

חוגגים מאה שנה להילטון, מקור הוולדורף, הבראוניז והמרטיני

Posted on 1 ביוני 2019 by עירית רוזנבלום



המנות האייקוניות יוגשו בגינת-הגג של הוולדורף אסטוריה ירושלים ובהילטון תל אביב

Categories: [מלונות](#), [סצנת האוכל](#), [ראשי](#)

Tag: [ירושלים](#), [Garden Terrace](#), [גינת-הגג בוולדורף אסטוריה](#), [סלט וולדורף](#), [אקס בנדיקט](#)

ממש ערב יום ירושלים, החל ביום ראשון כ"ח באייר (2.6), נפתחה במלון וולדורף אסטוריה ירושלים לעונת קיץ נוספת ה-"Garden Terrace" - גינת-הגג של מותג היוקרה של רשת הילטון.

גינת-הגג [📍](#) שכשמה כן היא, ממוקמת מתחת כיפת השמיים - משקיפה אל עיר הבירה, מתמחה במנות טאפאס יוקרתיות בסגנון ים-תיכוני, והיא אחד המקומות הייחודיים לבלות בהם ערב קיץ בבירת ישראל. המלון כולו הוא אחד המלונות הקלאסיים בארץ, שבו אפשר לחוות בקיץ המהביל של ישראל את התחושה של אלגנטיות קרירה - או לפחות לא מיוזעת.

השנה נחגג סימולטנית במלונות הילטון ברחבי העולם אירוע לציון 100 שנה לפתיחת מלון הילטון הראשון בעולם

בטקס שבארה"ב. כיום נכללים ברשת 17 מותגים בינלאומיים, יותר מ-5,600 מלונות עם כ-913,000 חדרים ב-113 מדינות וטריטוריות ובסך הכל אירחה רשת הילטון מאז היווסדה יותר מ-3 מיליארד לקוחות.



אבנר און (שישי מימין) וחברי הנהלת הוולדורף אסטוריה בירושלים חוגגים 100 שנה להילטון העולמית. צילום יח"צ בישראל הוחלט לשים בתפריט גינת-הגג דגש על מאכלים ומשקאות שהומצאו במלונות הרשת לאורך 100 השנים והם יוגשו בירושלים בגירסה בשרית ובמלון הילטון תל-אביב בגירסה חלבית. הבולטים שבהם הם:



סלט וולדורף - המנה הוגשה לראשונה במלון וולדורף אסטוריה ניו-יורק בשנת 1896 בנשף צדקה של בית החולים לילדים סנט מרי והיא מורכבת מחזה עוף, רצועות תפוח עץ, סלרי, ענבים ואגוזי מלך.

ביצים בנוסח בנדיקט (אגס בנדיקט) - הוגשו לראשונה במלון וולדורף אסטוריה ניו-יורק בשנת 1894 לברוקר מניות שביקש להפיג את החמרמורת שלו בעזרת שילוב רכיבים ייחודיים בארוחת הבוקר - ביצה עלומה, עלי תרד, עגבניות צ'ילי ובריוש.

עוגת רד ולוט - הוגשה לראשונה במלון וולדורף אסטוריה ניו-יורק. ניסיון מקורי ליצור צבע מובהק וטעם ייחודי, הוליד את צבע השני העז של הקינוח המפורסם.

בראוניז - קינוח שהוגש לראשונה במלון הילטון פאלמר האוס בשנת

סלט וולדורף המקורי עם חזה עוף, רצועות תפוח עץ, סלרי, ענבים ואגוזי מלך. צילום עירית רוזנבלום

1893. נוצר במיוחד עבור חגיגות 400 שנה לגילוי אמריקה.

פינה קולדה - הוגש לראשונה בהילטון בפוארטו ריקו באיים הקאריביים בשנת 1954, עם קוקטייל של רום, אננס וקרם קוקוס.

המרטיני נוצר לראשונה בוולדורף אסטוריה ניו יורק בשנת 1890 ונקרא במקור "קוקטייל וולדורף אסטוריה". המרטיני היה לקוקטייל המפורסם בעולם. ג'ין או וודקה לבחירה, עם רמז ורמוט יבש, בזיקה של אנגוסטורה ביטרס מעורבב ומצונן.



המאכלים הנודעים שהומצאו בהילטון. מימין סלט וולדורף, אגז בנדיקט, עוגת רד וולווט, בראוניז, מרטיני ופינה קולדה. צילום יח"צ

המאכלים הם חלק ממגוון עשיר של מנות נוספות מבית מדרשם של שף איציק-ברק מזרחי מהוולדורף אסטוריה בירושלים וראפיק ג'בארין מהילטון תל אביב.

השף נסע לברלין לפתוח מסעדה בסגנון ישראלי



באירוע מיוחד שנערך בטראסה ביום חמישי בערב ובו נחתכה עוגה עם עיטור של "100 שנה" לרשת, לצד טעימה של המנות האייקוניות. כמו כן הוצג גם הבורבון (הוויסקי האמריקאי) במותג מיקטז הנחשב למספר אחד בארה"ב ומגיע לראשונה לישראל. אתו הגיע גם מנהל המזקקה ולאורחים הוגשו קוקטיילים וויסקי נקי למעוניינים.

מנכ"ל וולדורף אסטוריה, **אבנר און**, שגינת-הגג - הממוקמת בקומה הרביעית של המלון - משתרעת למעשה מעל גרם המדרגות של המבנה המקורי של הבניין שנפתח ב-1929 ומקיפה אותו.

ומי הם האורחים בגינת-הגג הזו שפועלת זו השנה השלישית? לדברי און מגיעים חילונים מתל אביב שבאים בימי רביעי חמישי לירושלים לבלות בשוק, אנשים שומרי מסורת ועוד. לדבריו, הטאפסים המוגשים במסעדה הם עם ניחוח ותיבול ירושלמי, לצד המנות המייצגות את 100 שנותיה של רשת הילטון.

מי שנעדר מן הארוע הוא השף ברק, שלדברי המנכ"ל און נסע לפתוח מסעדה ישראלית במלון וולדורף אסטוריה ברלין. "שם החליטו שהם רוצים לפתוח מסעדה בסגנון ישראלי. האוכל הישראלי טרנדי כיום בעולם והטיסו אותו כדי להביא את ניחוחות ירושלים לברלין".

ה-"Garden Terrace" פתוחה לאורחי המלון ולציבור הרחב מיום ראשון עד חמישי בין השעות 18:30 - 23:30. הבאים יוכלו ליהנות משעתיים של חניה חינם בחניון המלון. לוולדורף אסטוריה בירושלים מומלץ להזמין מקום מראש. מרפסת הלובי בהילטון תל-אביב פתוחה בכל ימות השבוע, משעות הבוקר ועד שעות הלילה המאוחרות ואין צורך להזמין מקומות מראש.

קוקטיילים באירוע לציון מאה שנה לרשת הילטון בגינת-הגג. צילום עיריית רזנבלום



גינת-הגג של וולדורף אסטוריה ירושלים במבט מלמעלה. צילום יחצ ועוד כמה מלים על התיירות בירושלים לרגל חגה: לפי נתוני הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, בשנת 2018 עמד מספר האורחים במלונות בירושלים על 1.8 מיליון, עלייה של 8% לעומת 2017. מספר האורחים מחו"ל עלה ב-10%, והגיע ל-1.2

מיליון. מספר האורחים הישראלים עלה ב-5% והגיע ליותר מ-600 אלף.

לפי סקר תיירות נכנסת של משרד התיירות, 78% מהתיירים שהגיעו לישראל בשנת ב-2018 ביקרו בירושלים לצד 67% בתל אביב-יפו.