



אירוח דרוזי חווייה מרתקת וטעימה

מה במקום- הכרמל מזמן שפע של אפשרויות לטיול ובילוי ומסלולים לכל הגילאים, ובעיקר מאפשר להכיר את הארץ מזוויות חדשות ובלתי מוכרות.. בין ההרים המוריקים והנופים הנפלאים, שוכן הכפר הדרוזי עוספיא, בו מתקיים פרויקט מרתק של תרבות ופולקלור - "אל כרמל" של עמים וטעמים. זהו פרויקט קונספט חוויתי, המבקש לחשוף ולהכיר את בני העדה הדרוזית, על מנהגיהם ומסורותיהם, שאך מעטים באמת יודעים עליהם- הפרויקט מאפשר לראשונה הצצה נדירה אל תוך תוכי העדה, מפגש מרתק ובלתי אמצעי עם התרבות והמסורת הדרוזית, עם הטעמים המדהימים, הסיפורים המרתקים, הצלילים והאנשים המיוחדים.

09:30-10:30 ארוחת בוקר בבית קפה ממבו אשר ביוקנעם ונתכבד ממנות השף ברוך ממבו.

סלטים - סלט ירקות עשיר בתיבול ויניגרט לימוני, סלט חצילים קלויים, סלט אבוקדו טרי (במידה ונמצא אבוקדו ראוי), סלט טונה מתובלת עם מלפפון חמוץ, בצל סגול, גמבה ושמיר, צזיקי עם מלפפונים ושמיר, זיתים ירוקים

גבינות - גבינה צהובה, גבינה בולגרית, לבנה בשמן זית
 לחמים - פוקצות על בסיס שאור\ לחמניות מחמצת הנאפים במקום
 מתבלים - חמאה, וקונפיטורה ביתית
 ביצים - חביתות עשירות בארבעה טעמים
 בצלים מקורמלים, פטריות ותימין, גבינות, עשבי תיבול
 שתייה קרה - לימונדה, תפוזים, שתייה חמה- אספרסו, הפוך, שוקו, תה

10:45-11:45 בתום ארוחת הבוקר נצא ליקב מורד שביקנעם למרגלות הרי הכרמל ובחיק יופיו של חבל הגליל הפורח, הופך הפרי שנאסף מהטבע לשיכרים ולליקרים הטובים ביותר בעולם, כשרים. ביקב מורד משתמשים בפירות, ירקות ועשבי תבלין כדי לייצר מוצרים אקזוטיים, בקשת רחבה של טעמים - מפרי הפסיפלורה ועד לרימון. נאזין להרצאה מרתקת אודות המקום נצפה בסרט קצר ונטעם ממוצרי המקום

11:45-13:30 בהמשך נעלה בדרך פתלתלה ויפיהיפה אל הכפר הדרוזי עוספיא, 2 מדריכים דרוזים עם חיוך גדול ואהלן וסהלן לבבי יקדמו את פננו אחרי הכרות קצרה נצא לסיור ברובע העתיק והיפהיפה של עוספיא, הסמטאות ציוריות וההסברים מפי המדריך מרתקים, מידי פעם בינות לבתי האבן מתגלית פיסת ים כחולה, והשקט ששורר בכפר הרחוק מההמולה שאנו רגילים לה משכר, הדרך עוברת בנוף עוצר נשימה ומלווה בהסברים וסיפורים מרתקים. הסיור כולל ביקור במרכז המורשת הדרוזית המאגד בתוכו 100 שנים של הכפר מנק' מבט נשית

13:30-15:00 שיא הסיור - ביקור בבית משפחה דרוזית!!

אחרי הכרות קצרה עם אם המשפחה היושבת כבר למרגלות הטבון נוזמן אל ה"מדפה" חדר האורחים של המשפחה!! מיד יתמלא החדר במגשים ענקיים עמוסי כל טוב באוכל מהמטבח הדרוזי האותנטי, האוכל כשר עם ת. כשרות ומשגיח נוכח במקום!! וכמנהג הדרוזים עד שלא תגידו די לא יפסיקו להגיש לכם!! בסיום הארוחה עם הקינוח של קפה מהביל תה מרמיה ובקלאוות נוטפות דבש נאזין להרצאה מרתקת אודות אורח



החיים הדרוזי סיפורים מסמרי שיער אודות גלגולי נשמות ומנהגי קבורה, מעמד האישה בעדה, השירות בצה"ל והברית עם ישראל..

תפריט ארוחת הסולטאן - פיתות דרוזיות, מנקיש (פיתה עם זעתר ושמן זית), מוחמר (פיתה עם פלפל מתוק מיובש ובצל), עלי גפן ממולאים באורז, **פלפלים ממולאים עם אורז ובשר**, **מנסף עגל** (אורז עם אטריות בשר עגל ואגוזי קשיו) מנזלה (תבשיל חצילים בפולי חומוס ורוטב עגבניות), ספיחה (פיתה עם בשר כבש טחון ובצל), כופתא בטחינה (קבבונים בטחינה), כופתא ברוטב עגבניות, חומוס ביתי, סלט טבולי, סלט כרוב, זיתים, שתיה קלה - **מים מינרלים, לימונדה**



ותמרהינדי, תה מרמיה, קפה **ובקלאווה**.

15:30 מפגש בבית אורן קבלת פנים: כיבוד קל של קפה ומאפה.

15:30-16:30 –נצא לטיול טום קארים חוויתי העובר בשבילי הכרמל תוך שימת דגש על מקומות מיוחדים, תופעות טבע, היסטוריה, מורשת, זוויות נוף מפתיעות, דרכים ושבילים אשר חוצים ועוברים בנופיהן המרהיבים של האזורים המטוילים תוך שמירה על הטבע המסלול מותיר אצל המטייל חוויה משכרת ובלתי נשכחת. לסיום ונצא לעבר השוק הססגוני בכפר השכן דלית אל כרמל לשעה חופשית של קניות.

עלות יום כיף (מינימום 35 חברה) - 340 ₪ כולל מע"מ

כשר בהשגחת הרבנות לכשרות ארצית

גם הם ביקרו אצלנו נהנו מתוכן מרתק ואוכל מצוין וממליצים

שר התיירות סטס מיסז'ניקוב

שר החוץ ליברמן עם שגרירים בפרויקט

הרמטכ"ל גבי אשכנזי בביקור עם חברים

אודטה אהבה מאד את האוכל שלנו

השף משה אביב

שדרן הספורט רון קאופמן

