









קופינאס
מנהרת הזמן

מבנה נוסטלגי מרהיב, אשר שימש כמחסן למיון פירות הדר וכבית המאפה המיתולוגי של צור משה בשנות החמישים, זכה לאחר שלושים שנה שעמד בשיממונו, לשיפוץ מקיף ויסודי, תוך שימוש בתוכניות המקוריות של הבניין ושמירה על המעטפת החיצונית של המבנה אשר עבר שימור ושחזור. המימון אגב, של חברי המושב ותרומה של משפחת קרסו, יוצאי יוון בעלי אג'נדה ציונית אשר תרמו למיזם המיוחד.

נטאלי סילבר

אדריכלות, עיצוב וסטיילינג: סטודיו רון שנקין לעיצוב ואדריכלות.
צילום פרויקט: שי אפשטיין

קופינאס נפתח בשנת 2015 (לאחר כחמש שנים של שיפוץ), על שם משה קופינאס, ממייסדי המושב. התוצאה - חלל הסעדה מזמין ומואר בעל מאפיינים מוזיאוניים, הכולל בר הבנוי מבריקים שפורקו מהמבנה המקורי וחדר היסטורי, המספר את סיפורו המיוחד של היישוב אשר הוקם במסגרת יישובי חומה ומגדל על ידי עולים מיוון ומדינות הבלקן. לצד מזכרות ופריטים אותנטיים כגון מסמכים ישנים וכדי חלב ישנים, תגלו שולחן תצוגה רחב ידיים מחופה זכוכית בו מוצגים פריטים הממחישים את רוח החלוציות דאז.

ההיסטוריה ניכרת בכל פינה בחלל המקום, החל בבחירה בריהוט הסמי נוסטלגי, מדפי עץ המציגים פריטים עתיקים המשמשים כמחיצות מודולאריות להגדרת החלל, הלבנים מהטאבון המקורי שזכו לשימוש חוזר הן כסף חלונות והן כביסוס לבר עשוי אבני שמוט, תליית תמונות מצוירות של מייסדי היישוב וגם חלל ההיסטורי המציג פריטים היסטוריים שונים, כולל קטעי וידאו ותמונות מימי תקופת ההתיישבות של המושב. אלמנט ייחודי נוסף המציג תמונות היסטוריות, תמצאו על השולחנות במקום וגם על הקיר מעל דלתות הזכוכית, המקום שנבחר להצגת אלמנטים מתכתיים חתוכים בלייזר המהווים שיקוף תמונה היסטורית.

ההשקעה והחשיבה על הפרטים הקטנים כגדולים יצרה חללים מאוד מוארים, המשלבים בין המודרני - מינימליסטי לישן, בין חוויה היסטורית לקולינארית, תוך שימוש באלמנטים עיצוביים דוגמת פרגולה הנתמכת על ידי עמודים אשר תוכננה עם עיקול קל בראש הדומה לפרח, דלתות זכוכית בעלי מסגרת שחורה עם מוטות תמיכה בצורת X עשויים מתכת המובילים לחדר פרטי ובו תנור אפיה , ספסלי עץ וברזל וגם תקרה מאוד גבוהה החושפת את העץ ותעלות מתכת שחורה, ממנה משתלשלים נורות פחם וגופי תאורה מבקבוקים ישנים.



ניכר כי בעלי המקום רואים בפרויקט זה פנינה ייחודית, כזו המשלבת בין היסטוריה לבית ולא רק השקעה כלכלית, ולראיה, תפריט המקום בסגנון פיוז'ן איטלקי- ים תיכוני מעורר תיאבון, הזוכה בניצוחו של ירון שנבל, שף המסעדה, (בוגר המכון הקולינארי הצרפתי בניו יורק), לתואר, יצירה של ממש! מה מחכה לכם? מבחר מאפים ריחניים עבודת יד, הנאפים בטאבון המסעדה ושלל מנות עשירות, גדולות ומאוד טעימות, כולל פוקצ'ות ופיצות עם תוספות מיוחדות (רוטב עגבניות ובקר טחון, כמו ובצל כבוש), לב חציל, סלט עדשים ועשבי תיבול, סלט עלים בטטה וסלק, אורטו מוצרלה, פרוסות אנטריקוט במרינדת עשבי תיבול, ליגאוויני עם קוביות עוף, זוקיני, זיתי קלמטה ופסטו, טרטר סלומון עם קרם מנגו ועוד...כמו כן, המקום מציע בופה בוקר עשיר, ארוחות עסקיות משתלמות, תפריט טבעוני מושקע ומגוון, תפריט ילדים שיתאים לכל ארוחה משפחתית וחדר פרטי ושקט לאירועים עסקיים או משפחתיים.
מוזמנים לחזור בזמן ולגלות את הקסם בכפר, רחוב השיבולים 3, צור משה

Kofinas





