

אלכוהול | גיא גיסר

# פירות משוכרים

ביקב מורד מכינים שיכר כמעט מכל דבר - רימונים, פסיפלורה, חרובים, מרווה והכי-הכי: ליקר פירות מיובשים לט"ו בשבט



בשנים האחרונות החלו יותר ויותר ישראלים להכין משקאות אל-כוהוליים בבית - בין שמדובר בלימונצ'לו המצמץ מעץ הלימון שבחצה, ביין מתקתק מהגפן הסבוכה על הגדר או בליקר המשלב אלכוהול ופירות מיובשים. בדרך כלל, גם כאשר הכוונה טובה, התוצאה הסופית היא, איך לומר בעדינות ובלי לפגוע - חובבנית משהו. לפחות תהליך ההכנה מהנה ומאתגר. ויש מקרים שהתחביב הביתי הופך להיות ממש עסק כלכלי וכדאי. כך קרה למיסד של יקב מורד, שהחיים אותתו לו שלפעמים חלומות מתגשמים. יקב מורד ממוקם באזור התעשייה של יקנעם, כמה דקות מהתל הירקרק המפורסם שעל הכביש הראשי. היקב מייצר כבר 13 שנים ליקרים ומשקאות משכרים באופן מסחרי מחומרי גלם שונים ומשונים - החל בשיכר רימונים ופסיפלורה ועד שיכר חרובים, מרווה, פטרוזיליה ועוד. לקראת ט"ו בשבט משיק יקב מורד, היינן והיצרן הגאה, את שיכר הפירות היבשים הכשר של היקב (70 ש"ח). השיכר מיוצר ממשמשים, מצימוקים, משזיפים ומ"תפוחים ומבוקבק בחוזק אלכוהולי של 17.5%.

התוצאה - צבע ענברי, ניחוח חריף של סלסילת פירות יבשים וקצת קינמון באף וטעמים מתקתקים על הלשון שהופכים את המשקה לחוויה נפלאה לחובבי בבי הז'אנר האלכוהולי המתוק בכלל, ובמיוחד לכל מי שמעוניין לתבל את חג האילנות בכמה טיפות אלכוהול ראיות. ניתן להשיג במרכז המבקרים של היקב או בטלפון 04-9597125.