

פסטיבל סינדיאנה 3

חוויה של יצירה גלילית בניחוח שמן זית
במרכז המבקרים בכפר כנא

10%
הנחה
על מוצרי
סינדיאנה במהלך
ימי הפסטיבל

חווה"מ סוכות 5-12.10.17
בין השעות 10:00 - 16:00

בואו עם כל המשפחה והחברים לחוויה של יצירה גלילית אותנטית
במרכז המבקרים סינדיאנת הגליל בכפר כנא - הכניסה ללא תשלום!

טעימת שמן זית עיוורת - בואו לחוות טעימת שמן מקצועית, מלווה בהסברים מרתקים

על סגולות שמן הזית והזנים אשר תעורר אצלכם את כל החושים.

סיור מודרך וסרט: הסיפור מאחורי סינדיאנת הגליל - מיזם מרתק של נשים יהודיות וערביות שמפיקות יחד עתיד משותף, הסיור כולל כניסה לאולם הייצור, וסרט על העמותה המיוחדת מאחורי שמני הזית האיכותיים.

מוצרי סינדיאנת הגליל מהיצרן למדף: שמני זית איכותיים ממגוון זנים, סירופ

חרובים, סבוני שמן זית, דבש, זעתר, מוצרי קליעה, תכשיטים ועוד

פינת יצירה לילדים: ציור - יוצרים ולומדים על תהליך הפקת השמן מהמטע ועד למדף

מגוון סדנאות לילדים :

סדנת כבישת זיתים עם המתכון הסודי - נכבוש זיתים שרק נמסקו בעזרת פטישי

אבן, נתבל עם המתכון של השף עומאר עילוואן ונארוז בצנצנת אישית הביתה.

סדנת קליעה - סדנה ייחודית, בשיטות קליעה מסורתיות ניצור סלסלה אישית.

סדנת הכנת בקבוק שמן זית ותערובת זעתר אישית - נמלא בבקבוק שמן זית

איכותי אחד מהזנים לבחירה ונכין בקבוק עם תווית אישית. נהכין תערובת זעתר מסורתית:

נמולל ביד עלי זעתר, נכתוש בעלי, ונערבב אותם עם סומסום, סומק ומלח. בסיום הסדנה יקבל

כל משתתף בקבוק שמן זית וצנצנת זעתר.

סדנת אפית "מנקיש" (פיתה אישית ומיוחדת עם זעתר) - נלוש בצק במתכון

מיוחד של השף עומאר עילוואן, נתבל ונאפה על הטבון ונאכל מנקיש חם וטעים - פיתה אישית

ומיוחדת עם זעתר.

הסדנאות בתשלום סמלי

35 ₪ לסדנה אחת, 60 ₪ ל-2 סדנאות,

75 ₪ ל-3 סדנאות

לפרטים נוספים והרשמה לסדנאות:

חנאן-050-4009455

דני-050-4330039

מרכז המבקרים-04-6020680



להגעה יש לרשום סינדיאנת הגליל