

33267460-1	13/08/2012	ידיעות אחרונות - מסלול	עמוד 6	31	24.5x35.38
מלון סנט גבריאל נצר - 83658					



טעימה מנצרת

דוחול ספאדי, הבעלים של מסעדת דיאנא בנצרת, לקח את שרית סרדסטרופינו לחסע במקומות הכי טעימים בעיר



טיול קולינרי בנצרת אינו יכול לה- תקיים בלי השף המזוהה עימה יותר מכל, רוחול ספאדי. האיש שגדל בין סמטאותיה של העיר, דור שני למי- סעונים, ספג את אהבת הבישול מאביו, מחמוד ספאדי. האב היה סדרן בקולנוע דיאנא בנצרת ונהג למכור שיפודים לצופים שבאו לסרט. מהר מאוד צבר המקום הקטן שלו פופולריות אדירה. דוחול, הבן הבכור, עזר לאביו, מילא פיתות וטיי- גן פלאפל. כשבגר החל דוחול להפעיל את מס- עדת דיאנא בעצמו. היום, כשהוא הולך ברחוב, עוצרים אותו התושבים שוב ושוב משל היה כוכב רוק מקומי. הצטרפו אלינו למסע של ריחות וטי- עמים למקומות שבהם נוהג "השף של נצרת" לאכול ולקנות. רק הערה אחת לפני שיוצאים לדרך: קשה לנקוב כתובת מדויקת בנצרת. צריך לסמוך על כושר הניווט. לא מוצאים את המס- עדה או החנות? התקשרו למספרים המופיעים כאן, וישמחו להסביר לכם איך להגיע.

● רח' פאולוס השישי, טל' 054-2392630

קפה פאהוס

מאחורי תחנת אגד של נצרת מצויה חנות הקפה של אבו חאלד, קפה פאהוס שמה. אצל הערבים, רק שתדעו, קפה זה תרבות שלמה. זאת הסיבה שכשרוצים לפגוע במישהו, אומ- רים לו את המשפט הכה מעליב: "הקפה שלך אינו ראוי לשתיה". דוחול מספר שבכל שעה שבה תיכנסו לבית ערבי, תמצאו בו קנקן קפה על האש. בחנות הריחנית של אבו חאלד מצאנו משקה ייחודי: קפה חמוץ להפליא שדוחול מכנה "הגראפה של הערבים". החמיצות הזאת מזכירה מאוד את העיקרון שעל פיו מכינים לחם מחמ- צת: לא זורקים את משקע הקפה שנותר בסוף היום אלא מוסיפים לו, מרי יום, עוד מים ועוד קפה. כך מתקבל משקה שלא נגמר לעולם, וטי- עמו – חמוץ לחלוטין. שווה לנסות.

● רח' תאופיק זיאד 44, טל' 04-6081055

סמבוסק

עצלני אפייה וחובבי בצקים – זה המקום עבו- רכם. עווני סד'י ואשתו גדה מפעילים פה עסק שמתמחה בבצקים ממולאים עבודת יד. הם מק- פיאים את התוצרת, ולכם רק נותר לאפות או לטגן בכית, ולהגיש בהבעת "הרגע הכנתי בעצמי". סו- דכם, בכל מקרה, יהיה שמור עימנו לנצח. יש פה בצק מגולגל שמכיל עלי זעתר, ומעליו גבינת ג'בני שמזכירה מעט פטה. יש גם ספיחה ארמנית, מיני-פיצה עם כשר טחון, פלפל ירוק ועגבניות; סמבוסק גבינה לטיגון

חומוס אבו גיראר

החומוסייה של אבו ג'ראר, ברחוב תאופיק זיאד, נראית כמו כל חומוסייה טיפוסית: שו- לחנות פשוטים, תפריט קטנטן וחומוס שנעשה במקום לאורך כל היום. יושבים, אוכלים, גומ- רים, הולכים. אף אחד לא עושה מעצמו פה עניין גדול.

"לפני 25 שנה, כשלמרת בתוכן ליד מגרש הכדורגל בנצרת, הייתי חוסך יומיים כדי לאכול פה חומוס", אומר דוחול, "ומאז ועד היום אני ממשיך לאכול פה".

תן טיפים ממומחה: איך מכינים חומוס מו- צלח?

"צריך להקפיד על סוגי הגרגירים – אני, למשל, משתמש בזן הבולגרי. אסור לוותר על תהליך ההשריה במים ללילה, או לפחות לכמה שעות. לפני שסיר החומוס עולה על האש צריך לשטוף אותו לפחות שלוש פעמים. מרתיחים על אש חזקה מאוד כשעה, מסירים את הקצף, מוסיפים אבקת אפייה שעוורת לריכוך הגרגיי- רים, מנמיכים את האש וממשיכים לבשל כשי- לוש שעות".

● רח' תאופיק זיאד, טל' 04-6464802

חנות החבלינים של זיאד ספאדי

מהחומוס של אבו ג'ראר אנחנו צועדים כמי- עלה הרחוב, עוברים את ממתקי אל-מוכתאר,

לילה במחיר הוגן

במנוח, במלון בוטיק ובבתי הארחה: רוב בתי המלון בנצרת מתיישרים על מחיר של 500 שקל ללילה וארוחת בוקר • יהודית יהב

כ־1,500 חדרי מלון ובתי אירוח יש בנצרת, כיאה לעיר מש- מעותית לצליינים, ולהם נוספים בהתמדה עוד ועוד חדרי יחד עם התגברות תנועת התיירות נוצרית ויהודית. העירייה ומ- שרד התיירות משקיעים מיליונים בשיקום הסמטאות, בתאורה היפה ובעסקי התיירות, וצעירי נצרת, שלמדו בארץ ובחו"ל, חוזרים לעיר והם מנהלים עכשיו את מרבית המלונות ובתי הארחה. כך או כך, מרבית המ- לונות בעיר – חדשים כוותיקים – מתיישרים עם מחיר מפתיע ונוח, שעומר על כ־500 שקלים ללילה עם ארוחת בוקר, וכולם אינם מבחינים בין אמצע לסוף שבוע, מה שהופך את נצרת לא- טרקטיבית במיוחד.

קבלו כמה אופציות חדשות ללילה בנצרת:

● **ארבע קומות בעיר העתיקה.** golden crown old city מרשת גולדן קראון הוא מלון חדש, שנמצא ממש בשולי העיר

העתיקה. במלון החדש 4 קומות ו־100 חדרי 3 חדרי כנסים בכל קומה, ומעלתו אינה רק הקירבה לעיר העתיקה והתוססת עם אתריה ההיסטוריים, השוק והמסעדות, אלא גם עיצובו: חלונות ענק מכניסים היישר לחדר את הנוף הפנורמי המיוחד של העיר, על צריחה וכנסיותיה. יתרון נוסף: המחיר האטרקטי- בי, לפחות לרגל פתיחת המלון.

לילה לזוג: 500 שקל כולל ארוחת בוקר. 04-6508000.

● **במנזר על ההר.** אירוח מיוחד במינו תמצאו במרומי ההר, החולש על נצרת: מלון **סנט גבריאל**, מנזר עתיק שהוסב למלון. במלון כנסיה יפה, שבה מתקיימים קונצרטים ואירועי תרבות, ומסעדת שף בבית עץ ציורי, המצדיקה ביקור כשלעצמה. זהו מבנה אבן עתיק בן למעלה ממאה שנה, הכולל היום 60 חדרי מחדשים וגינה יפה, שאותו מנהל ניזאר צפורי, דור שלישי למשפחת מלונאים. באירועי סופ"ש של תרבות מוצעות חבי- לות מיוחדות, הכוללות גם סיורים בעיר.

סוף שבוע לזוג: כולל חצי פנסיון 1,200 שקל. 04-6572133.

● **מלון בוטיק בעתיקה.** וילה נצרת, הממוקמת ממש באזור המ- עיין, במבנה ששימש בעבר בית ספר. לפני כשנתיים החלו אמיר שהאדה, אדריכל בוגר אוניברסיטת תל-אביב, ואשתו ננסי, בת למשפחת חינאווי המפורסמת מיפו, בהסכת המבנה למלון בר- טיק. במלון 18 חדרי מרווחים, המתפרסים על שתי קומות, לובי וחצר פנימית ומעליה בר הצופה אל העיר העתיקה.

לילה לזוג: 500 שקל כולל ארוחת בוקר. 04-6000569.

● **אכסניה חברתית.** סיור בין הסמטאות מביא אותנו לאכסניה המיוחדת פאווי עזאר אין. לפני כשנה זכה יום התיירות הנמרץ מעוז ינון בתחרות בינלאומית של "תיירות אחראית" על גיהול אכסניה זו. האכסניה שוכנת בבית אחוזה ערבי בן 200 שנה בלב העיר העתיקה, ומציעה חדרי מעונות וחדרים פרטיים. ה'לובי' הוא חצר יפהפייה עם קשתות אבן, מקום מפגש של ישראלים עם מוצ'ילרים מכל העולם.

לילה לזוג: 580-500 שקל כולל ארוחת בוקר. 04-6020469.

● **למשפחות ולחברים.** עשרה חדרי וסוויטה אחת תמצאו בבית הארחה אל-מוטראן – עוד מבנה עתיק בלב העיר העתי- קה, שהיה שייך בעבר למשפחת צורפים ויהלומנים. בכניין שתי קומות, הקומה העליונה כוללת חדר הסבה מרכזי וסביבו ארבעה חדרי זוגיים, מה שעושה את המקום מאור מתאים למשפחה מורחבת או לזוגות חברים.

לילה לזוג: 520 שקל כולל ארוחת בוקר, הנחה לקבוצה.

04-6457947.



גולדן קראון בעיר העתיקה

צילום: אלברט אדוט

27.65x27.8	32	עמוד 6	ידיעות אחרונות - מסלול	13/08/2012	33267465-6
מלון סנט גבריאל נצר - 83658					

צילומים: ערן יופיכחן



השף של נצרת. דוחול בפעולה

24.14x18.51	33	עמוד 6	ידיעות אחרונות - מסלול	13/08/2012	33267468-9
מלון סנט גבריאל נצר - 83658					

בבית, כדורי בצק קטנים שבתוכם הוטמנו גבינת גאודה וזיתים; שוש ברק, שהם כיוונים קטנים ממולאים בשר כבש טחון עם פטרוזיליה; ואפילו לאפה שוואדמה – מעין סיגרים שעשויים בצק של לאפה, הממולאים בשוואדמה.

● רח' מוסמר, בירידה מקריית הממשלה לכיוון נצרת, טל' 04-6470406, 054-6885920

חלווה נצרת

צמוד למקדש הבצקים סמבוסק מצוי המפ" על חלווה נצרת לייצור חלווה וטחינה. פה לא משתמשים בחומרי הקצפה כדי לייצר חלווה, ועל כן התוצרת לא תסכן לכם את הסתימות. במקום חומרי הקצפה והלבנה סינתטיים משתמשים בתמצית של שורש מיוחד, שעושה את אותה עבודה בדיוק. יש חלווה משומשום רגיל או מלא, חלווה בלי סוכר במיוחד גרסאות, חל-וה שחורה מקצח ועוד. גם הטחינות טובות ויש מוצרים נלווים כמו שמן שומשום בכבישה קרה, או שמן קצח המומלץ לחולי סוכרת כיוון שהוא מאזן את רמת הסוכר בדם ואף מחזק את המערכת החיסונית. בתיאום מראש אפשר גם לעשות סיוור במפעל ולקבל הסברים על דרכי הייצור.

● רח' מוסמר, בירידה מקריית הממשלה לכיוון נצרת, טל' 04-6553233 או 050-4610733

פירות וירקות אל-חיאל

מבחר אדיר של דלועים לנוי מצוי בפתח חנות הירקות הזאת, לצד במיה קטנטנה ועדינה, קישואים שפרחים טריים עדיין תלויים עליהם כדובובית, עלי מלוחייה מנוקים מגבעולים, קישואים מרוקנים הממתנים למילוי, פאקוס שצבעו ידקרק חיוור וגם מלון ירוק שטעמו כמלפפון. רוחול מכין מהמלון הירוק הזה סלט מתובל בנענע, בצל ושמן זית.

אגב, בהזדמנות חגיגית זאת אנחנו נאלצים לנפץ מיתוס: סלט ערבי כלל אינו רומה לסלט קצוץ דק־דק כפי שאנחנו דגילים לכנותו. סלט ערבי אמיתי, לדרכי רוחול, מורכב מעגבנייה חתוכה גס, פלפל ירוק חריף, קצת בצל, נענע



בהזדמנות חגיגית זאת אנחנו נאלצים לנפץ מיתוס: סלט ערבי כלל אינו רומה לסלט קצוץ דק־דק כפי שאנחנו רגילים לכנותו

ושמן זית. זה הכל. את המלפפון בכלל לא משתמשים בהגיגה.

צמוד לחנות הירקות מצוי דוכן מיצים, העושה שימוש בפירות מקסימים. מיץ דוברבנים עם קנה סוכר, דימונים עם תפוזים, והכייז'ה: שייק שהוא פצצת אנרגיה אמיתית, ובו פיסטוק, שקדים, קוקוס וקנה סוכר.

● רח' נמסאוי, טל' 04-6576999

אטליו שתיווי

אטליו מצטיין בלב שכונת מגורים, מצוחצח ומסודר כמו בית מרקחת. תמצאו פה מוצרי כבש מזן אסף, שהוא הכלאה בין הכבש השמן הבלאדי לזן מרינו האירופי וטעמו עדין ופחות תוקפני מזה של הכבש הרגיל. יש גם תערובת לקבבים תוצרת בית, נקניקיות צ'וריסו עם יין שמכינים במקום, ומקרד עם מוצרי חלב בייצור עצמי: יוגורט כבשים, לבנה צאן, חלב עיזים וגם גבינת ג'יבני מחלב כבשים ועיזים, המשמשת לכנאפה

פחות. הם מודככים בתבונה וביד קלה מכל טעמי האזור. צלעות הטלה ניחוחיות, עדינות ומענגות במיוחד. הקבב המפורסם משופר על מקל קינמון, החמום והחצילים מעודרים אצל הסועד אושר פשוט וטהור. לא, לא זול פה. בכלל לא. אבל כל כך טעים עד שהמחיר, משמעותי ככל שיהיה, אינו מצליח להאפיל על חרות האכילה.

● רח' 5053, מלון גרנד יו, שכונת מוסראן, טל' 04-6572919, 077-5156168

ועוד המלצה לסיום: הספר "נצרת – עיר קולי" נרית מרתקת, מאת אלינועד רבין, יצא לאור לפני כמה חודשים. הוא מעניק לקוראיו הזדמנות לערוך טיול קולינרי בעיר. אפשר לטייל איתו בשוק, בין החנויות ובמסעדות, בין דוכני הפלאפל, החמוסיות, השוואדמיות, הממתקיות, המאפיות ובתי הקפה. יש בו גם 107 מתכונים נים אותנטיים ממסעדות אבל גם של בשלנים מקומיים: מנסף עם אורז וכבש, מג'דרה, צוואר ממולא, סחלב, משקה דימונים, ערק ונענע, ועוד ועוד. (הוצאת מודותום, 119 שקל).

ולמילוי מאפים מלוחים.

● נצרת חילת אל-דיר, טל' 050-5374964 או 04-6020559

דיאנא החדשה

המלכה הנוצצת והבלתי מעורערת של מסעדות נצרת. הסלטים הרעננים הם פאד היצירה, לא