

חגיגה קולינרית רב-תרבותית במלון מגדלה: שיתוף פעולה עם "סיר לסלאם"

Posted on 1 ביולי 2021 by שוש להב



מרכז התיירות 'מגדלה' שעל שפת הכנרת, משיק לראשונה שת"פ יחודי עם "סיר לסלאם", המזימם הקולינארי הבינלאומי

Categories: [מלונות](#), [ראשי](#)

Tag: [מלון מגדלה](#)

מלון מגדלה מציע חופשה בת שלושה ימים מעוררי חושים, שישלבו: קולינריה משובחת, הרצאות, קונצרט פוליפוני ופעילויות מגוונות בחללי המלון המרהיב, מול הכנרת ולצד שרידי העיר העתיקה מגדלא מהמאה הראשונה לספירה. שף מלון מגדלה, **מוטי אזולאי**, מארח את **דר' מוזנא בשארה** ואת **דפי קרמר**, במפגש מרגש בין המטבח הפלסטיני השורשי, למטבחי יהדות מזרח אירופה ולתפארת התנובה הישראלית.

מלון מגדלה על שפת הכנרת יארח לראשונה, כחלק מחופשה קולינארית רב תרבותית, את המזימם "סיר לסלאם", מיזם שזכה לאחרונה להכרה מנשיא המדינה, **רובי ריבלין** וארגון **"vibe Israel"** ונבחר להיות הפנים הקולינאריות של הפסיפס האנושי הישראלי. דר' מוזנא בשרה ודפי קרמר, שתי נשים חכמות ואמיצות, שחוקרות כבר שנים כל אחת את שורשיה הגסטרונומיים, פותחות סירים ולב ומכינות אוכל מופלא, שמנגיש את הנרטיב של שני העולמות ומקרב לבבות.

המיזם, נולד מתוך רצון עז, להביא את המיטב של שתי המסורות ולחבר ביניהן לכדי מטבח מקומי עשיר, חדש ושלם, תוך הדגשת המחבר והדומה בין תרבויות האוכל, המפגשים, נקודות השקה ולאורך ההיסטוריה. במהלך החופשה ייהנו האורחים מתכנים ייחודיים, החל מקונצרט שקיעה, סדנאות על טהרת שמן הזית, הרצאות והתנסות כוללת בתפריט קולינרי בריא ועשיר בהובלת שף מלון מגדלה, מוטי אזולאי, המתמחה בבישול בריא בעל מרכיבי תפריט מגוונים.



מתחם מלון מגדלה על שפת הכינרת. צילום מרכז תיירות מגדלה

מלון

מגדלה

מספק חווית חופשה אולטימטיבית, בסגנון אירופאי וברמה גבוהה. לובי המלון גדול ומרהיב. דרך קירות הזכוכית בו נשקפים נופים מרהיבים: מצוק הארבל, שרידי בית הכנסת העתיק, הכנרת, גנים מטופחים, מזרקות מים וגולת הכותרת במרכז הלובי, היא בריכת המלחת דגים מקורית מהמאה הראשונה, שהועתקה בשלמותה ממרכז השוק העתיק של העיר העתיקה מגדלא. במלון 150 חדרים מרווחים ומפנקים, שעוצבו בדגש על מרקמים טבעיים וריהוט עכשווי בעיצובה של סופיה חזוז, מעצבת בעלת שם עולמי. את חצר המלון מעטרים גנים ובריכת שחייה. בסמוך לחוף הכנרת נמצא מרכז רוחני "דוק אין אלתום" DUC IN ALTUM, מומלץ לבקר ולהתרשם מהמקום ומציורי הקיר המרהיבים בו.

"מיזם "סיר לסאלם", מתחבר כמו כפפה ליד לאופי מלון מגדלה, שנבנה כחלק מהחזון לחבר אורחים מרחבי העולם בנקודה היסטורית, שמדברת לכל הדתות והעמים. האורחים שיגיעו לקחת חלק בחוויה הקולינרית והתרבותית יצאו נשכרים", אומר אלון וינטר, מנכ"ל מלון מגדלה. דר' מוזנא בשארה - נשואה ואמא לשניים, רופאת שיניים, חוקרת ושגרירה גאה של המטבח הפלסטיני השורשי, מתמודדת בולטת ב"מאסטר שף" 2017, החצי הפלסטינאי של צמד סיר לסלאם, ודפי קרמר - נשואה ואמא לארבעה, מתמטיקאית ומקודדת בדימוס, חוקרת את "הביס הישראלי" ומרכיבו ומתחקה אחרי שורשיה ורזי מטבחי יהדות מזרח אירופה, החצי היהודי של סיר לסלאם.



בריכת המלחת הדגים המשוחזרת במלון מגדלה. צילום מרכז תירות מגדלה

בתוכנית

יום שלישי, 13.07

15:00 - 17:00 צ'ק אין, קבלת פנים עם טעימה בלובי המלון.

18:30 - 20:00 קונצרט שקיעה - בכנסיית DUC IN ALTUM - רביעיית נגנים מוכשרים מבית פוליפוני לחינוך מיזם מוסיקלי שמטרתו לחבר בין ערבים ויהודים באמצעות המוסיקה. ארגון פוליפוני מאמין כי למוסיקה יש עוצמה ייחודית להתעלות מעל חומות תרבותיות וחברתיות, לחנך באומנות ההקשבה והתקשורת ולגשר על פערים בין החברה הערבית והיהודית בישראל.

20:00 - 22:30 ארוחת ערב חגיגת המשלבת מנות שף המהוות יצירה קולינארית משולבת של דפי, מוזנא ושף המלון מוטי אזולאי. בזו אחר זו יוגשו מנות מרהיבות אל השולחנות, בינהן הסברים מרתקים על מקור המנות ועל הרעיון העומד מאחורי המיזם שהופך את הארוחה למופע קולינרי בלתי נשכח.

יום רביעי, 14.07

07:00 - 10:00 ארוחת בוקר מגדלה על בסיס תוצרת חקלאית בריאה ועשירה.

10:00 - 12:30 סדנת בישול מבית "סיר לסלאם" הכנת מטעמים: עלי גפן פלסטיניים, מאפה הונגרי במילויים ייחודיים, קובה, קיגל, סלטים עונתיים, בלינצ'ס, וכנאפה. הסדנא מועברת על יד צמד סיר לסלאם דפי קרמר ומוזנא בשרה.

13:00 - 14:00 נשנושי צהרים

14:00 - 17:00 זמן חופשי לשימוש במתקנים

17:00 - 19:00 ☒ סדנת טעימות יין - בהשראת המיזם נטעם יינות ישראלים ופולסטינאים, ויין שהותסס בשיטה קדומה בהדרכת הסומלייה מיכל עזרוני קסירר. טרנדים בעולם היין, טעימות, הכרות והנאה מיין בלי מבוכה ופתח לעולם מרתק ואין סופי. פירגון ופיתוח החך הפרטית שלנו. סומלייה מיכל עזרוני-קסירר - חיה ונושמת את עולם היין והאוכל בגליל.

19:00 - 21:00 ☒ ארוחת ערב עם מגוון מנות מיוחדות על טהרת שמן הזית מעשה ידי שף המלון מוטי אזולאי.

21:00 - 22:30 ☒ "נפלאות שמן הזית" - הרצאה מרתקת מפי אילה נוי מאיר על תולדות שמן הזית הישראלי והחיבור שלו לשלושת הדתות. היסטוריה, תרבות וחקלאות שמן הזית.

ההרצאה תשלב סדנת טעימות מקצועית, במהלכה נרכוש כלים ראשוניים ובסיסיים לבחינת והערכת שמן זית. שימוש בחושים השונים לניתוח אופי ואיכות השמן, נלמד איך מרגיש טעם שמן מקולקל ושמן איכותי. טיפים לרכישת שמן, שמירה במטבח וסודות אודות השמן. **אילה נוי מאיר**, אגרונומית תואר ראשון ושני, שמננית, ראש פאנל טועמים של ארגון שמן הזית העולמי, מעבירה סדנאות והרצאות על שמן זית בארץ ובעולם, שופטת בכירה בתחרויות בינלאומיות ומנהלת בית בד בר קיימא ריש לקיש.

יום חמישי, 15.07

07:00 - 10:00 ☒ ארוחת בוקר מגדלה ☒ פותחים את היום בתפריט מגוון, בריא ועשיר.

10:30 - צ'ק אאוט ופינוי חדרים

11:00 - סיור מודרך באתר הארכיאולוגי ☒ כפר הדייגים מגדלא הסמוך למלון.

עלות חופשת 'סיר לסאלם': החל מ- 3,990 ₪ זוג לשני ללילות בחדר סופריור, על בסיס חצי פנסיון כולל השתתפות בכל הפעילויות ושי לכל אורח מתנת מלון מגדלה וסיר סלאם.

לפרטים והזמנות: www.magdalahotel.com או 0747003204



דפי ומוזנא בית הנשיא. צילום מהאלבום הפרטי