



23/12/12

שיקוי געתון

04-9859873

תקציר:

איך רוקחים שיקוי פסיפלורה מדליק?

כמו כל שיקוי מתחילים עם מרכיב הניסיון רב השנים של החקלאי מהקיבוץ גדעון אדר, מוסיפים את מרכיב המקריות של פרופ' בלומנפלד מהמכון הוולקני, מערבבים עם מרכיב הידע של היינן ד"ר ארקדי פפיקיאן וכמובן מזליפים מ-מרכיב המזל של צעירי הקיבוץ שערבבו פסיפלורה ואלכוהול.

וכעת נספר את האגדה במלואה.

גרסה מלאה:

איך רוקחים שיקוי פסיפלורה מדליק?

כמו כל שיקוי מתחילים עם מרכיב הניסיון רב השנים של החקלאי מהקיבוץ גדעון אדר, מוסיפים את מרכיב המקריות של פרופ' בלומנפלד מהמכון הוולקני, מערבבים עם מרכיב הידע של היינן ד"ר ארקדי פפיקיאן וכמובן מזליפים מ-מרכיב המזל של צעירי הקיבוץ שערבבו פסיפלורה ואלכוהול.

וכעת נספר את האגדה במלואה.

גדעון אדר מגעתון, סיים שירות צבאי, נטע בית בצפון ושנים רבות גידל בננות ואבוקדו. יום אחד נקרא למכון הוולקני ע"י החוקר פרופ' עמוס בלומנפלד, שהזמין כמה חקלאים ותיקים מכל ישראל, הציג בפניהם זנים של פירות אקזוטיים והמליץ להם לנסות ולגדל פסיפלורה מזן passion dream. גדעון החליט להעז ולגדל חלקה. הפסיפלורה גדלה יפה ושווקה יפה, אבל את העודפים אי אפשר היה לשים בבתי הקירור ולזרוק היה חבל...

והנה הופיעה יד המזל ומספר פירות התגלגלו לידי צעירי הקיבוץ, שערבבו את "הבפנוכו" עם אלכוהול וסיפרו לגדעון על המשקה המוצלח. גדעון הבין שיש כאן משהו. אחרי כמה ניסיונות עצמאיים במטבח ביתו, החליט שעדיף לשלב כוחות עם יין מוכר ומומחה בשם ד"ר ארקדי פפיקיאן.

כיום שיקוי הגעתון מכינים יין פירות ממגוון פירות כמו קיווי, פסיפלורה, רימון, שקד, דובדבן ועוד ועוד.

ובמגוון בקבוקים ואריזות מתנה קטנות גדולות וכולם יפות ומיוחדות.

ניתן גם לבוא ליקב לרקוח משקה משלכם בסדנא של גדעון (בתיאום מראש), שם תוכלו לטעום מכל המינים והסוגים ולערבב לכם משקה אישי לפי טעמכם האישי. הסדנא היא קצרה ותמציתית ובנויה לעד שני זוגות.

ועוד נושא חשוב כל יין הוא יין פירות. במקרה הסוג הנפוץ הוא מענבים אבל כל היינות המופקים בשיקוי הגעתון הן יינות לכל דבר ועניין עם 14-17% אלכוהול ואינם ליקרים כלל וכלל.

בואו לטעום משקאות משגעים ומשכרים בשיקוי הגעתון ותלמדו כמה כיף אפשר לעשות מפרי.