



## הדרכת מסעות וסמינרים מטיילים ביפן – גליה דור

למה עם גליה? גליה דור היא דוקטורנטית בחוג לפילוסופיה באוניברסיטת תל אביב וחוקרת את נקודת המפגש בין פילוסופיה ודתות לבין אדריכלות, אסתטיקה ואומנות בסין וביפן. מדריכה מזה 15 שנה טיולי עומק במזרח

אסיה, טיילה וחייטה שנים רבות באסיה ובעיקר בטייוואן וביפן. ביפן למדה את אומנות הבישול היפני וביטייוואן למדה טאי-צ'י, בישול סיני ואומנות הקליגרפיה. ב-2004 הוציאה ספר על תרבות האוכל של יפן (בהוצאת מודן) ומזה שנים רבות מרצה על תרבויות סין ויפן, דאואיזם ובודהיזם ויוצרת ארוחות גורמה בבתיהם של הלקוחות.

**על הטיולים של גליה דור ביפן:** אהבתה של גליה דור נתונה לתרבות יפן ובמיוחד לאסתטיקה שלה הבאה לידי ביטוי בכל אספקט של תרבותה (מאומנויות מסורתיות, דרך אדריכלות, עיצוב, אנימציה ומנגה וכמובן אוכל). גליה דור רואה בהדרכה קודם כל דיאלוג- דיאלוג בינכם- המטיילים – לבין התרבות המקומית בה מתארחים. כשהוא מצויד בידע רב ומולטידיסציפלינרי, היכרות קרובה עם היעד, רצון אמיתי לגשר על פערי תרבות ושפה ולהעבירה למטיילים, המדריך הנכון הוא מתווך אמיתי ביינכם לבין התרבות המארחת אתכם. כל טיול הינו יצירתי וחדשני ומביע כבוד ואהבה לתרבות המקומית והסביבה. טיול הוא הזדמנות להרחבת הדעת והתבוננות פנימית שמלווה בהמוץ שמחת חיים וכייף.

והדרכה מסוג זה חשובה במיוחד כאשר מדובר ביפן- תרבות אחרת ושונה – שהנסתר בה רב מן הידוע ודברים הם לא תמיד כפי שהם נראים. יפן היא תרבות מלאת רבדים וחשיפת הרבדים – באמצעות המדריך והמפגש הבלתי אמצעי עם היפנים- מהווה חלק מקסמה הרב המושך זרים רבים שוהים או מטיילים בה. ההרצאות בטיול נסבות על כל אספקט: גיאוגרפיה והשפעתה על נפשו של היפני, היסטוריה עתיקה ומודרנית, שינטו וזן בודהיזם, עולם העבודה והכלכלה, אסתטיקה ואומנויות ובנוסף- ניפוץ סטריאוטיפים שכיחים על מושגים "מוכרים" לכאורה כמו גיישה וסמוראי.

**המומחיות לקולינריה יפנית:** האספקט הקולינרי מהווה חלק חשוב ביותר מתרבותה של יפן! מדובר בתרבות ומסורת עתיקות-יומין המשלבות טכניקות בישול ייחודיות, אומנות פרזנטציה מופלאה של מזון, דגש על מוצרי העונה וטריותם ומאכלים שהפכו לחלק בלתי נפרד מכל סצנה

קולינרית בעולם- מסושי ועד מרקי אטריות מהבילים. בשל היותה מומחית לקולינריה יפנית בפרט ואסייתית בכלל, לגליה דור ערך מוסף בהדרכת טיולים ביפן. המטיילים מכירים חומרי גלם שונים ומשונים בשווקים, זוכים להכיר מנות שלא היו מעיזים לטעום לבדם...מגיעים למסעדות מומלצות, משתתפים בסדנאות בישול ונחשפים לעולם גסטרונומי מרתק.

