

תל אביב בין עשר ערי הפודיס המומלצות ל-2020

Posted on 4 בדצמבר 2019 by עירית רוזנבלום



התוכנית Goodfood של ערוץ הטלוויזיה BBC הבריטי הציגה את הבחירה שלה ליעדי האוכל בשנת 2020

Categories: כללי, סצנת האוכל, ראשי

Tag: תל אביב, ערי פודיס, אייר אסיה

תוכנית Goodfood של ערוץ הטלוויזיה BBC הבריטי דירגה ערים שכדאי לעשות בהן עצירת אוכל בשנת 2020, לנשנש מנות מקומיות, ללמוד על קורסים לבישול ולקבל טיפים תיירותיים. בין מאכלי ים בחוף המערבי של אירלנד וטאקו נהדר ויינות מקומיים במקסיקו [?] ממוקמת גם תל אביב כיעד ראוי לתת בו נגיסה בשנה הבאה.



שוק הכרמל בתל אביב עם הדוכנים והמסעדות המקומיות. צילום Depositphotos

וכך נכתב על תל אביב: "עם מנות טבעוניות בלב המסורת הקולינרית של תל אביב, זה תמיד היה יעד נהדר עבור חובבי אוכל מבוסס על הצומח. כעיר-חוף המגובה בשטחים חקלאיים רחבי ידיים, מגישים בדרך כלל ירקות "מהחווה למזלג" (farm-to-fork), כלומר שנקטפו באותו היום. בשנים האחרונות תל אביב הפכה לבירת אוכל טבעוני, עם בתי קפה טבעוניים נוצצים ורשתות מקומיות כמו דומינו המציעות פיצה ללא מוצרים מהחי".

עוד נכתב שער צעירה זו הידידותית לקהילה הלהט"בית, כוללת גם ברי קוקטיילים מגניבים במלונות בוטיק בסגנון הבאוהאוס ומסעדות טרנדיות, אבל מי שגונב את ההצגה הוא אוכל הרחוב המהמם והזול. "אין כמו החומוס, הפלאפל והשקשוקה של תל אביב, המוגשים בדוכני רחוב ובשווקים מקומיים כמו שוק הכרמל. במרחק של רק טיסה של ארבע-חמש שעות מברטיניה, זו חופשת עיר אקזוטית שאינה מצריכה היסחבות (במקור "schlep" - מילה שמקורה באידיש וקנתה שליטה בשפה האנגלית) בטיסה ארוכה".

וזו הרשימה המלאה של הערים המומלצות

1. Galway, Ireland
2. Lyon, France
3. Los Cabos, Mexico
4. The Netherlands
5. Malta
6. Marrakesh, Morocco
7. Tel Aviv, Israel
8. Scotland
9. Porto
10. Cádiz, Spain

קישור לכתבה.

חולמים על אוכל של מטוסים?

ואילו חברת התעופה AirAsia המלזית העלתה את הרעיון לפתוח את המסעדה הראשונה שלה הכוללת מנות המבוססות על התפריט התעופתי שלה. מנכ"ל קבוצת AirAsia, טוני פרננדס, בטוח שמהלך כזה של המוביל מדרום-אסיה יהיה כ"כ פופולרי בקרב הסועדים על הקרקע, שהוא מכוון להפיץ אותו לזכיינים בינלאומיים כשניו יורק היא היעד האולטימטיבי. "החלום שלנו הוא שיהיה כזה בטיימס סקוור", אמר.



אייר אסיה חונכת את המסעדה בקואלה לומפור. צילום AirAsia
 חברת התעופה, שהיתה חברת הלואו-קוסט הראשונה באסיה - כולל דרישת תשלום עבור מזון - השיקה את ספינת
 הדגל שלה, מסעדת Santan ו-T&CO בקניון בקואלה לומפור וסימנה בכך את תחילת עסקי המזון הקמעונאי שלה.

המנכ"לית של מסעדת סנטאן וקפה T&CO, קטרין גוה, אמרה כי 30% מתפריט המסעדה מגיעים מהתפריט הקיים של
 AirAsia, כולל Pak Nasser's nasi lemak - מנת אורז קלאסית עם תבלין צ'ילי. השם "סנטאן", שכבר משמש
 בתפריטים בטיסה של AirAsia, מקורו בחלב הקוקוס המהווה מרכיב עיקרי בבישול בדרום מזרח אסיה. גוה אמרה כי
 נדרשו תשעה חודשים לצוות של חמישה שפים ותלמידי אמנויות הקולינריה כדי לגבש את שאר התפריט.