

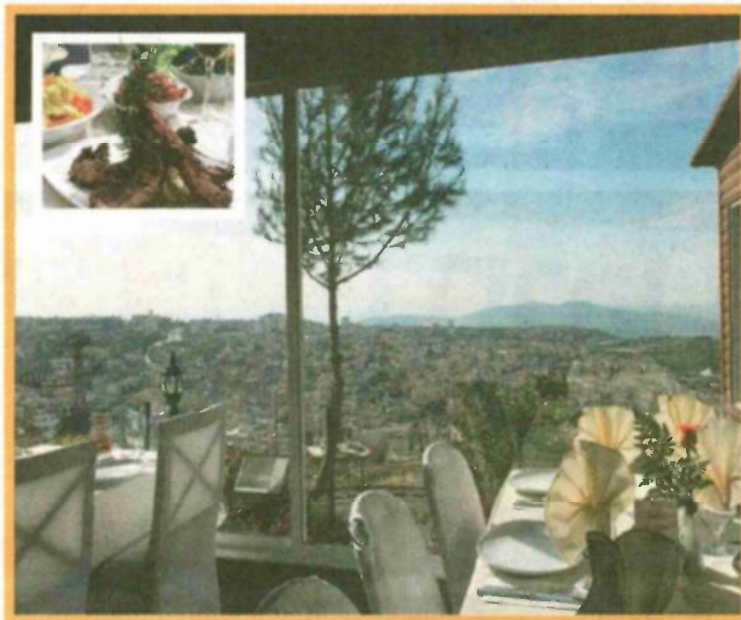
15.71x22.85	1	עמוד 26	חדשות נתניה - כותרת	27/07/2012	33061186-8
מלון סנט גבריאל נצ'ר - 83658					

■ שעה מהבית

# כמו תייר בארצנו

באתר של כנסייה לשעבר עם נוף משגע וקרירות של אירופה, פועלת מסעדה 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



כחו באיטליה. המסעדה במלון סנט גבריאל

**ב** מרחק לא גדול מהלחות הדביקה שלנו, נמצאת חוויה תרבותית, אנינה לחידך ובעיקר קרירה – המסעדה של מלון סנט גבריאל בנצרת העתיקה.

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

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

קצת היסטוריה. המבנה של **סנט גבריאל אל** הוקם ב-1900 ועד סוף שנות ה-70 שכנו בו כנסייה ומנזר. 20 שנה לאחר מכן מצאה משפחת ציפורי את המבנה נטוש והחליטה להסב אותו לבית מלון של 60 חדרים. בתחילה חשבו על מקום לינה לצליינים, אך כשהבן נואר נכנס לתמונה הוא הבין שיש כאן פוטנציאל למלון בריטיק.

## גם ירקות אורגניים

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

"אם פנו עברנו 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 משרדים ומשפצים, זה לא עניין של יום ויומיים כמו מלון

חרש. לנו חשוב להרגיש את הדברים האורגניים".

## עילית המטבח הערבי

המלון שוכן במבנה אבן עתיק ברכס המערבי של הרי נצרת. על פסגת הר סלילי זיאן ובסמוך למגדל הפעמונים של המלון יש תצפית לכל האזור, ולידו נמצאת טיילת "גן ערן" המובילה לכנסייה הסיליויאית נית הסמוכה.

גולת הכותרת של **סנט גבריאל** היא מסעדת השף-גורמה בה ניתן ליהנות מעילית המטבח הערבי האוטנטי, הישראלי לי והים תיכוני, בשילוב ישיבה במבנה שחזיתו זכוכית וממנו נשקפת העיר נצ'רת. השף הוא וואסים סולימאן מגוש חלב, נצד למשפחה מפוארת של שפים ומסעדינים. התפריט כולל את כל סלטי העשבים

המקומיים העונתיים (עולש בר, סרפד וכו'). ברשימת מנות הדגל מככים סטייק **סנט גבריאל** – מנת "שהיתות" של סטייק אנטריוקוט 300 גר' מבשר משויש ומוכר, ממולא בחזה אווז מעושן וגבינה גלילית (צהובה או קשקבל), לצד מג'דרה וצנוב-רים. המבורגר פורטבלו סנט **גבריאל** הוא המבורגר פטריות פורטבלו, אנטיפסטי, ממולאות בקבב עגל וכבש "חלבי", מוגש לצד טחינה ירוקה.

ניואר: "עברנו תקופות קשות מאוד במלחמת לבנון השנייה ובאינתיפאדת, אבל זה עסק משפחתי שמסדר פשטות וזה מה שאנשים אוהבים. תמיד עברנו רק עם תיידים, ופתאום אנשים שהגיעו לכאן אמרו 'אנחנו נוסעים לצרפת ואיטליה כרי לראות מקומות כאלה'.

"אני כל הזמן מסתכל על הנוף ונפעם. מולי הר תבור והר הקפיצה וכל נצרת. באיזה עור מקום האבא יקבל את האורחים עם כוס קפה והדרור יגיש בקלאוזה".