסביבה בשל חיפויי העץ העוטף אותו והחלונות הקרועים לנוף. בימים אלה עונת הבציר בשיאה ואפשר לראות משאיות עמוסות פורקות טונות של אשכולות עסיסיים לבור הקליטה ולאחר מיון והפרדת הענב מהאשכול, הם מתחילים במסלולם. הסיוור המודרך מתחיל בתחנת הקליטה, עובר באולם שבו תוסס היין במכלי נירוסטה ענקיים, ממשיך לאולם חביות העץ ומסתיים מסביב לבר. כבר לומדים לאחוז בגביע היין, לסובב בזווית הנכונה, להריח, לגלגל על הלשון וללגום עם כוס ביד יוצאים למרפסת ומתמכרים לאוויר הצלול ולנוף הכרמים, המטעים ופסגות הרי הגליל. מאחר שיון הולך טוב עם שוקולה, היקב מציע לשלב סדנת שוקולד של השוקולטייה.

יקב הרי גליל, קבוץ ידאן. 04-6868748, www.galilmountain.co.il. 14-12 שקל

5. חביות וחוויות

יקב כרמל הנושן, שנוסד ב-1882 בסיוע הברון רוטשילד, המרתפים ובית הייננים של הברון עברו מתיחת פנים והיקב מותג כמרכז תרבות יין, כולל סיוור בוטיק מודרניים בפס הייצור המשלב מסורת ומוניטין לצד חדשנות טכנולוגית. מתחילים בתחנת קליטת הענבים לצד מכלי ההסיסה הענקיים וממשיכים במרתפי חביות העץ. בחדרי הטעימות המעוצבים מסודרים גביעי קריסטל שאליהם נמזגים לטעימה מודרכת גורצטרמינה, קברנה סוביניו ושריאו. הסיוור ביקב כולל הקרנת סרטון היסטורי, ספריית יין מרתקת ופינאלה בחנות הגדולה ובה תערוכות מתחלפות. בצמוד ליקב מסעדת ביסטרו החלבית המזמינה ליישיבה רומנטית בחדרי אבן או בגינה היפה.

יקב כרמל, זכרון יעקב. 04*6290977, www.carmelwines.co.il. 48 שקל