

24.46x15.24	1	עמוד 34	כל הפרדת	27/07/2012	33158422-8
מלון סנט גבריאל נצר - 83658					



## שעה מהבית

# כמו תייר בארצנו

באתר של כנסייה לשעבר עם נוף משגע וקרירות של אירופה, פועלת חסעדה עם נגיעות מאיטליה, צרפת והמזרח התיכון. לשעה קלה נדמה לסועדים שהם בחו"ל. יותר מזה?

◀ רותם כבסה < [rotemk@omer-media.co.il](mailto:rotemk@omer-media.co.il) < צילומים: יח"צ

להסב אותו לבית מלון של 60 חדרים. בתחילה חשבו על מקום לינה לצליינים, אך כשהבנו נזאר נכנס לתמונה הוא הבין שיש כאן פוטנציאל למלון בוטיק.

ברחוק לא גדול מהלחות הדביקה שלנו, נמצאת חוויה תרבותית, איננה לחיד ובטיק קרירה - המסעדה של מלון סנט גבריאל



### גם ירקות אורגניים

נזאר, 24, רווק, למד באיטליה לימודי מזון, משקאות ותיירות. "השקענו במבנה יותר מ-3.5 מיליון שקלים. השדרוג כלל עבודות שימור כדי שהמבנה ימשיך להיראות כמו מנזר. חידשנו את הגן האורגני שהגזרות הקימו בזמנו וכיום אנחנו מגדלים בו ירקות אורגניים. לפני שלוש שנים הקמנו במלון מסעדת שף שמתמחה במטבח הפיח'ן הים תיכוני ומעוצבת מעץ פיני שיובא במיוחד לארץ.

"אם פעם עבדנו רק עם תיירות חוץ, היום יש לנו מבקרים מכל הארץ מאזור הקריות וחיפה שמגיעים למסעדה ולא מאמינים שזה נמצא מתחת לאף שלהם. עד היום אנו כל הזמן

אל בנצרת העתיקה.

המלון הוקם בשנות ה-80 של המאה הקודמת על ידי משפחת ציפורי מנצרת וכיום מנוהל על ידי הבן נזאר ציפורי. אם החיבור בין שם המשפחה לשם הפרטי לא מסתדר לכם, אז ההסבר פשוט.

המשפחה נקראת על שם הכפר ציפורי ואם המשפחה, סבתו של נזאר, הייתה יהודייה. סיפור האהבה שכל כולו דו קיום הוא חלק מהחוויה בביקור במלון. בני המשפחה מספרים אותו לכל מי שמתעניין.

קצת היסטוריה. המבנה של סנט גבריאל הוקם ב-1900 ועד סוף שנות ה-70 שכנו בו כנסייה ומנזר. 20 שנה לאחר מכן מצאה משפחת ציפורי את המבנה נטוש והחליטה

משדרגים ומשפצים, זה לא עניין של יום ויור מיים כמו מלון חדש. לנו חשוב להדגיש את הדברים האוטנטיים."

### עילית המטבח הערבי

המלון שוכן במבנה אבן עתיק ברכס המערבי בי של הרי נצרת. על פסגת הר סליזיאן ובסמוך למגרל הפעמונים של המלון יש תצפית לכל האזור, ולירו נמצאת טיילת "גן ערן" המובילה לכנסייה הסליזיאנית הסמוכה.

גולת הכותרת של סנט גבריאל היא מסעדת השף-גורמה בה ניתן ליהנות מעילית המטבח הערבי האוטנטי, הישראלי והים תיכוני, בשיי

כמו באיטליה. המסעדה במלון סנט גבריאל

לוב ישיבה במבנה שחיתו זוכית וממנו נשקפת העיר נצרת.

השף הוא וואסים סולימאן מגוש חלב, נצר למשפחה מפוארת של שפים ומסעדרים.

התפריט כולל את כל סלטי העשבים המקורי מיים העונתיים (עולש בר, סרפד וכו'). ברשימת

מת מנות הרגל מככבים סטייק סנט גבריאל - מנת "שחיתות" של סטייק אנטריקוט 300 גר'

מבשר משובש ומבוחר, ממולא בחזה אווז מעושן וגבינה גלילית (צהובה או קשבל), לצד

מג'רדה וצנוברים. המבורגר פורטבלו סנט גבריאל הוא המבורגר פטריות פורטבלו, אנטי-

פסטי, ממולאות בקבב עגל וכבש "חלבי", מוגש לצד טחינה ירוקה.