



**לייף סטייל**  
**חופשה בטעם טוב: בדקנו**  
**את הקולינריה באילת**

**25**

**אוכל**



**\* הישראלים אוהבים ארוחות בוקר. באילת מיישרים קו**



# חופשה בטעם טוב

**בתי המלון באילת מציעים ארוחות בוקר עשירות ומגוונות • מול השפע הזה מתמודדות מסעדות השף, שמנסות להוציא את התיירים מחדרי האוכל • בדקנו את הקולינריה של עיר הנופש של ישראל**

## אילן גטניו

**א**רוחת הבוקר בבתי **מלון** בישראל מס' פקות חוויית שפע ייחודית. באילת הן גם מתחרות ביניהן במגוון המנות, במספר הפריטים בכל ארוחה, בטיב המזון, ברמת השירות וגם באסתטיקה של ההגשה. **המלונות** הנחשבים משקיעים גם בשף, שמשרדג את המנות. שעות הארוחה די גמישות, משעה 7:00 עד 11:00 בערך. האורחים באים "עם עיניים גדולות" וגם עם מחשבה ש"אם כבר שילמנו, כדאי לשים עוד משהו בצלחת".

## מעמיסים צלחות

ארוחת הבוקר **במלון** דן אילת היא אחת הטובות בעיר. לא פחות ממאה פריטים שונים מוצעים על השולחנות, כשהאספקה מתמשכת לאורך כל שעות הארוחה, כך שלא היה רגע שבו היה חסר פריט כלשהו. מרכיב ייחודי הוא עגלת הגבינות, ובה מבחר עצום של גבינות מיוחדות מתוצרת הארץ וגם מתוצרת חוץ, והיא ניצבת ממש מול הכניסה, כך שאי אפשר לפספס אותה. לצד עגלת הגבינות יש עגלה של דגים עם סלמון מעושן, גראוודלקס, דגים מלוחים ומבחר מעושנים. הסלטים לא שג'רתיים - כך, למשל, יש סלט אנדיב בשני צבעים

עם אגוזים ורוטב ויניגרט איכותי, חצילים ברוטב עגבניות עם גבינת פרמזן, וחריץ עגול שלם של גבינת פרמזן שנפתח מלמעלה. רק לחפור בעזרת כף ולאכול.

הארוחות בחדר האוכל של U Coral Beach Club, שמציע מתכונת של "הכל כלול", הן ברמה אחת מעל כולם. המבחר בלתי נגמר, וחוחכי הירקות המיומנים מכינים מול עיניכם סלט קצוץ כבקש'תכם עם כל הירקות שהעמסתם על הצלחת. ניכר מגע ידו של השף שלומי פרוץ, שאחראי לתיבול המגוון והנכון של המאכלים, גם הפשוטים וגם המתוחכמים. בתפריט קבכים על האש, פריקאסה וריס-סאם, כשהתפריט מתחלף בתדירות גבוהה והטעמים מעניינים.

**במלון אורכידיאה** ארוחת הבוקר עשירה, עם חלד'קה קצת שונה של הסלטים ושל המתאבנים. לא חוסכים כאן במוצרים, אם כי המבחר קטן יותר מהמבחר של **מלון** דן. הסלטים הטריים נחתכים במקום, פיצות ולחם יוצאים ישר מהתנור, והישי'בה עם הקפה מול הכריכה והנוף של המפרץ תסדר לכם את היום. למרות העומס **במלון**, שהיה מלא עד אפס מקום, השירות מעולה.

בחדר האוכל הענק של **מלון** הרודס פאלאס מרשת פתאל מוגשת ארוחת בוקר כיד המלך, מול הנוף של החוף הצפוני. הירקות מאוד טריים, ויש מבחר של פיצות בטאבון, פשטידות וחביתות בוד

כנה כבקשתכם. השירות מעולה, ופינוי הצלחות מאוד מהיר. מי שרוצים טירמיסו על הבוקר, ייהנו מקינוח טעים שנעלם במהירות ממדף הקינוחים כדי לפנות מקום לעוד תבנית.

## מסעדות שף

בתי **המלון** רוצים להשאיר אצלם את האורחים, ולעומתם המסעדרים מנסים להוציא את התיירים מהבריכות, מהמזנונים ומחדרי האוכל, ולאפשר להם גם לטעום מאכלים שבבתי **המלון** פשוט אי אפשר להכין, בגלל הצורך להכין כמות גדולה של מזון איכותי בזמן קצר, למספר רב של אורחים.

מסעדות השף מציעות תפריטים מיוחדים ויחס אישי של המלצרים. במסעדה Fifth Avenue הכשרה מוציא השף אייל אורגובי תחת ידיו מנות כמו קרפצ'ו, פטריות שימג'ו, יוזו, ג'ינג'ר'כבוש, ריחן, וקרמבל פיצוחים. את הקינוח המר'שלם מכינים מול עיני האורחים, ואפשר לקבל שילוב של מבחר קינוחים בצלחת שנראית כמו יצירת אמנות.

במרכז העיר פועלת מסעדת La Rue, שעיצב רוני פילו. אחד השותפים, נתן ארוטינוב, מספר שאת ההשראה לעיצוב קיבל מביקורים בצרפת ובלאס וגאס. המסעדה מעוצבת כמו רחוב בפריז, עם מרפסות על הקירות ומזרקה בסוף הרחוב. זו

המסעדה השנייה של השותפים, אחרי "המבש'לה", שהיא כבר מוסד בעיר. ב-La Rue אפשר למצוא כור היתוך של כמה מטבחים, עם השראה אירופית. הייחוד הוא במנות כמו ראמן יפני או סלמון קראץ, מנת הדגל.

## בישול איטלקי

חובבי האוכל האיטלקי ימצאו מנות מובחרות במספר מסעדות העיר, בהן מסעדת La Cucina הכשרה בטיילת רויאל ביץ'. היושבים בחדר הפנימי יכולים לראות את תהליך הבישול מול העיניים, כשלב המטבח הוא הטאבון, משם יוצאות פיצות ופוקאצ'ות פריכות וטעימות. המסעדה מציעה פס'טות, דגים ובשרים מהמטבח האיטלקי, כשכל המ'נות הנריבות עשויות בתיבול מושלם.

האיטלקייה האחרונה שבדקנו היא Italice הכשר'רה בקניון איסמול. כאן מכינים במקום את הפסטה הטרייה. הבעלים, גיל סתם, החליף את המיקום הקודם בכניסה לקניון, ברחבה גדולה יותר עם נוף לים. אפשר לבחור מנות פשוטות מהתפריט, אבל עדיף לקחת את הקומביניציות שמגיעות עם נשמה יתרה, כמו ספיישל ארבייטה עם פסטה פנה טרייה ועגבניות מיובשות. את הפיצה אפשר לקבל כאן בסטריפ צר, חצי חתוך, פטנט של גיל. המנות גדולות, ואת מה שלא מצליחים לסיים - כדאי לקחת הביתה. היה טעים גם למחרת.



La Rue



ארוחת הבוקר באורכידיאה