

23.43x35.3	31	6 עמוד	המגזין	13/08/2012	33267578-1
סיריין מסעדה - 101678					

פעילויות קולינריות למשפחה בצפון 06



למעלה: מוסחאן ועלי גפן באלבאבור; למטה מימין: מנת מנזולה באל סולטן, סטייק במנזר סנט גבריאל

הבריחה לצפון

החופש הגדול בשיאו, הקייטנות הסתיימו, הילדים משתגעים בבית ואתם משתגעים מעצבים. גם החום לא ממש עוזר. זה הזמן לארוז את המשפחה או לברוח לחופשה רומנטית עם בני הזוג ולאכול טעים בצפון הארץ

// ריטה גולדשטיין

בניגוד למיתוס הרווח על מלכודות תיירים בינוניות, לצפון יש לא מעט להציע בתחום הקולינרי, אז כדאי להתארגן מראש ולהזמין מקום – לפניכם עשר אפשרויות להנעמת חופשתכם.

סויר שוק, סדנת בישול וארוחה של ארז קומרובסקי במתת – אם תמיד חלמתם שהשף ארז קומרובסקי ילמד אתכם איך לבחור דגים טריים, תכלינים וירקות בשוק ואז ייקח אתכם הביתה וירקח מכל זה ארוחה מרהיבה, זאת הפעילות בשבילכם. ביום הפעילות, שנמשך מעשר בבוקר (אז נפגשים בשוק עכו) עד ארבע אחר הצהריים, מסיירים בנככי הבסטות, ואחרי כן מגיעים לבית הפסטורלי של השף במתת, מתפנקים בארוחה קלה ובכוס יין לבן וממשיכים לסדנה סביב שולחן ענקי. השף מסביר את אופן הביצוע של כל המנות שהוא מכין, הכוללות דגים, בשר וכל העולה על רוחו למעוניינים לעקוב אחר המתכונים לשימוש ביתי. מובן

שכולם זוכים לאכול מהיצירות ולחלום שגם הפולנטה שלהם תהיה מוצלחת כל כך. מלבד זאת, קומרובסקי החל לארחונה להציע ארוחות שף אינטימיות בביתו במתכונת של ארוחת טעימות מגוונת לעשרה אנשים, שאת הקווים המנחים לה ניתן לסכם מראש (בשינויים של כשרות, טעם אישי והעדפות). לאירועים יש להירשם באתר www.erez-komarovsky.co.il או בטלפון 03-9772929.

מנזר סנט גבריאל בנצרת – העלייה למנזר סנט גבריאל שבנצרת אמנם מעט מסובכת אבל שווה את המאמץ, שכן נוף מרהיב נשקף מחצר המנזר המשופץ, שהיום הוא גם מלון ומאכלס בתוכו מסעדה שמשקיפה גם היא על העיר ועל ההרים סביבה. ביום אפשר לראות מהמקום את כנסיית הבשורה המפורסמת וכן לסייר בכנסייה שבמנזר, המארחת קונצרטים מגוונים בזכות האקוסטיקה המצוינת שבה; בערב אפשר לשבת בפטיו המרווח או במסעדה ולאכול על רקע

נצנוצי האורות באווירה נעימה לצד כוס יין טוב. בחודשים הקרובים יפרח גן הירק שנשתל לא מזמן בקרבת המנזר לשעבר, שכולל גם גידולי ירקות, פירות ועשבים רבים שמשמשים את מטבח המסעדה. סנט גבריאל, ראס אל ג'אבאל, טלפון: 04-6572133.

עם הילדים בקיבוץ לוחמי הגטאות – בבית ההארכה הנעים בית וקייט שבקיבוץ לוחמי הגטאות אפשר להתארח עם המשפחה, ושווה לפקוד את הבראנץ' המגוון במקום (שפתוח גם למטיילים ולא רק למתארחים). בבראנץ' מוגשות עשרות מנות, בהן עלי גפן ממולאים בגבינות עזים מתובלות, סלט גרגירי חמום וחסה מסולסלת, סלט חיטה, שום מקורמל ביין, לימון כבוש מגוון לחמים הנאפים במקום, עוגות מתוצרת ביתית וריבות מיוחדות. הבראנץ' מתקיים בימים שני עד שישי לאורחים שאינם לנים באתר עד השעה 12:00 ומחירו 70 שקלים. לפרטים: baitvkait@loh.co.il, 04-9933271.

על הנמל בחיפה – באווירה חמימה, אינטימית ונעימה שוכנת מסעדת הנמל 24 שבחיפה. המסעדה היפה מציעה אוכל מצוין מידי השף רן ראש ונעים לפקוד אותה בדרך לסוף שבוע בצפון, בחזרה ממנו או בעת ביקור בחיפה. גם כימי שישי בצהריים מוצעת בה עסקית משתלמת שהופכת את כל הסיפור לפחות יקר. מנות כמו שרימפס כחמאת שום וצ'ילי, בליני בטטה, ביסק סרטנים ויוגורט או פילה לברק על פירה שורשים, ירקות מאודים ושיפור שרימפס בקציפת דגים הן סיבה מצוינת להגיע למקום. טלפון: 04-8628899.

ארוחה יפנית מפורתית בכליל – זה 18 שנה עוסקת צ'יזורו מהיישוב כליל בארוחות גורמה יפניות שהיא מכינה, ושמען עובר מפה לאוזן. האוכל שונה מהסושי היפני שכולם רגילים אליו – הוא מתמקד באוכל יפני מסורתי בהגשה מוקפדת בכלים יפניים ובשימוש בחומרי גלם שונים שאותם מביאה צ'יזורו מנסייעותיה למקום. הארוחה, שנדרשים

26.97x29.45	32	6 עמוד	מערב - המגזין	13/08/2012	33267587-1
סירין מסעדה - 101678					



הנוף ממסעדת סנט גבריאל. העלייה שווה את המאמץ

מ־12:00 עד אחרון הלקוחות; שישי-שבת
מ־9:00 עד אחרון הלקוחות; סגור בימי שני.
טלפון: 04-6760976.

זתיקה וחדשה בעכו - מסעדת אורי בורי
הוותיקה בעכו, של המסעדה אורי ירמיאס,
היא תמיד הימור בטוח בגזרה הצפונית.
למי שיש זמן, וכיאה לחופשה לא ממהרים
לשומקום, כדאי להתעכב על תפריט
הטעימות הכולל מגוון מרתק של מנות
מהים אחרי בירור העדפות והסתייגויות
הסועדים (זוהי ארוחת חלוקה). חובבי
היינות יכולים להגיע בסופי השבוע (בימים
חמישי עד שבת) למסעדתו החדשה של
ירמיאס, במלון הבוטיק בקרבת מסעדת
האם, שנמצאת בתוך מרתף מרהיב ומכילה
אוסף יינות מרשים לצד מנות מוקפדות. ☺

המקומי ולמטיילים באזור מטבח ערבי
ובדואי שכולל מאכלים כגון חומוס מצוין
שנעשה במקום (אפשר גם לקחת הביתה),
קובה, מקלובה עשירה עם נתחי כבש,
מנסף, מנזולה (שכבות פרוסות חצילים
אשר ביניהן עגבניות, בצלים ובשר כבש),
חובזה ועוד. כביש ראשי בית זרזיר. טלפון:
04-6514544.

בוקר בקיש - סירין כמושב כפר קיש
משקיפה על התבור ועל רמות סירין.
המסעדה המוקפדת משלכת בין מטבח
צרפתי קלאסי לזה הישראלי הגלילי.
ניתן לפקוד אותה לארוחת בוקר בסופי
השבוע, או לצהריים וערב באמצע השבוע.
ארוחת הבוקר המושקעת מוגשת במחיר
75 שקלים וכוללת מבחר גבינות כמו סנט
מור, גאודה, קשקבל וגבינת עזים גלילית;
נתחי מקרל מעושן; מטיאס בטבעות בצל
ושמן זית; סלט ירקות גלילי; שקשוקה
כפרית עם עגבניות, פלפלים קלויים, בצל
ורیحן; וקינוחים כדוגמת שטרודל תפוחים
וינאי בליווי רוטב וניל. ראשון-חמישי

איטלקי בבית שערים - מסעדת בלה היא
מסעדה איטלקית ים תיכונית של השף
עידן לפשיץ (אקס מסעדת טוטו בתל
אביב). המסעדה נמצאת בכניסה למושב
בית שערים בגן נעים ומספקת חוויה
רומנטית באמצעות חומרי גלם מתוצרת
מקומית. בין המנות: תנובת איברי העמק
הכוללת עגבניות מגוונות, זיתים שחורים,
בצל סגול וגבינת מוצרלה; קיסר יזרעאלי
עם לבבות חסה, ביצה קשה, גבינת עזים,
אנשובי וקרטונים; ניוקי ערמונים בעבודת
יד סטייל ירון שלו עם כמהין ומרווה ועוד.
שני-שישי בשעות 12:00-16:00 ומ-18:00
עד אחרון הלקוחות; שבת מ-12:00 עד
אחרון הלקוחות; סגור בימי ראשון. טלפון:
04-9830730.

ברואי בזרזיר - מסעדת אל סולטאן
בבית זרזיר שבלב עמק יזרעאל היא נקודה
טובה באווירה נעימה לעצירה אחרי טיול
עם בני המשפחה. זה 20 שנה המשפחה
המנהלת את המקום בשקט ובמקצועיות
נמצאת בעסקי המסעדות ומביאה לקהל

לקיומה חמישה משתתפים לפחות (אפשר
להתאגד עם צימרים סמוכים באזור),
מתקיימת במקום האירוח. צ'יזורו מגיעה
גם למרכז הארץ או לדרומה אם הארוחה
כוללת יותר מ-15 משתתפים. להזמנות:
052-2696562.

רמדאן באום אל פאחם - קשה לכתוב
על מסעדות בצפון בלי להזכיר את
אלבאבור הוותיקה מיוקנעם ומוואדי ערה.
החודש מציעה המסעדה טעימה של המטבח
הערבי הגלילי האופייני לתקופת הרמדאן,
שבמהלכה ארוחת שבת הצום מפוארת,
חגיגית ומעניינת. ארוחת הטעימות
המיוחדת כוללת סלט לבנה וסברס; סלט
תאנים וג'יבנה; כמיה עם עגבניות ושום על
מצע פריקי; סינייה; צלעות טלה עם תפוחי
אדמה וירקות על האש; וקינוחי רמדאן
ייחודיים של עטאייף (פנקייק מבצק שמרים
במילוי גבינה, אגוזים או שקדים); כנאפה
מברומי - בצק כנאפה מגולגל סביב מילוי
גבינה, אגוזים ושקדים; וקדם מלבי עם
דוברנים טריים.