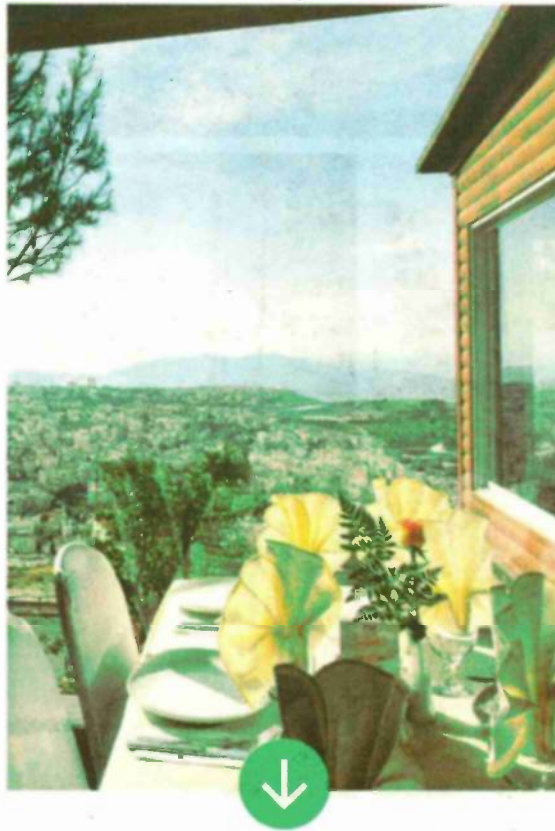


9.73x28.04	52	עמוד 2	ידיעות אחרונות - מסלול	07/05/2012	31925893-0
מלון סנט גבריאל נצר - 83658					

מומלצי השבוע

צילומים: שגיא מורן, ערן גליאור, ודים מיכילוב, יעל שביט, יח"צ מוזיאון ישראל



אוכל: סנט־גבריאל בנצרת

● תיירים יהודים המבקרים בנצרת נוטים לחשוב שהאוכל שבו יפגשו יסתכם בחומוס טוב ובקבבים מעשה ידי אמן. אבל פה ושם תוכלו למצוא הבלחות מעניינות יותר, שישפקו לכם חוויית אכילה שונה ממה שהכרתם. קחו לדוגמה את המסעדה במלון סנט־גבריאל, השוכן ברכס המערבי של הרי נצרת, על פסגת הר סליזיאן. עוד תחילת שנות ה־80 היה פה מנזר בן 100 שנה. אחרי שהנזירה האחרונה עזבה, ננטש המקום. בשנים האחרונות הוא הוסב למלון קטן בן 60 חדרים, השוכנים בשתי קומות. החדרים עצמם בסיסיים ופשוטים מאוד, אפילו פשוטים מדי. מי שמצפה לפינוקים של מלון בוטיק יתאכזב בהחלט. אחרי הכל, מנזר או לא מנזר?

לפני כחצי שנה נפתחה בבית המלון גם מסעדה חדשה, במבנה עץ ובו חלונות ענק. מהחלונות האלה, וגם מהמרפסת, נשקף נוף פנורמי מקסים של נצרת וסמטאותיה. ביום בהיר ניתן לראות מפה גם את הר תבור, מגידו, עמק יזרעאל ואפילו את פסגת החרמון.

לא רק נוף יש פה, אלא אוכל שנע לסירוגין בין המסורתית (פלטת סלטים לא רעים בכלל), לבין החדשני. השף, וואסים סולימאן מגוש־חלב, הוא נצר למשפחה של בשלנים וטבחים. הבישול שלו יצירתי ומקורי. בערב שבו ביקרנו במסעדה קיבלנו מנה חמודה של שיפור עגבניות שרי ממולאות בקבב (25 ש''), המכורגר עטוף ב"לחמנייה" שעשויה בעצם מפטריית פור־רטובלו בשרנית (55 ש''), לבנה מצוינת עם אגוזי מלך ושום (18 ש'') ועוד. לא תמיד היצירתיות עולה יפה – סטייק אנטרקוט, שמולא בחזה אווז עם תערובת גבינות ופסטו (135 ש''), היה מנה שלקתה בעומס מוגזם של מרכיבים, ונעדרה עדינות טעמים. בנזר תוכלו למצוא פה ארוחות של חומוס־פול, ובקיץ מתוכננת ישיבה במרפסת היפה. לאורחים יוצעו מנגלים־קטנים, שעליהם יוכלו לצלות בשר באופן פעיל / שרית פורס־טרופינו

● סנט־גבריאל, ראוס אל־ג'בל 50 שכונה סאלזיאן 2 נצרת, טל' 04-6572133. כל השבוע, 10:00-24:00.