

הצעות לימי כיף וגיבוש בעמק האלה, השפלה והרי ירושלים

חברת בוטיקו תיירות מתמחה בבניית טיולים, ארגון והפקת ימי כיף וגיבוש לעובדים בהתאמה אישית. אנו עובדים עם חברות וארגונים, בהפקת טיולים וסדנאות במגוון אתרים בכל הארץ – מהגליל והגולן, עמק יזרעאל והכרמל, זכרון יעקב וקיסריה, תל אביב והשרון, עמק האלה והרי ירושלים, רמת הנגב ומצפה רמון, בשילוב ארוחות, הדרכה והסעה על פי הצורך.

להלן מספר אפשרויות לדוגמה למסלולים לימי כיף וגיבוש קולינריים ואקטיביים במגוון סגנונות המתאימים לקבוצות מעל ל-15 משתתפים. במידת הצורך, ניתן לשלב בין הפעילויות באפשרויות השונות, וניתן גם לבנות יום כיף שמתחיל משעות הצהריים ומסתיים לקראת הערב.

נשמח להתאים עבורכם את הפעילויות בהתאם לגודל הקבוצה, תחומי העניין ולתקציב העומד לרשותכם.

אפשרות א' – גיבוש, כרמים וטעמים



9:00 נפתח בסיור וטעימות במשק גבינות בוטיק עיזים משפחתי המתמחה ביצור גבינות בוטיק מחלב עזים, נערוך היכרות מקרוב עם העיזים והגדיות בדיר ואופן הגידול שלהן, ונשמע על תהליכי הכנת הגבינות המיוחדות של המשק. בתום הסיור נתכבד בטעימות ממגוון מוצרי המחלבה: גבינות קשות וחצי קשות, יוגורט טבעי ויוגורט בטעמים. ניתן לשדרג לארוחת גבינות במזנון מורחב.



10:30 נמשיך לפעילות מגבשת ומהנה לבחירתכם:

- **טיול אופניים בשילוב עם רכיבי גולף חשמליים** בשדות הפסטורליים, עם אפשרות לטבילה מרעננת בנחל תמנה, ואופציה למשימה מגבשת במהלך המסלול.
- **טיול ריינג'רים ותומקאר בנופי עמק האלה הפסטורליים** - חוויה מוטורית מרעננת ואנרגטית בנהיגה עצמית בשטח. ניסע לאורך נחל האלה ונעלה לתצפית מרהיבה מתל עדולם. נעבור בדרך הפטרולים הישנה ואזורי הכרמים ונבקר בחרבת ריבוא ובמערת הפעמון החצובה בסלע הגיר בה הסתתר דוד מפני גוליית, משם נמשיך בנסיעה על רכס סוכא ונחזור חזרה.
- **פעילות בסגנון חדרי בריחה קלאסי (Escape Rooms) או חדר בריחה נייד בטבע בסגנון קווסט בשטח** עם מגוון חידות ומשימות / משחקי גיבוש ו-ODT גדולים ומיוחדים לשיתוף פעולה ועבודת צוות.
- **פעילות חווייתית ומגבשת בקסטל** שם נהנה ממסלול מודרך ומלא עניין המשלב מגוון משחקי צוות אינטראקטיביים ואתגריים במתקנים ייחודיים המושתתים על אומץ, גבורה, רעות, מנהיגות ועוד.



12:30 נערוך ביקור ביקב בוטיק ייחודי שהוקם ע"י אשת הייטק ומתמחה בייצור יין בשיטה מסורתית עתיקה בכדי חרס בשילוב עם טכנולוגיה מודרנית. נראה את הסרטון, נשמע את הסיפור המרתק, וניהנה מטעימות ממבחר היינות המיוצרים (ישנם מספר יקבים נוספים בהם ניתן לבקר שיותאמו לקבוצה בהתאם למסלול).

14:00 נסיים בארוחת צהריים עשירה במסעדת בשרים או מתחם אירוח כפרי בעמק האלה, הכוללת: מנות ראשונות ועיקריות, תוספות חמות, שתייה קלה, שתייה חמה וקינוחים. ניתן לבחור תפריט גריל בשרים או תפריט קדרות אותנטי.

16:00 סיום משוער

אפשרות ב' – עשייה קולינרית בכפר



9:00 נפתח בארוחת בוקר עשירה ביקב בוטיק משפחתי וכפרי, הכוללת: לחמי מחמצת טריים בליווי מטבלים, מבחר מאזטים, חביתות עם תוספות, שקשוקה ברוטב ביתי, מגוון גבינות, שתייה קלה ושתייה חמה.

10:30 נמשיך לסדנה חווייתית לבחירתכם:



- **סדנת שוקולד מעשית** עם שוקולטיירית מקצועית בסטודיו כפרי, במהלכה נלמד לעבוד עם שוקולד ונכין מארז אישי עם מגוון פרלנים ופטיפורים.

- **סדנת להכנת גבינה כפרית**, התהליך המרתק מן הדיר אל גבינת הבוטיק, במסגרתה יכין כל משתתף גבינה אישית במו ידיו אותה יארוז וייקח הביתה



- **סדנת אפיית לחמי מחמצת** - נלמד לעבוד עם מחמצת ולהכין ממנה בצק ללחם. כל משתתף ילוש ויעצב כיכר אישית אותה יאפה במקום וייקח אתו

- **סדנת "שירת העשבים"** - במהלכה נלמד על השימוש במגוון צמחי מרפא ותבלינים וסגולותיהם, נתנסה בהכנת מוצר טבעי אותו נוכל לקחת הביתה

- **סדנת קצב ותיגוף יוצאת דופן** המשלבת הפעלה אקטיבית של המשתתפים באמצעות תיגוף (תיפוף על הגוף). הפעילות מעוררת צחוק ועליזות, תוך שיכלול קואורדינציה, זיכרון, גיבוש חברתי, והבנת שפת התופים.



- **סדנת קרמיקה ויצירה בחומר / סדנת זכוכית** סדנה חווייתית המשלבת אינטראקציה בינאישית ועבודה פרטנית ליצירת פריט אישי מעשה ידי המשתתפים.

12:30 נערוך ביקור במבשלת בירת בוטיק ו/או במבשלת סיידר אלכוהולי שם ניפגש עם הברומאסטר ונתרשם מתהליך הייצור, נכיר את הסגנונות המיוחדים, נשמע את סיפור הקמת המקום, וכמובן נטעם ממגוון סוגי המשקאות המיוצרים במבשלה.

14:00 נסיים בארוחת צהריים עשירה לבחירתכם:



- **ארוחת צהריים במתחם אירועים מקסים עם היסטוריה עשירה**, הכוללת: מנה ראשונה ועיקרית, שתייה קלה, שתייה חמה וקינוחים.

- **ארוחה כורדית אותנטית**, הכוללת: קובה סלק וחמוסטה וממולאים עבודת יד, חמוצים, סלטים, בשרים ותוספות בתיבול ביתי מיוחד מהמטבח הכורדי, שתייה קלה, תה / קפה אסלי וקינוח עבודת יד.



- **ארוחה בשרים מעושנים במבשלת בירה כפרית**, הכוללת: סלטים ומנות פתיחה, 4-6 סוגי בשרים מעושנים ומשובחים, רטבים ייחודיים לבשרים, בירת בוטיק מהחבית תוצרת בית, שתייה חמה ומשהו מתוק לקינוח (מעל 40 איש).

16:00 סיום משוער

אפשרות ג' – להכיר עולמות חדשים בעמק האלה והשפלה



9:00 נפתח באירוח במתחם כפרי עם מבחר כריכים עבודת יד, כגון: סביח ביתי, גבינות ופסטו, טונה ואנטיפסטי, סלט ביצים וטחינה ועוד בליווי ירקות טריים, מטבלים, פינת שתייה חמה, עוגות ועוגיות תוצרת בית.
לחלופין - ביקור בבית בד ומפעל מטבלי גורמה / בבוסתן פירות / מפעל טחינת בוטיק

10:30 נמשיך לפעילות מהנה לבחירתכם:



- **טיול סגווי** - נצא לריחוף על גבי הכלי העתידי בדרך החדשה להכיר את פארק נחל לכיש, פארק האתגרים ואת רצועת חוף הים המרהיבה.
- **סדנת ירי בחץ וקשת** במהלכה נלמד על עולם הקשתות, נתרגל ירי למטרות ולבסוף תתקיים תחרות ראש בראש בין המנצחים במקצים.



- **מפגש טעימות שוקולד גורמה + סיור ומפגש אמן** בגלריית פיסול של ברזל ממוחזר עם מעל 1,000 פסלים, בשילוב סיפור מורשת ייחודי.
- **מסלול רגלי בעמק האלה או השפלה** כגון: חרבת מדרס, מערת התאומים, בית גוברין, מערת הנטיפים, נחל קטלב, שמורת המסרק, פארק בריטניה. או טיול עירוני עם סיפורים מרתקים ברמלה, אשדוד ועוד.



- **טיול ג'יפים מודרך** בעמק האלה ושמורת עדולם או במסלול היוצא מלטרון בעקבות סיפור "דרך בורמה" ופריצת הדרך לירושלים.
- **פעילות גלישה "סנפלינג" ממצוק** - חוויה המספקת העצמה אישית התמודדות עם פחד בסיסי וראשוני מגובה המשולב עם הווי גיבוש קבוצתי.



12:30 נבקר ביקב בוטיק רימונים המייצר יין מיוחד במינו. נפגוש את הבעלים ונשמע מפיו את הסיפור האישי המרתק בדרך להקמת היקב. נתוודע אל סגולות הרימון ונטעם ממבחר היינות והמיץ הטבעי המיוצרים ביקב.

14:00 נסיים בארוחת צהריים עשירה לבחירתכם:



- **ארוחת צהריים במסעדת בשרים / דגים**, הכוללת: מנות ראשונות ועיקריות, תוספות חמות, שתייה קלה, שתייה חמה וקינוחים.
- **ארוחה ביקב בוטיק או במבשלת בירת בוטיק** עם גבינות משובחות, סלטים ביתיים, פוקצ'ות עבודת יד, פסטות / קישים, תוספות חמות ועוד
- **ארוחת שף וסדנת בישול ובשרים מעושנים בתנור "פרנה" ייחודי** - סדנה באווירה כפרית החושפת את המשתתפים לעולם הבשרים ועישונם, תוך יצירת פיז'ן של טעמים - שילוב בין המאכלים המסורתיים לבין הטרנדים של המטבח העכשווי ובליווי יין בוטיק מהיקב הפרטי של השף. הארוחה והסדנה משתלבות יחד לחוויה בת כ-3.5 עד 4 שעות (פעילות משודרגת המחליפה את הפעילות המרכזית של הבוקר).

16:00 סיום משוער