

- ★ עד 30.12.07 הוזמנו **4,975** סוהרים לנופש משפחות ברחבי הארץ (7,450 חדרים).
- ★ במשכורת אוגוסט ששלמה ב-1.9.07, **3,513** סוהרים קיבלו מלגות תקציביות עבור ילדיהם.
- ★ **74** סוהרים מצטיינים קיבלו נופש כפרי כהטבה על פעילותם.
- ★ יחידת הרווחה חילקה שוברים לאירוח כפרי ל-**54** סוהרים העובדים באגפי הפרדה.

● בשנת 2007 התקיימו סדנאות מעגל פתוח לסוהרי החובה. הסדנאות עסקו בנושאים הקשורים לשירות הצבאי, לבעיות בין אישיות, להווי צבאי, לסמים ואלכוהול ולהטרדה מינית. בכל סדנה השתתפו כ-40 סוהרי חובה.

- ב-31.10.07 נערך לראשונה בשב"ס טקס הנצחה למשפחות סוהרים שנפטרו במהלך שירותם. את הטקס כיבד בנוכחותו נציבי שירות בתי הסוהר.
- לראשונה נערך ב-12.11.07, כנס גמלאים ארצי בבית החייל בתל-אביב, בהשתתפות הנציב וסגל הספ"כ.
- יחידת הרווחה טיפלה בפדיון ימי החופשה לסוהרים בין החודשים אוגוסט לדצמבר, עד 12 ימים בשנה. בקשות הסוהרים לפדיון רוכזו והועברו לחשבות ולמערכות מידע לביצוע התשלום לסוהרים.
- בשיתוף האגודה למען החייל התקיימו שני מחזורים של ימי כיף לסוהרי חובה בכפר הנופש אשקלון. סוהרי החובה זכו לארוחת צהריים, לשימוש חופשי בכל מתקני כפר הנופש, וכן צפו בהופעת אמן. כל חייל קיבל שי מיוחד: כוס תרמית, תרומת רשת מלונות 'פתאל'.
- שישה סוהרים בודדים השתתפו בפרויקט קש"ת, בשיתוף הסוכנות היהודית וצה"ל. במסגרת פרויקט זה מגיע אחד מהורי הסוהרים לסיוור בארץ, וסוהרי החובה יוצאים עם הוריהם לסוף שבוע משותף.
- מאירועי מחוז הצפון: ערב ראש השנה תשס"ח ערך המחוז מסיבה לסוהרי החובה. בתחילת השנה ערך המחוז טיול שללל יום גיבוש לסוהרי חובה המשרתים בבית הסוהר 'מגידו'. השתתפו בו 90 סוהרי חובה.

פרובנס בגליל - מחלבות וגבינות בניחוח מקומי

הריאה הירוקה האמיתית שלנו, הגליל, הוא מקום משכנן של מחלבות בוטיק קטנות ובינוניות, המציעות מגוון עשיר של גבינות ומוצרי חלב בשלל טעמים וניחוחות ■ הצעה לטיול בסגנון אחר, המשלב נופים ואתרים עם תענוג אמיתי לחיך ומתאים לכל עונה בשנה

מאת: דפנה שער

גבינת תום, גרוייר, צ'דר, פירנאית ועוד. אתם מוזמנים להתרווח מול שולחנות העץ שבחצר, להשקיף על הנוף וליהנות ממוצרי הגבינות, לחם טרי ומיוחד, יין טוב, והסברים הקולחים מפיו של דני, לכל המעוניין.

בחנות הבריאות "מצפה הימים" בראש פינה, הקימו מבנה מחלבה חדש ומרווח, בו מייצרים גבינות צאן ובקר.

עדרי הצאן והבקר רועים בשטחי המרעה המשתרעים על 150 דונמים של חוות מצפה הימים, בהם גדלה צמחיה טבעית ולא מרוססת, כך שתוצרת החלב בריאה ומזינה.

ניתן לטעום ולרכוש מהמוצרים בחנות (פתוחה לקהל הרחב) הצמודה למחלבה, ואפשר גם להתבונן בתהליך גיבוש הגבינות. עוד ניתן לרכוש בחנות מתוצרת החווה - שמן זית, יין, תבלינים, מוצרי מאפה, ירקות אורגניים, ביצי שליו ותרנגולות, מרקחות שונות, עוגיות ועוד.

לחווה מגוון רחב של מוצרי חלב: קממבר, גבינות רכות וקוטג', גבינת אמנטל, גאודה - מיוצרת מחלב פרות הולשטן (הולנדיות), גבינה צהובה בסגנון הולנדי, גבינת תום - מיוצרת מחלב עזים או כבשים אורגני (העזים והכבשים רועות באזור הרי כנען, מה שנותן להם חלב משובח במיוחד), גבינה צפתית קשה ואפילו גלידה אורגנית תוצרת בית. גם כאן מומלץ להסב לשולחנות על מרפסת העץ מחוץ לחנות וליהנות מאוויר הגליל הצלול, מטעימות של גבינות, מלחמים טריים הישר מהמאפיה בחווה, וגם מזיתים כבושים ויין אורגני.



מבחר גבינות אורגניות בחנות מצפה הימים

רוב המחלבות בגליל מייצרות גבינות צאן, מחלבות ספורות מייצרות גבינות מחלב בקר ושתיים-שלוש מייצרות מוצרי חלב אורגני. כל מחלבה מציעה חוויית ביקור הכוללת טעימות עד ארוחת מלאות, צפייה בתהליכי הגיבוש וכמובן רכישת המוצרים הייחודיים.

במושב בן עמי שבגליל המערבי תמצאו את מחלבת "טבע עז", המייצרת גבינות מחלב כבשים ועזים. מוצרי הדגל של המחלבה הם גבינות לבנות חצי

רכות, גבינות כבשים כמו קממבר ריחנית, גבינה ששמה "ישראלה" שהינה גבינה לבנה קשה ומיוחדת, גבינת "פרימיירה" בעלת עובש חיצוני ועוד. ליד המחלבה יש דיר עזים שבו ניתן לבקר, פינת חי קטנה וגם מקום בו ניתן להסב לארוחת גבינות ויין טעימה במיוחד.

בישוב יודפת, גם הוא בגליל המערבי, מחכה לכם מחלבה אורגנית, המחלבה של אמנון ודליה, המתגוררים באוהל טיפי אינדיאני ומייצרים מספר סוגי גבינות עזים. את מלאכת הגיבוש

למד הזוג במהלך שיטוטי ברחבי העולם - בסרדיניה, קורסיקה, פרובאנס וטוסקנה - וחזר עם ידע עשיר אותו הביא לגליל.

בהזמנה מראש ניתן לסעוד בחווה של דליה ואמנון ארוחת דשנות, המורכבות, איך לא, מגבינות שונות, כולל גבינות מעושנות, סלטים טריים ומאפים על הטאבון.

במושב גילון שבמשגב, הקים דני ברזילי מפעל קטן לייצור גבינות צאן. הדיר צופה אל נוף מדהים המשקיף עד הים. ברזילי מייצר סוגי גבינות כמו