

מבלים בעמק חרוד

 שלחו להדפסה

צפון הארץ


אז מה היה לנו שם? ריחוף מענג שנגמר מהר מדי, פונדק לציפורים נודדות, תצוגת פוחלצים מרשימה, מסעדה שעושה כבוד לילדים, צימר להתרווח בו ועוד כל מיני. מיוחד למשפחות משקיעניות שחייבות להספיק מה שיותר בנופש ענת לב-אדלר

השעה חמש בבוקר והחמניות עדיין שמוטות ראש. רק כשיעלה כדור האש מעל להרי הגלעד הן יפנו את לחייהן העמוסות לעבר קרני השמש. בינתיים אנחנו יחידים על כביש עין חרוד-טמרה, חולפים על פני הפנייה למושב השיתופי מולדת בדרכנו אל שדות החיטה הקצורה שליד כפר נאעורה.

על המשטחים הזהובים ברמות יששכר, המוארים קלושות באור רך של בוקר, ממתנים כבר אלמוג ומיכל אמיר, בעלי "לגעת בשמיים". בעוד דקות אחדות יעלו בכדור הפורח שלהם לגובה של 200 מטר אמא וכן שחוגגים יום הולדת וזוג צעיר שמצהיר אהבה.



משייטים באוויר מעל שדה השלף צילום: ענת לב-אדלר

 לחצו כאן להגדיל הטקסט

בינתיים עמלים אנשי הצוות על ניפוח הכדור. זרועות של אש נשלחות מתוך מבער ענק אל בטן היריעות הצבעוניות, המחזקות ברצועות אורך ורוחב תומכות. בלון הליום מופרח כדי לבדוק את כיוון הרוח, ובתוך סל הקש, שאליו ייכנסו בעוד רגע הנוסעים הנרגשים, מוצפן בקבוק שמפניה שינוער מיד עם החזרה אל הקרקע, בתום ארבעים ומשהו דקות של ריחוף. "תסבירו לי מה לנו ולשמפניה בשבע בבוקר", יאמר שעתיים מאוחר יותר אלמוג, הטייס המרשים של הבלון, ומיד יסביר שמקור המנהג בצרפת. הצרפתים, שהמציאו גם את הבלון הפורח וגם את המשקה המבעבע, יצרו את החיבור ומאז כל מפריחי הבלונים באשר הם ממשיכים את המסורת.

תפסנו בוקר מצוין. כמעט אפס רוח וראות מושלמת. משכימי הקום כבר משווים מדדי התרגשות בתוך סל הקש, וניתוק הכבלים מנווט אותם אל עבר השמיים, שגון תכלכל כבר נמהל בהם. כאשר הם יירדו, נעלה גם אנחנו לסיבוב קצר כדי לדווח על התחושה הממכרת הזו, של ריקוד בוקר רגוע בשחקים.



תענוג שמחירו 1,200 שקל (צילומים: ענת לב-אדלר)

למרות המחיר שנוגע בשמיים (מקביל לטיסה במטוס קל), מי שיכול להרשות לעצמו את החוויה ירוויח דקות מענגות של רוגע מוחלט וריחוף נפשי ופיזי שחוברים להם יחדיו. המפגש בין סל הנצרים המרובע לבין שדות החיטה הקצוצה מגיע מהר מדי. היינו כמהים להישאר מחובקים לנצח בתוך שמית הנוף והשקט של רמות יששכר, אבל הבוקר כבר פרש את חסותו על עמק חרוד ומידות החום המטפסות הפכו את השהות על הקרקע לבטוחה יותר. אלמוג מנחית את הכדור, חבטה קלה ואנחנו קופצים החוצה. הזוגות שירדו לפנינו כבר הלומי שמפניה, עושים את דרכם לעבר קיבוץ בית השיטה, שם ממתניה להם ארוחת בוקר מפנקת.

מחירים: טיסה בת 40 דקות, ארוחת בוקר ושמפניה - 1,200 ש' למבוגר, 1,000 לילד. מבצעים מיוחדים לאורחי הצימרים של עין חרוד. לתיאום: 054-4761704 (אלמוג), 052-3742093 (מיכל).

סוויטות וגם חדרים

מתחם התיירות הכפרית של עין חרוד איחוד נמצא באחת מנקודות התצפית הגבוהות בקיבוץ הוותיק ומנוהל על ידי מאיר דרון, בן המשק, שיחד עם זוגתו הפך את הענף לרווחי. בקיבוץ 6 סוויטות עץ יוקרתיות, מאובזרות היטב ומפנקות, המיועדות לזוגות בלבד (עם ג'קוזי, מסכי טלוויזיה גדולים, מערכת שמע, חלונות זכוכית קרועים אל הנוף, ארוחת בוקר עד המיטה, גינות תבלינים ומפלי מים בחצר). 10 בקתות עץ מרשימות ומטופחות מיועדות למשפחות (עם קומת גלריה, מטבח מאובזר, מערכת שמע, אמבטיית ג'קוזי, סלון, חדר שינה, חצר ומרפסת). קיימים גם 26 חדרים פשוטים יותר למשפחות, זוגות וקבוצות.

כל המתחם טובל בירק ומוקף בנוף מרומם נפש. שדות העמק למרגלות הגלבע, הברושים, בריכות הדגים ומאגרי המים פרושים מתחת למרפסות שעליהן ישובים האורחים. בהיותו ספק רציני של חלב כבשים לחברת תנובה, משמשים עודפי החלב של הקיבוץ לייצור גבינות עצמי, וכך יכולים אורחי המקום ליהנות מהיצע מפתיע של גבינות, מעדני חלב וממרחים על טהרת החלב המקומי.

מחירים (כולל ארוחת בוקר): סוויטות לזוגות בלבד 690 ש' ללילה באמצ"ש, 1,090 בסופ"ש; בקתות לזוג 490 ש' באמצ"ש, 640 בסופ"ש. כל ילד נוסף 105 ש'; בחדרים, 350 ש' ללילה לזוג באמצ"ש ו-420 בסופ"ש. 95 ש' לילד נוסף. טל" 04-6486699.



בקתות במתחם התיירות של עין חרוד איחוד

פוחלצים ומוטציות

את טיול הבוקר מומלץ לעשות אל המצפור שמעל לקיבוץ, נקודת התצפית הגבוהה ביותר בצד הזה של העמק, היחידה שמספקת פנורמה של 360 מעלות: אזור גבעת המורה, הכרמל, עמק יזרעאל, הר תבור, כפר תבור, הרי גלעד וגולן, עמק בית שאן, עמק חרוד, הגלבע.

כדאי להמשיך מהמצפור למוזיאון ההתיישבות של עין חרוד, השוכן בבית חיים שטורמן, ממתייביו הראשונים של הקיבוץ ומי שנפל בהגנה עליו. בתו של שטורמן, תמה, מתקרבת לזימולדת 90 ועדיין מתגוררת כאן.

האטרקציה המרכזית במוזיאון היא אוסף הפוחלצים המגוון, הראשון מסוגו בארץ. "הרעיון הוא להראות את מגוון החיים באזור", אומרת ענת ציזלינג, המנהלת והאוצרת. "חבל רק שבשל חוסר תקציבים לא זוכה המוזיאון לשדרוג ולרענון שכל כך נחוצים לו".

מאחורי הזכוכיות המחוסמות נמצאים פוחלצים של ציפורים ועופות - משלדגים ועד שקנאים, מירגזים ועד נשרים. עוד אפשר לראות, קפואים מאחורי הוויטרינות, יונקים טורפים - מנמיות ועד

עוד על האזור

לעומקו של עמק: עמק חרוד / מיכל בן ארי

עמק חרוד הוא עמק מבורך השוכן למרגלות רכס הרים מקולל שידע תלאות רבות עוד בימי המקרא. ברבות השנים היה האזור לפינת חמד ובה שלל אפשרויות לטיולים בחיק הטבע, וגם גן יפני קסום, מסעדות ועוד. מיכל בן ארי מביאה מכל טוב העמק

[לכתבה המלאה](#)

צבועים, מצבאים ועד ארנבים. תמצאו שם גם אגף מטלטל של עוברים משומרים, מעוברי אדם בשלבים שונים של התפתחות (חובה לראות) ועד עוברי פרות, כבשים ועיזים. עוד אטרקציה לא קלה לעיכול היא פינת המוטציות: טלה דו ראשי, טלה בעל 6 רגליים ועוד (לא לבעלי קיבה רגישה). ילדים שיגיעו למקום יסרבו לעזוב, ראו הוזהרתם.

בפינה אחרת של המוזיאון רואים מוצגים ממלחמות ישראל ומערכותיה, ביניהם מדים ונשק שלל סורים מ-1967 וכלי שחמט מפוסלים מבצק שיצרו עצורים יהודים בכלא הבריטי אחרי "השבת השחורה". מרגש לפגוש גם את התנ"ך המקורי של אורד וינגייט, שנתרם על ידי בני משפחתו.

המוזיאון הוא גם מוקד עלייה לרגל עבור ארכיאולוגים וחוקרים הנוברים כאן באוצר נדיר של מפות גיאוגרפיות, הידרולוגיות וארכיאולוגיות של העמק לאורך השנים. על אחד הקירות, מול מוצגי האבן, נראה פסיפס עתיק של עופות מים, ציפורים ופרחים שנמצא בכנסייה בעמק במאה החמישית לספירה.

פתוח א'-ה' 08:00-15:00, שבת מ-11:00, שישי רק בתיאום מראש. 15 ש' למבוגר, 13 לילד. הנחות לקבוצות, חילים וסטודנטים. טל' 052-3967695.



פוחלץ צבוע בבית שטורמן

גן עדן לציפורים

ואפרופו ציפורים, אל תחמיצו ביקור אצל משה קאשי ממושב מולדת (052-2264333, בתיאום מראש). מי שהקים במרכז החינוכי של עין חרוד את "מרכז האסטרונומיה על שם אילן רמון" הוא איש חינוך מרשים וידען, מורה למתמטיקה ופיזיקה, שמקדיש את מרצו לטיפוח מצוינות בקרב ילדי האזור.

קאשי לקח תחת חסותו ילדים רכים בגילאי גן עד כיתה ב' ביישובים יהודיים וערביים בעמק, ומרביץ בהם במסירות את תורת האסטרונומיה. את חצר ביתו הפך לגן עדן עבור ציפורי האזור, כשהקים בה אינספור תחנות האכלה וקינן לציפורים שמגיעות לשם בהמוניהן.

סלטים לפתיחה

ומה עם אוכל? המסעדה הוותיקה דג-דגן שבקיבוץ חפציבה שוכנת עדיין במבנה ששימש את הרפת הראשונה של הקיבוץ, הראשונה שהוקמה בעמק. השף גלי ולנר ואשתו קרן, זוג צעיר ממושב רמת צבי הסמוך, מנהלים את המסעדה המגישה בכל יום מגוון משתנה של סלטים לפתיחה: סלק מתוק-חריף, שעועית בסויה ושומשום, סלט חצילים מדויק, תירס עם פלפלים אדומים, כרוב בחומץ, כרובית מטוגנת. במנות הקבועות דגים, בשרים ומנות ילדים (קוביות דג נסיכה על שיפוד, רעיון מנצח שאפשר לאמץ גם בבית).

ידו של גלי מדויקת על המחבתות והסירים. במיוחד התרשמנו ממנה ראשונה של פטריות שמפיניון גדולות ממולאות עשבי תיבול ירוקים, בשום ושמן זית, מנות טריות של דגי מוסר ודניס על הגריל וכן מגש ענק ומענג של קינוחים מושקעים במיוחד, אותם בוחרת קרן ממיטב הקונדיטורים באזור. פתוח כל ימות השבוע. טל' -04. 6537555

חזרה