

יין | גיא גיסר

דורכים על האגו

יקבי הנגב החליטו לוותר על התחרות והקימו ארגון משותף שימכור את יינות האזור, ללא הבדלי תווית או יינן. אתמול ערך המיזם החלוצי טבילת חביות ראשונה בתל אביב

+ עונת הבציר בעיצומה והחקלאים מיישבי הנגב נאלצו בימים האחרונים לצאת אל הכרמים בגבול מצרים תחת מתקפות גרא"ם וקסאמים, וכאשר מול העיניים מרצרות עדיין התמונות הקשות ממתקפת הטרור הנוראה שהתחוללה צפון-מערבית לאילת. למרות המצב הביטחוני המוערער, הענבים ממתנים למזמרה והטבע מזכיר לנו שוב שהוא מצייט אך ורק ללוח השנה.

"נגלל הקרבה לגבול הלא באמת קיים עם מצרים, התחושה לא סימפטית ומדי פעם – בעיקר לפנות בוקר – די מפתוי להסתובב בשטח", מספר יוגב צדוק, היינן הראשי של יקב קדש ברנע, השוכן ביישוב ניצני סיני – מרחק יריקה מהגבול עם מצרים. "או נועלים את הבית, מנסים להמשיך בשגרת החיים ויורדים לשטח לבדוק מה עם הענבים, כי אין ממש ברירה אחרת. ובכל מקרה, גם כשאין חושב שמתמבב באמת רע, אני רואה שהעובי דים ביקב, שמגיעים במאגר שבע מוגשים פה בטוחים יותר, הרי גראדים אין פה. או גש במצב כזה אפשר – אם רק רוצים – להסתכל על חצי הכוס המלאה".

חצי הכוס המלאה היא גם היוזמה החדשה של יינני הנגב, הנוחשים לקדם את יינות האזור תוך התעלמות מות מחוקי התחרות והשוק החופשי. הם הקימו את "מועדון היין הנגבי" – התאגדות של כמה יקבנים מאזור הנגב, שהמטרה (קידום היין מהאזור) גב מקדשת את האמצעים (להתעלם מהאגו ולפעול



יקבי הנגב מאחסים כוחות וחביות. חצרי יקב רוטה בדרום

עץ החיים

המעבד הפיליפיני המקורי ויטו סלמה (Vito Selma) מנעיק חיים חדשים לשאירות של עצים טרופיים, ויוצר מהם רהיטים מרשימים. אוסף הרהיטים שלו זכה באחרונה בשלושה פרסי עיצוב חשובים ובקרב תגיע הקולקציה הפיליפינית אל חנות הקונספט של ששת קנה'קש וניתן יהיה להתרשם ממנה גם אצלנו.

אנב, מסוף השבוע ועד 19 באוקטובר יימכרו כל פריטי חנות הרשת בגנעש בהנחות של 20 עד 80 אחוזים, בעקבות סגירת הסניף / **ניצה אבירים**

צילום: מיקה יערי, ארו רוטה



אקסטרים בירושלים | עקיבא נוביק. צילום: עמית שאבי

החפית אל הכותל

לא רק רכבת קלה יש בירושלים, אלא גם סיורי שמתחקים אחר תוואי הנסיעה. הסיור מתחיל למרגלות חומות העיר העתיקה, עולה אל בניין העירייה וממשיך על מדרחוב יפו עד לאטרקציה הראשית – נסיעה על גשר המיתרים

כבר נרשמתם לסיורי סליחות על סגוויי?

+ במאבק היוקרה הסמוי (והבלתי פוסק) שבין ירושלים לתל-אביב, כל אתר תיירותי הוא נשק רבי-עוצמה. התל-אביבים מנופפים בחופים המזמינים, מרכזי הביילוי והשופינג, ואילו הירושלמים מצידם מתהדרים, מאז השבוע שעבר, ברכבת הקלה הראשונה בארץ. אמנם העשור שהוקדש להקמת הרכבת פגע אנושות בכלכלה הירושלמית – אך מי זוכר וזוטת שכאלה כשאת עיר הבירה חוצה בכל חמש דקות רכבת גדולה, יפה, ובעיקר – חינמית בשעוים הראשונים להפעלתה. קעת מתברר שלפחות בתי חום התיירות המקומית, הרכבת כבר נושאת בק רונותיה בשורות טובות.

חברת zuzu segway היא הראשונה ליהנות מפירות הרכבת: מסילת שטוחה ורחבה החוצה את העיר לאורך 13.6 קילומטר, וסביבה עומדים אלפי אנשים בכל שעות היממה (בכל זאת, חינם). הימים יומי גרייבי ויובל קליין זיהו מיד את הפוטנציאל, והחלו להפעיל סיורי סגוויי בעקבות הרכבת הקלה. על הדרך הם גם משלבים מורשת והיסטוריה – לא רק זו של ימי קדם, אלא בעיקר ההיסטוריה הקרובה והעגומה של תלאות הקמת הרכבת.

רכינוע מתחת לחומות

רכב הסגוויי (ובעברית: רכינוע) הוא כשלעצמו סיבה מצוינת לעלות לירושלים. דמיינו את עצי מכס עפים בגובה מנוק, כשכוח בלתי נראה מושך אתכם לכל כיוון אליו אתם מטיים את גופכם – זה בדיוק המצב. מרובר במעין קורקינט, על המהה את תנועות הגוף של הרכוב/ת ונושא את/ה ללא מאמץ ובמהירות. כדי לעצור, צריך פשוט להדק. תופעות לוואי – חיוך בלתי נשלט ושאלות כמו "כמה זה עולה?" ו"למה לעזאזל עוד אין לי כזה בבית?". בשנים האחרונות הפכו טיולי הסגוויי לני פופים מאוד בכל חבני הארץ (ראו מסגרת). השבוע הצטרפנו לסיורי הפיילוט של zuzu, המתקחה אחר מסלול הרכבת: הוא מתחיל למרג



אטרקציה דוגלגלית בירושלים

לות חומות העיר העתיקה, עולה אל בניין העירייה וממשיך על מדרחוב יפו עד לאטרקציה הראשית – נסיעה על גשר המיתרים (עוד נשק ירושלמי חשוב במלחמה התרמיתית שהוכרז). בשבועיים הקרובים בלבד תוכלו ליהנות מנסיעה על פסי הרכבת, ולג נוב את כל תשומת הלב של הממתינים ברציפים.

לסיורים האלה ישנו גם ערך מוסף לא פחות חשוב. מרכיב הרכיבה הם – בין ריחוף לריחוף – מודי דרך ומספרי סיפורים מקצועיים של חברת "ירושלמית סיורי חוויה". בימים כתיקונם הם מר-ריכים "סיורי פרימיום" בכל שכונות העיר, שאותם בונה הלקוח מתוך מאגר של מאות אתרים ואטרקציות. את סיור הרכבת הקלה הם מעשירים בעזרת סיפורים על ההיסטוריה התחבורתית של ירושלים – החל ברכבת הישנה מופ, שהושלטים בה הכריוו "נא לא לקטוף פרחים תוך כדי נסיעה", ועד לפסים שהניחו חיילי הצבא הבריטי. כירושלמים ותיקים, כל המדריכים יודעים גם לספר על הסבל שהיה מנת חלקם בעשור האחרון, ועל הסלנג הירושלמי

מהחרמון ועד הספארי

zuzu היא חברת טיולי הסגוויי הגדולה בישראל, אך לחלוטין לא היחידה. בשנים האחרונות חלה בנישה התיירותית הזו פריחה של ממש. כך, למשל, בתל-אביב, שם מפעיר לה חברת segways טיולים בפארק הירקון ובטיילת שעל חוף הים, לכיוון יפו. בעיר דוד שבירושלים תוכלו ליהנות מסיור בין הפירות ארכיאולוגיות ולהשקיף על ירושלים העתיקה. גם בספארי ברמת-גן פעילים הסיורים, כמו גם ברמת הגולן הרחוקה, שם חברת דר פאן ממושב רמות מפעילה טיולים כאלה לודי גות ולקבוצות, שבבילי העפר של הרמה. הבי עיה היחידה הניצבת בפני מפעילי הסיורים היא שהנסיעה על הגא'רס כל כך מהנה, עד שלרוב המסיירים לא ממש קשובים להסברי המדריכים, ומעדיפים להתמקד בדבר החשוב באמת.

השתפתח ("הרכבת הקלה", "רכבת תקלה" ועוד). קוראינו במוח ישמחו ודאי לשמוע שהסיור מועבר גם בשפות יפנית וקוריאנית, כמו גם גרמנית, צרפית, ספרדית ואנגלית.

סיורי סליחות על סגוויי

"זו דרך מצוינת ורוקה להכיר את העבר והווה של ירושלים", מסבירה לנו המדריכה דורית תוך כדי נסיעה על הפסים. הסגוויי, ממש כמו הרכבת, הוא כלי חשמלי, ואינו משמיע כל רעש. "בעשור האחרון התפתח פולקלור שלם סביב הרכבת, והסגוויי מאפשר לנו להספיק לחוות הכל תוך פחות משתיים". את הדרך חזרה לחומות העיר העתיקה כבר תיסעו ברכבת, לא לפני שתעברו כמה פעמים הלוך-חזור על שביל הולכי הרגל שבגשר המיתרים.

"סיורי הרכבת" מאמיים לקבוצות ולבודדים, אך



היצאה לסיורים מחומות העיר העתיקה

הנסיעה מותרת רק מגיל 16 (אין צורך ברישיון, אך הנסיעה אסורה על נשים בהריון). המחיר: 220 שקל לאדם (10% הנחה לסטודנטים ולאנשי כוחות הביטחון). בנוסף מפעילה חברת zuzu גם סיור "חוצה ירושלים" במתכונת VIP לאח"מים ולחברות, שאורכו שלוש שעות וחצי ומחירו 360 שקל לאדם. אם תרצו לנסוע בלילה על פסי הרכבת (מומלץ) יעלה התענוג 300 שקל לאדם, אך גם הסיור יתארך בהתאם. והגימיק: בחורש אלול תוכלו גם להגיע ל"סיורי סליחות" בירושלים העתיקה, ולרחף על הסגוויי עד לכותל המערבי.



הצעת היום | נירה רוטו



כמעט מרציפן

ועוד עם ריבת משמש. תחשבו תשרי

+ החגים בפתח? הנה שמחה קטנה בעי-טרות נייר שאפשר להביא ולחלק, או לצבט חתיכות קטנות ולטמון בין המוקיה של עונת תפוחים, או פשוט לולול בש-קט במאהל.

סוד א': "מרציפן" זה, של חנה בכר מניו-יורק, פחות מתוק מהרגיל ומאוזן להפליא בשל רעי-נות הלימון והמשמש.

סוד ב': בעונה זו, כדאי להכניס את הלימון השל-לם להצי רקה למיקרוגל ואו הסחיטה תניב הרבה יותר מיץ.

חומרים:

- 200 גרם שקדים קלופים וטחונים דק
- 200 גרם אבקת סוכר
- 50 גרם סוכר דמררה (או רגיל)
- 2 חלבונים טרופים במזלג



מיכל לוי

החתול של המדינה חושבים שהחתול שלכם הכי מקסים בעולם? העלו את תמונתו לרף הפייסבוק של ידעות אחרונות, ספרו עליו בקצרה – ואולי מיצי שלכם יופיע בעיתון

ידעות אחרונות