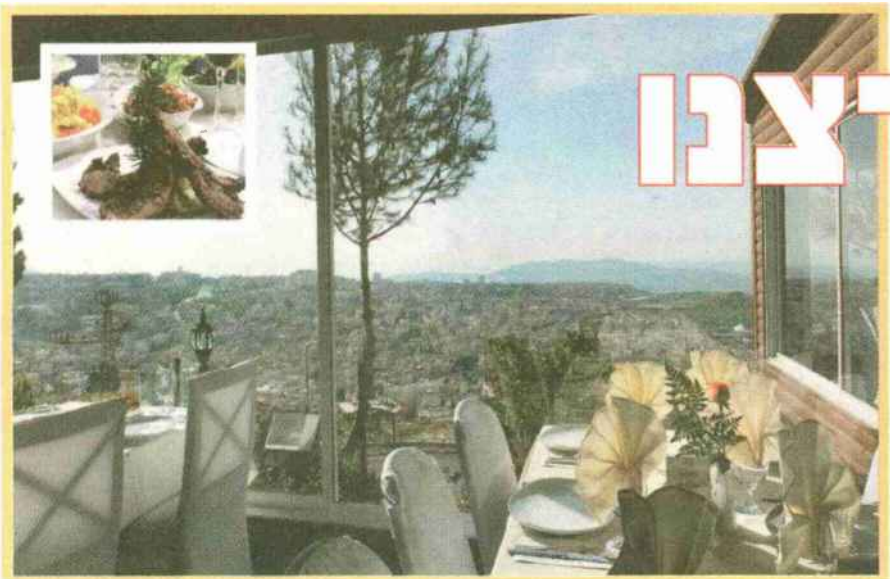


25.16x16.06	1	עמוד 24	חדשות חדרה - כותרת	27/07/2012	33062393-9
מלון סנט גבריאל נצר - 83658					

# כמו תיייר בארצנו

שעה מהבית



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

רומם 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 כשהבן נזאר נכנס לתמונה הוא הבין שיש כאן פוטנציאל אל למלון בוטיק.

**ב**מרחק נסיעה של 45 דקות מהלחות הדביקה שלנו, נמצאת חוויה תרבותית, אנינה לחיד ובעיקר 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. חירשנו את הגן האורגני שהגוררות הקימו בזמנו וכיום אנחנו מגדלים בו ירקות אורגניים. לפני שלוש שנים הקמנו במלון מסעדת שף שמתמחה במטבח הפיוז'ן הים תיכוני ומעוצבת מעץ פיני שיובא במיוחד לארץ.

**אל** בנצרת העתיקה. המלון הוקם בשנות ה-80 של המאה הקודמת על ידי משפחת ציפורי ומנצרת 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 בניקור במלון. בני המשפחה מספרים אותו לכל מי שמתעניין.

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

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

משרדגים ומשפצים, זה לא עניין של יום ויומיים ים כמו מלון חדש. לנו חשוב להדגיש את הרבים האותנטיים."

## עילית המטבח הערבי

המלון שוכן במבנה אבן עתיק ברכס המערבי של הרי נצרת. על פסגת הר סליואן ובסמוך למגדל הפעמונים של המלון יש תצפית לכל האזור, ולירו נמצאת טיילת "גן עדן" המובילה לכנסייה הסילוואנית הסמוכה.

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

## נחו באיטליה. המסעדה בחלון סנט גבריאל

לוב ישיבה במבנה שחזיתו זכוכית וממנו נשקפת העיר נצרת. השף הוא וואסים סולימאן מגוש חלב, נצר למשפחה מפוארת של שפים ומסעדרים. התפריט כולל את כל סלטי העשבים המקרמיים העונתיים (עולש בר, סרפד וכו'). ברשימת מנות הרגל מככבים סטייק סנט גבריאל – מנת "שחיתות" של סטייק אנטריקוט 300 גר' מכשד משיש ומבוחר, ממולא בחזה אווז מעושן וגבינה גלילית (צהובה או קשקבל), לצד מג'דרה וצנוברים. המבורגר פורטבלו סנט גבריאל הוא המבורגר פטריות פדטבלו, אנטי-פסטי, ממולאות בקבב עגל וכבש "חלבי", מוגש לצד טחינה ירוקה.