



לשתות מול הנוף החורמי של עמק האלה

**צילומים: עמית שאבי**



אמיר ואוריס לב ממבשלת מוסקו לכבוד הפיראט היהודי

# לתפוס ראש בעמק האלה

בוליות, קלמנטיות ואפילו חווייני' – שאפשר להרגיש היטב על הלשון. לאוסף הורמוטים שהוא מייצר בחור דרורי לקראת VEDETTA 52 – מחוזה לכתובת מגוריו בפיימונטה. כאן, בסרנאות טעימה הוא מוזג מזהם בנדיבות תוך מתן הסבר מרתק על דרך הייצור שלהם ובכלל על עולם הורמוטים. יקב סוסון ים, מושב מטע, משלוחים ובייר קיריים לאחרי הסגר בתאום מראש בלבדי: 050-8538453

**ONa, רמת רחל: ליקר ממטוק**

את הליקר הראשון שלו יוקב איציק אבן רם מפירות צמחו בגינה שבביתו, בשכונה ירוש' למית. הוא תאהב בקונספט והחליט לזנוח את עבודתו כאיש כספים, ולהפוך את התשוקה למי קצוץ. אבן רם, שפעם לאדרי"ב בעקבות רעייתו ננסטעה לשנה ללימודי דוקטורט, ניצל את הזמן ונרשם ללימודי הכנת ליקרים בנאפה ואלי. הוא חזר לארץ עם ידע נרחב של מיצוי פירות למי שקאות וכיום, עשר שנים אחר, הוא מקבל את פנינו בתוך הנוף של קיבוץ רמת דחל ומומין אתנו אל תוך ONa – ממלכת הליקרים שלו. אנחנו מסתובבים בין דורי ענק ובהם ליקרים על כסס רוברני, פסיפלורה, ואכמניות, פירות יער וסקוקולד, ואבן רם, בעיניים נוצצות, מסביר לנו על תהיכת הטבעית של הפירות במכלי בטון, שיש היום חורה אליהם, על שמרי הסיכר שמתחילים להתסיס את העסים במכלים, על הפירות שהוא קונה מהקלאי האזור ועל הרויס מרוריה של הכנת ליקרים ואלכוהול מקומי. זו מרוחקה עד ימי הביניים, אל הנוצרים שרקחו כאן אלכוהול לסוגיו, ואבן רם מלמד אותנו ליה בחין בין ביטרים, המבוססים על עשבים מיריים,

שנאפסים מכל מיני פירות, ורמוטים מלענה שנאספת בשדה, ליקרים מפירות יער ומגוון בירות: מסע בין המזקקות והמבשלות הביתיות של בעמק האלה ובמטה יהודה, שבעליהן מכינים שלל אלכוהולים יצירתיים, וגם שולחים הביתה בזמן הסגר | ענת לבי'אדלר

הורמוטים שלו. דרורי, שגורש ששנים באיטליה, בפיימונטה, מולדת הורמוט, נחשף שם לטרנד ברי הקוקטיילים, שניתן למצוא היום גם בספ' רד נוצפת, והתאהב בקונספט שהורמוט הוא חלק ממנו, ושקרא בשפה המקצועית "בוטיקל ספרייטס" – ייצור משקאות אלכוהוליים על כסס מרכיבים בוטיניים. את הורמוט מגישים במגוון קוקטיילים, על בסיס ג'ין וודקה, וכמו הרבה תוצרים של תעשיית האלכוהול, גם הוא התחיל ככלל כתרופה שנועדה לעזור בתהליך העיכול. כיום על בסיס מיצוי צמח הלענה וע' רבוב שלו עם צמחים ויי, מתקבל משקה אל' כוחלי ארומטי, טרנרי מאור.

דרורי יצא למסע בין יצרנים איטלקים ומ' זקוקת נחשבות של ורמוט באזור פיימונטה, והתחיל לחלום על חורה לארץ ועל ייצור ורמוט בטעמים ארציס-אליים. ואכן, הורמוטים שהוא מייצר כיום במושב מטע שבו הוא מתגורר, מכור ססים על סוגים שונים של לענה מקומית, כמו לענת יהודה שהוא מלקט במרדכי יהודה או לענה שותנית (שיבא). לך הוא מוסיף צמחים שהוא מלקט בעצמו בשטחים מסביב, כמו עלי זית, לימון פרסי, לואיוה, וטא לבנה ועוד, ליצירת דו-יחוחות לוקאלי, שכולל גם ירמונים, אש'

ישירות מהחבית שנאפסים על בסיס תאנים וענבים, תפוחים ודוברכנים, וגם את הברנדי הענברי של המזקה שזכה בתחרות "טרה וינ" מבית "איש הענבים". למרגלות האלמביקה (מתקן זיקוק המרשי מה של הבית, מספרת לנו רני על האתגרים של היותה אישה רתייה בתוך עולם האלכוהול הג' ברי והקשות, ומספרת על סרנאות הזיקוק לק' בוצות שהיא עורכת כאן, ועל הסיוורים לחברים ולמשפחות שנערכים בקפסולות. על פי טעם הברנדי המשובח השנאפסים, אותם היא מכינה ממש לפי הפרמט שלמה בגרמניה, אין ספק שהולנדר ממשיכה את המורשת של סבתא רוחה.

**יקב סוסון ים, מטע: הורמוטים של דרורי**

עבור כולנו לענה הוא שם של צמח מריר ולא מאוד מעניין. עבור אייל דרורי, היינן המוצלה של יקב סוסון ים, מדובר בחומר גלם מסקרן ורב-רברים, שעבודתו היא מייצרת את סקלקציות

המסעדות סגורות והשיטוט בטבע תוך כדי שגשוש מתוך סלי פיקניק וקופי סאח אוכל מעוצבות הופך לצו השעה. או מה יותר מתאים מאשר לשאת את התקריר בת איתנו ברוב, להצטייר בנהג תורן שיסיים ללגום מים וקפה במקום להשתתף בחגיגת האלכוהול, ולצאת למסע בין המזקקות והמב' שלות הביתיות באזור עמק האלה ומטה יהודה.

**מזקקת הולנדר, בית מאיר: כמו סבתא רוחה**

ב'כייה הייתה רוחה הולנדר שם דבר בקרב יצרני התזקקים האלכוהוליים והיין המקומיים. הצעירה הנחוישה, שהחליטה לממש את התשוקה המקצועית שלה לאלכוהול לייזן, הקימה בתחילת המאה ה-20 את היקב והמזקקה המשפחתיים שנשאו את שמה. היום, מאה שנים אחרי, הגינה של רוחה, רני הולנדר, מנהלת את המזקקה הג' שפחות ואת מורשתה של סבתא רבתא שלה, במושב בית מאיר אשר בעמק האלה. "במשפ' חזה שלנו נותנים לכל ילד כוסית אלכוהול. אני היחידה שאהבה את הטעם", צוחקת רני, שילדה בכאן האחרון, ויתרה על חופשת לידה חזרה למזקקה המשפחתית, כיוון שכל חייה היו מכ' וזנים לעבר העיסוק המרתק שהוא שילוב של חקלאות וביזיוסיות חזון וחלום. ובחלוטני כאן, על המרפסת של מזקקת הולנדר, הצופה אל הנוף של עמק האלה, כאשר שמית עננים אפי' מרה פורשה מעל גגות הרעפים, צנורות הברוי' שים וזרועות הקקטוסים השלוחות אל השמיים. לפני שאנחנו מתחילים בטעימות של הלוי' קרים השנאפסים שמייצרת כאן רני מאז 2017, היא מגישה לנו כוסות מהבית של שוקי, כמיר בן עם חופסת של ליקר תוצרת בית, שמגביר את אפקט החימום. עכשיו אנחנו מוכנים ללגום



יקב ONA  
ברמת רחל.  
ממלכת  
הליקרים



האלמביקה  
המרשימה  
במוקקת הולנדר  
בבית מאיר



אייל דרורי מיקב  
טוסון ים. ומוט  
כמו באיטליה

שלאה מכינה, וגם כדי לקחת איתכם גבינות, ירקות, ממרחים שמוכנים במטבח הבית, וזתים, בגטים ועוגות שלא אפה, וכמוכן יין אדום, ורוז או לבן, טעים ומצונן. המארום מגיעים בסלסילה גדולה עם כוסות, מפה, מים, ויש גם חביתות למי שרוצה. מ"ר 180 ועד 440 שקל לס' לסלסילה, תלוי בתכילה ובכמות סטיועים. ואגב, ללאה יש כאן גם צימרים בקומה השנייה של היקב, אם מתחשק לכם לא לנהוג בחזרה.

מבשלת מוסקו, מושב זנור, משלוחים וברקורים לאור הכנרת: 052-2332591.

**לאכול ליד האלכוהול**

**ברדלי, שריגים:** לפני שיוצאים לסיור המדקקות המשובח הזה, חובה להצטייד במזון לריי פור הבטן. ההצעות הקולינריות באזור רבות ומגוונות. אפשר למשל לעבור במאפיית ברדלי בחצר ביתו של האופה ארון שמואלי שבמושב שריגים – שפעולת כימי חמישי ושישי – להצטייד בלהמניות וריחניות, או בכרישים ובקרואסונים מעולים. אפשר גם לקנות לחמים טריים מהתנור (שיפו, כוסמין, לחם אגוזים, לחם צרפתי, חלות טבעוניות ועוד), ואם הגעתם במישי בערב, אל תוותרו על הפיצות.



**יקב מטלר, משק 18, מושב ענור, שעות פעילות ואיסוף השלים רק בתיאום מראש: 050-2802554. לא בשב.**  
**אנרוקפה, שריגים:** אנרוקפה הוא בית קפה ובית קליה במרכז המסחרי הקטן במושב שריגים. הריח הנהדר של התערובות מקולומביה ומגואטמלה מקבל את פנינו, ואם יש לכם בית ותוכלו גם לערוך סיור ולשמוע על הקמת בית הקליה הייחודי הזה, המבוסס על מולך של יד מים ישראלים שמסייעים לחקלאי הקפה במרכז ודרום אמריקה להשביח את הגידולים שלהם.  
**אנרוקפה, אשכולות 40, שריגים, רא"ש שווי-חמישי 16:00-8:00, שישי 8:00-14:00, 052-3747735.**  
בימי הכנרת יש לברוק ומינות משלוחים.

כדי שהיא מוזגת לנו בירות בלוגרניות לזך כוסות שונות. בחיצע – איל בהירה, איל ארומה, בירת חיטה בווארית ובידה בסגנון אירי, בירת פילונר קלה וקציצה, בירה מעושנת מפתיעה, והוציאה החרשה: בירה טרופית – פירותית ופחות מרירה. הבירות אינן מפוטטרות ואינן מסונגות וטעמיהן עזים ומלאים.

על התווית היפהפיה של הרום של מוסקו, שמתהדר בשם "הפירט היחודי", מופיע הסיפור המפתיע על ההורים שבעקבות גירוש ספרד הפכו להיות שורדים ונלחמו בספינות הצי הסיפרי. כדי להרים לאותם יהודים, מעטר סיפורם את בקבוקי הרום של המוקק, וכל אחד מזה נושא את שמו של פיראט יהודי אחד. כך, הגי' לזך רום (40%), שישן בחביות ויסקי, נקרא על שמו של הרב שמואל פאלאני. הרום המתובל (35%) הוא מחוזה לפיראט סינאן ראים, שכונה "יהודי הגדול" והיה סגנו של קפטן ברכרסה. שימו לב לסיומת החריפה שלו. הרום המתובל בקפה עושה כבוד לפיראט היהודי רוד אברכי נאל, שהצטרף לפיראטים הבריטים במזחה על הטבה שבוצע במשפחתו בזמן הגירוש. אתם מסוגלים לטעום? שואלים אותנו השיניים, וממלאים את צלוחית היתים המעולות, הגבינות והקרקרים, תוך שהם מוזגים לנו לט' עימה את הויסקי שהחלו לייצר במבשלה – המישה טיגים שונים של סינגל מאלה. הם לא מולגים גם על הג'ין שהם מתבלים בצמחים ארץ ישראלים כמו כוסברה, אצטובל, הים, אתרוג וערער, ומבקשים מאיתנו לשתות מים כדי להצליח לטעום עוד כמה סוגי רום. הולקס עוברים יישון במשך חמש שנים וחולקס מתו' בלים בקינמון, ג'ינג'ר, ציפורן, וניל, והם הכי מתאימים ליום חורפי כמו זה שבו ביקרנו כאן. אפשר לטעום כל מה שאיריס ואמיר מייצרים ולסייר בין החביות מחזירים: 35 שקל לארם.

לכין ליקרים, המבוססים על פירות מתוקים. את הבקבוקים המאורכים והמעוצבים של ONA תמצאו גם בשוקי האוכל השונים, ותוכלו לט' עם כמוכן גם כאן בסיוור מקיף שכולל טעימות לרוב ומחירו 30 שקל לארם. בתיאום מראש בלבד, ואל תמספסו את ליקר חרצני השקס בעל הטעם המריר, המוכיר מציפן משובח. מסקין מאוד גם הליקר דוברכך ננעע בעל הטעם הים' תיכוני המקומי והרענן.  
**ONA, מתתם ההסקלות, קובין רמת רחל, משלוחים וברקורים לאור הכנרת: 052-8835979, ona.knr.co.il**

**מוסקו, זנור: רוים באמונה**

כבר שמונה שנים שאיריס ואמיר לב מבשלים בירה במבשלת מוסקו, שנמצאת בהאגנר ענק במושב זנור. תלום המבשלה היה משותף ללב ולחברו מילדות ירון מוסקוביץ, שלימים פרש והסאיר את המקום בבעלותו של לב. הוא מנהל אותו יחד עם רעייתו, איריס, שניהם אני שים יראי שמיים. היא בכיסי הראש הוא בוקנו העבות מובילים אותנו בין החביות והמכלים הענקיים במבשלה הביתית, שבה החלו בזמן האחרון לייצר, לצד הבירות, גם ויסקי וג'ין. "לא תמיד היינו עם הרברים האלה על הראש", אמרת איריס לעמית, הצלם, כשהוא מכוון אליהם את הערשה. "גילנו כאוהבי אל' כדחל חילוניים וחורנו בתשובה אחרי שנישאונו מוסקוביץ, חבר הילדות של אמיר, ניסה לפני כמה שנים להכין בירה בבית, התקשר לאמיר שביוא לטעום, ואמיר, שהוא אגרונום ויש לו מה שאני מכנה 'חוש טעם מדעי', הגיע לתת פירכה. מפה לשם, הם בישלו בירה ביהר במשך שנתיים, ברוק מתוכנים, השקו חברים, וכשתגובות היו טובות, פתחו את המבשלה", מספרת איריס תוך