



דרום עולה

משקי הדרום ממשיכים לשגר את מיטב תוצרתם צפונה: סברס בצבעים, שמני זית בוטיק, בירות מעוטרות בפרסים וקמח שנטחן על אבן ריחיים. לא תקנו? | גלי וולוצקי



שמן זית רם. משפחת יחזקאל מניר עקיבא מייצרת כבר 20 שנה

צבר אורגני קלוי: חוות אורלי

חוות הצבר על כביש 204 (בין דימונה לירוחם) מטפחת 1,100 דונמים של זני צבר מפיתוח ישראלי. בימים כתיקונם מקיים מרכז המבקרים של החווה סיורים ופעילויות רבות ושוקקות, אך אלה בוט' לו לעת עתה. עם זאת, גם עכשיו אפשר לרכוש את פירות הצבר שלה ברחבי הארץ. ששת זני הפרי הצבעוניים – בא' דום, סגול, כתום, ורוד וצהוב – משווקים שלמים או קלופים באריות מצוננות. מזה קונים: סברס קלופים ומצוננים (כ־15 שקל למארז של 400 גרם) או פירות בקליפתם (10–12 שקל לקילוגרם). איפה: הפירות הקלופים נמכרים ברשת שופרסל, השלמים בכל רשתות השיווק והנויות הירקות.

בירה: מבשלת נגב

מבשלת הבוטיק בקריית גת, שהחלה את דרכה ב־2005 כמבשלת ביתית והוק' מה רשמית ב־2008, מייצרת כיום ארבעה סוגי בירה קבועים – פסיפלורה, פורטר, אמבר ואואזיס – ושתי בירות עונתיות, חריטון החורפית ועומר האביבית. היקף הייצור שלה עומד כיום על 14 אלף ליטר בחודש, ובחודשים הקרובים צפוי להיפתח בה גם מרכז מבקרים. מזה קונים: את בירת פורטר אלון, המעוטרת בלא מעט פרסים ושבתים (נבחרה לבירה הטובה בארץ שנתיים ברציפות בידי אתר RateBeer) או את בירת אואזיס שהושקה לפני שנה ומאו צוברת פופול' ריות. אואזיס היא בירה מור' שלמת לקיץ – בלונדינית בהירה עם כשות ארומטית, טעמי פירות טרופיים ורי' עננות נהדרת (13–15 שקל בחנויות המשקאות,

בירה נגב. המפעל בקריית גת



איפה: בשוק מנטה בקניון שרונים בהוד השרון, ברשת בתי הטבע השקדייה או במשלוח ישירות למרכז ללא עלות ב־054-4890308.

קמחים מלאים: קמח הארץ

טחנת הקמח הוקמה במושב כוכב מי' כאל לפני כשנתיים וחצי והפכה לספקית הקמחים המיוחדים של רבות מהמאפיות המובחרות של המרכז (לחמנינה, קבוצת R2M ועוד). הטחינה של סוגים שונים של קמחים מלאים, ובהם כוסמת, שיפון וגריסים, נעשית באמצעות אבן ריחיים. מזה לקנות: קמח כוסמין, קמח שיפון או קמח חיטה מלאה, ולא להעושים את צעדיהם הראשונים בתהום האפיייה מדג' נים מלאים מומלץ קמח 70% (70% מלא, 30% לבן), שקל יותר לעבוד איתו. מחיר הקמחים הוא כ־10 שקל לקילוגרם, מלבד קמח הכוסמין שעולה כ־14 שקל לקילו' גרם. איפה: בחנויות הטבע ומעדניות, או בתיאום משלוח למרכז ב־052-3334797.

33–30 שקל בברים ובמסעדות). איפה: בחנויות המשקאות, בברים ברחבי הארץ וברשתות השיווק. בירור נקודות מכירה ב־08-6886070.

שמן זית, מטבלים וזיתים כבושים: שמן רם

משפחת יחזקאל מניר עקיבא מייצרת שמן זית כבר 20 שנה, ובשנים האחרות הפכה את העיסוק מתחביב למקצוע. כבעלותה 40 דונם של עצי זית מזני קלמטה, סורי, פישולין וברנע, ומהם היא מייצרת שמני זית, מטבלים, ממרחים וזיתים כבושים. כל השמנים הם בעלי תו האיכות של ענף הזית.

מזה לקנות: את אחד מש' מני הזית הזניים של המשק או את הבלנדר העשוי מש' לוב של פישולין וברנע (מ־25 שקל ל־400 מ"ל עד 550 שקל ל־18 ליטר), זיתים כבושים (20 שקל לצנצנת 300 גרם, 40 שקל לצנצנת 700 גרם), מטבלים וטפנדים (20–25 שקל לצנצנת 200 גרם).