

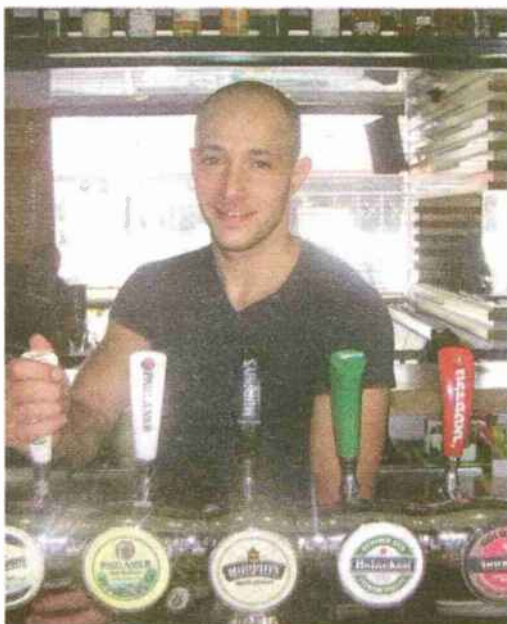
15.27x21.69	31	80	עמוד	ידיעות חיפה	03/08/2012	33155957-8
מלון סנט גבריאל נצר - 83658						

לאכול

יורם מארק-ריין // yoramr@gmail.com

טעימות 1 // יורם מארק-ריין

התעשייה 96 הוא שמו של בר-בשר חדש שנולד לפני ארבעה חודשים ברחוב חלוצי התעשייה, והוא פועל שבעה ימים בשבוע מ-12 בצהריים ועד אחרון הלכות. בשרים, שיפודים, סנדוויצים חמים, מבחר גדול של מנות ראשונות ועוד. ראוי לציין כי מוזיקה משובחת זורמת שם מהרמקולים, מלאנג'י בצהריים ועד רוק כבד ומיינסטרים בלילה. לד זפלין, סטונז, בואי ומה לא.



התעשייה 96 ■ צילום: קילר הלוהטת הפקות

הבעלים הוא פארי אמר, שמכיר היטב את התחום בזכות מסעדת נירוונה שבבעלותו על חוף הים, והמנהלית היא רלי לי-בראון, שהגיעה מתחום האלכוהול. את הבשר מיישנים במקום - סינטה, אנטריקוט ופילה. יש נתחים של 600 גרם ושל קילו, שמגיעים מפרה מבקרי רה, פרה שאורך חייה קצר ובשרה עסיסי. בר משקאות עשיר משלים את האווירה.

רלי, יש לקוחות שבאמת מזמינים קילו ובשר ומסיימים מהצלחת?

"בהחלט. כמעט בכל יום אנו מוציאים כמה מנות כאלה. בעתיד אולי גם נארגן תחרויות אכילה סביב חנושא הזה."

18.93x20.19	32	80	עמוד	ידיעות חיפה	03/08/2012	33155962-4
מלון סנט גבריאל נצר - 83658						

טעימות 2 // יורם מארק-ריין



וויסאם סולימן, סנט גבריאל ■ צילום: קילר הלוהטת הפקות

ואם הזכרנו את התעשייה 96, הרי שיש שם עסקיות שמתחילות מ-49 ש"ח, וכו'- ללות מנת בשר ובופה חופשי עם 13 סוגי פחמי- מות וסלטים. ניתן להעמיס שוב ושוב מהבופה, ולמרות שבעלי הבית חששו בתחילה שהלקוח הישראלי הממוצע ינצל את הנדיבות לרעה,

הרי שהחששות התבדו. למרות היות המקום בר בשר, הרי שה- בופה מהווה אופציה מצוינת לצמ- חונים, שהח- ליטו להתל-



מנה בתעשייה 96

■ צילום: קילר הלוהטת הפקות וות לקרניבורים. ניתן לבחור: טחינה, קולסלו, כרוב, תירס, חסה, זיתים, סלק, תפוז"א, כרובית, פתיתים ומוקפצים.

חדש במסעדת אל-ח'יר. נכון שמדובר במסעדה דרוזית אותנטית שמביאה את מיטב המאכלים של המטבח הדרוזי, אך הקירבה אל הים עושה את שלה, ובנוסף לדגים, ניתן למצוא שם כעת גם פירות ים כמו שרימפס וקלמארי.

ח'יר חלבי, איך משתלבים פירות הים בתמריט הדרוזי של המסעדה?

"משתלבים מצוין. הייתה דרישה מצד הלקו- חות, וזרמתי עם זה. בשנים האחרונות נכנסו למט-

בח הדרוזי גם פירות ים וגם דגים. צריך לזכור שהדרוזים אף פעם לא ישבו לחוף הים, ולכן זה לא נכלל בתפריט של המ- טבח האותנטי. מנות הדגים מאוד פופולריות אצלי במסעדה. אני מציע בורי, מושט, דניס, פילה לוקוס וכל מיני דגים, שמביאים לי הדייגים, טרי-טרי מהשלל של הלילה".



נעים להכיר. שף וואסים סולימן תרם מכישוריו לכמה וכמה מסעדות בחיפה, ביניהן חיפושית בקפה, פופולו, קפה ביאליק, פסטו ואוליבר. בשלוש השנים האחרונות הוא

עזב את חיפה לטובת נצרת, שם הוא עובד במ- סעדת מלון **סנט גבריאל** וואסים, למה נטשת את חיפה ומסעדותיה? "למרות עשר השנים בהן התגוררתי ועבדתי בחיפה, במקור אני מגוש חלב, גיש. היינו אר- בעה בניס בבית, בלי אחיות, כך שתמיד עז- רנו לאמא ולסבתא ולמדנו מהן. אני נשביתי

בקסמי המטבח כבר מגיל צעיר. במ- שפחה שלנו מת- עסקים במטבח כבר כמה דורות, ויש לנו מסע-



מנה במסעדת סנט גבריאל ■ צילום: שיגא מורן

דוּת. לא בחרתי להיות שף, אלא נולדתי למש- פחה כזו. עבודה במטבח זה החיים שלי, הבייבי שלי".

פינת האלכוהול. יקב אמפורה השיק את יינות בציר 2008, זהו הבציר הרא- שון בו נעשו כל תהליכי הייצור ביקב החדש, והבלנד הסופי נעשה תחת השגחתו של מישל רולאן. 1. מד רד 2008: מורכב ברובו מקברנה סובייניון ותוספת קטנה של סירה. מקור הענ- בים בכרם מנרה שבגליל העליון. היין התיישן כשנה בחבית וחיכה בסבלנות עוד שלוש שנים

בבקבוק במרמתי היקב. 2. רי- טון 2008: מורכב מ-75% קברנה סובייניון, 15% סירה מכרם מנרה ו-10% מרלו מכרם בן זמרה. היין התיישן כשנתיים בחביות צרפתיות ושנתיים נוספות נח לו בבקבוק להשגת איזונו המיטבי. 3. בלאן דה נואר: בציר 2011. יין לבן המיוצר מענבים אדו- מים. קברנה סובייניון ומרלו. עם הגעתם של הענבים ליקב הם נסחטים והנוזל מופרד מיד מן הקליפות. כך מתקבל נוזל כמעט שקוף ששומר על האופי הפירותי והרענן של הפרי ללא הצבע או העפיצות.



מד רד של אמפורה ■ צילום: יחצ

בשורה לחובבי הקוקטייל הפופולארי בלאדי מרי. בפאבים, כמו גם ברשתות השיווק, ניתן למצוא כיום את ה'בלאדי מרי מיקס'. התערובת מורכבת ממיץ עגבניות מתו- בל בתוספת רוטב ווסשייר, סויה, תמר הודי, ליים ועוד, כאשר התי- בול הדומיננטי בה הוא הטבסקו. להכנת המשקה כל שנדרש הוא להוסיף לתערובת וודקה והמש- קה מוכן. הנהג התורן שאיתכם בפאב יכול פשוט לצנן את המ- שקה ולשתות קר ללא אלכוהול, כמו מיץ עגבניות פיקנטי.



צילום יחצ