



לאכול מול
הנוף היפה
בעולם
צילום: שלומי
דעי

אפילו אילת לא ידעה שיש בה כל כך הרבה מקומות לאכול. 31 המקומות שמציגים קולינריה קצת אחרת באילת: מאוכל ביתי ועד בישול עילי, מנשנושים על חוף הים ועד מבשלת בירה באזור התעשייה, מהמקום לפתוח בו את הבוקר עם קפה ומאפה ועד התשובה האילתית לאייל שני במסעדה הדרומית ביותר בארץ

51 2 שמור

08:00 18.04.2016
רוני קשמין | אילת עקוב באתר התראות במייל

כשמדברים על קולינריה באילת, דווקא נראה שמסעדני העיר הם אלו שנוטים להחמיר איתה, טוענים שלא הרבה השתנה בה והיא כמו קפאה בשנות השמונים. למרות אי אלו טענות לפיהן אין בקולינריה האילתית הרבה יותר משווארמות וצדפות מוקרמות – הנה 31 מקומות שמציגים אילת אחרת: מהאוכל הביתי ועד הבישול העילי, עבור במבשלת בירה באזור התעשייה או במסעדה החדשה שהיא גם הדרומית ביותר בארץ וגובלת במעבר טאבה. נ.ב. לא שכחנו את מלכודות התיירים, כי אנחנו אוהבים ליפול בהן וגם להזהיר.



אילת: המדריך הקולינרי השלם לאוכל ושתייה





צילום: פיטר אנגנקו

לא זולה, אבל בהחלט שווה. פסטורי

קבלו את המדריך המקוצר, אך השלם לסועד הסקרן באילת ולנוחותכם מסודר לפי קטגוריות:

קפה ומאפה | מסעדת שף | נשנושים על המים | אוכל ביתי | אוכל איטלקי | אסיאתי | אוכל רחוב | דגים ופירות ים | בשרים
והמבורגרים | שתייה

קפה ומאפה

יובל זיו, האיש מאחורי מאפיית הבוטיק **ברויטמן** הוא בכלל צוללן בהכשרתו. הוא עסק בצלילה, היה מדריך ובעל מועדון צלילה ובכל זאת, האפייה בערה בו שנים, כתחביב שהתמסר אליו תבהדרגה. בהמשך, הוא עזב את עיסוקיו האחרים לטובת האפייה ולפני כמעט שנתיים הוא נטש סופית את הים לטובת הלחם ופתח את מאפיית "ברויטמן", שמתפקדת גם כמיני מעדנייה של חומרי גלם מקומיים. חוץ מלחם מחמצת פשוט נהדר, מציע כאן זיו גם גרנולה מתוקה-מלוחה שהוא מכין בעצמו, טחינה "ארציאלי" (תוצרת מקומית וגאוה אילתית), גבינות של נאות סמדר, דבש פורת מעין יהב, שמני זית של פטורה וממרחים שהגיעו מראש פינה. הכנת הלחם ואפייתו נעשית בשיטות פשוטות של פעם ובמיוחד - מחומרים של פעם. זיו מייבא זני חיטה קדומים וכאלה שלא עברו השבחה גנטית. מעבר לכך, את רוב הדגנים לקמחים שמרכיבים את הלחמים במאפייה הוא טוחן בעצמו במטחנת קמח שיובאה מאוסטריה, למעט הקמח הלבן ה"פשוט". אם תגיעו מוקדם מספיק - תוכלו למצוא בדרך כלל לחמים דוגמת לחם משיפון וכוסמין או כוסמין ופשתן; לחם פיצוחים העשוי מ-80% חיטה מלאה, לה מוסיפים נבט חיטה, סיבים וקמח אורז מלא שנטחן במקום; לחם מ-100% חיטה מלאה עם נבט חיטה וסובין מה שלמעשה הופך אותו ליותר מלא מלחם מלא. בגורת לחמי המועדים המיוחדים תמצאו בין השאר חלה לשבת, שממתיקים עם מעט דבש ומוסיפים גם חלב אורז, שלפי זיו "מוסיף המון עושר לבצק". לחם אחר הוא "פותח הסתימות" שמלא עד אפס מקום בסיבים תזונתיים ויש בו חיטה מלאה, כוסמין מלא והמון שיבולת שועל (סיבים מסיסים). על האחרון מעיד הנחתום כי הוא "מחולל פלאים אצל העצורים", כנראה עדות חשובה במיוחד בתקופת אוטוטו-פוסט-חג-הפסח וסיפורי יציאות מצרים.



צילום: באדיבות המקום

לחם ברויטמן

עבור מי שמגדירים עצמם סנובים של קפה, אין הרבה אלטרנטיבות בעיר אילת. למרות זאת, בקפה ברנז'ה תמצאו כוס קפה אחת שמצליחה להתעלות על השאר, בלי הרבה גינוני טקס ומבלי להיכנס למונחי בריסטה, מידת קלייה, ארץ מוצא או טרואר. לצד קפה טוב, וזה שלוקח את עצמו ברצינות (מנת האספרסו אפילו מגיעה עם צייסר סודה, מה שבאירופה אולי נחשב כסטנדרט) יש גם אוכל טוב. תוכלו לשדך לקפה גם מאפה – הפעם מלוח, כמו "קרואסון ברנז'ה", מאפה מדושן חמאה ובו מריחה של גבינת שמנת, דג סלמון מעושן, בצל ירוק וביצה עלומה. חוץ מקרואסון, יש גם כריך הנושא את שם המקום ומותקן מלחם פרנה, מריחה של אריסה פלפלים, חזה אווז עם בצל מקורמל, לימון כבוש, עגבנייה, חסה וממרח איולי חרדל. בתפריט תמצאו גם כמה מנות טבעוניות מוצלחות (ובין הבודדות בעיר), ביניהן סלט שורשים וטופו עם ויניגרט הדרים; סלט תרד ופרחי ארטישוק עם צנוברים או סלט חם של קינואה וירקות צרובים עם ג'ינג'ר, שום, פטרוזיליה, נענע, טחינה וסילאן. בקיצור, הן המכורים לקפה והן הטבעונים המבקרים באילת ימצאו בקפה ברנז'ה חוף מבטחים.



צילום: כפיר קלור

יש איפה לשתות קפה, ברנ'ה

ברויטמן, אלמוגים 17, קפה ברנ'ה, דרך יותם 3

מסעדת שף

עת מדברים על קולינריה גבוהה באילת – יש צמד שפים אחד, ענבר שפירא וליאור רפאל, ששמם תמיד עולה. השניים, לשעבר השפים והבעלים של המסגר 5, פתחו באחרונה את **לווייתן**, מעין גרסה בוגרת, גדולה ומכילה יותר של המקום הקודם. בדומה למסגר, גם **לווייתן** הספיק תוך פחות משנה, להפוך למוקד עלייה לרגל לגרגרנים, "פודיו" ואנשי אוכל אחרים. כל זה, ללא קלאסיקה או נוסטלגיה להישען עליה, ותמיד – בלוקיישן בעייתי שכמו מזמין רק את יודעי הדבר והמקורבים לצלחת. "אנחנו לא פונים לאוכלוסייה שלא יודעת מה היא רוצה", מסביר רפאל את הסיבה בעטייה אין אפילו שלט בכניסה. למעשה, כאילו כדי להתריס, המקום החדש של הזוג אפילו ממוקם בפינה שרבים מהמקומיים מחשיבים למקוללת, פינה בה מסעדות רבות שצפו להן הצלחה גדולה נסגרו כבר בעבר. "מי שבא למסעדה – יודע מראש לאן הוא מגיע", אומר רפאל, אבל כנראה לא יודע כמה זמן לוקח למצוא אותה. ואולי זה גם מה שמייחד את הלווייתן, בהיותו עוף מוזר – מעין מסעדת עילית באווירה אילתית. התפריט במקום משתנה, לפי חומרי הגלם שבנמצא ולפי הגחמה האישית של הזוג. למרות זאת, רוב הזמן תמצאו כאן את מנת הדגל עוד מימי המסגר ומכאן גם זכתה לשמה – השרימפבורגר של רחוב המסגר. מדובר בהמבורגר משובב במיוחד, עשוי כולו בשר שרימפס עסיסי. עוד בז'אנר זה, אתם עשויים למצוא פה גם את הלובסטר רול, מנה קרה ושובבה לא פחות (אם לא יותר), מותקנת מלובסטר שלם שלוק בחמאת טרגון, על לחמניית בריוש ועם רוטב טרטרי בייקון וצ'יפס טוגראשי (אותה תערובת תבלינים יפנית). ביום טוב התפריט מציע גם מנות מושחתות שאולי תזכו לטעום ולנסות, מהסרטן רך השריון, דרך מוח הטלה המטונן, פפרדלה הארנבת או בכלל פרח הקישוא על קרם הארטישוק. מה שלא תעשו, וודאו מראש שהמקום פתוח (כאמור, המסעדה נשענת על הזוג ומטבע הדברים גם על זמינותם) ולעולם אל תדלגו על קינוח (מעשה ידיה הדייקניות של שפירא). אם בנמצא – פנקו את עצמכם בעוגת בננה עסיסית ושופעת רוטב טופי שקציפת גבינת העיזים החמצמצה שבאה לצידה למעשה מאזנת אותה אבל בו זמנית הופכת

אותה למוגזמת ועילאית, ואת אילת היא מרימה לגבהים חדשים של עונג.

אחרי מסעדת שף שמציעה קדימה את הקולינריה האילתית החדשה, זה הזמן לרכוש כבוד למסעדה וותיקה, אחת שלו היינו יוצרים גם קטגוריית "נוסטלגיה", היא הייתה ודאי מובילה אותה (ובאילת יש שפע מופעים נוסטלגיים). בכל אופן, מסעדת **פאגו פאגו** היא מוסד קולינרי ותיק, חצי דרך מלהיות אבן פינה, כשהיא סוגרת אוטוטו 30 שנה להיווסדה. במשך רוב שנותיה היו האורחים סועדים את ליבם בדגים ופירות מן הים עטופים בבייקונים וקדאיפים כשהמסעדה עצמה צפה תחתם, על סיפון שעון בצמוד לגדה הצפונית של המרינה. שריפה די טרגית שאירעה לפני שש שנים הובילה למתיחת פנים כללית של המסעדה, ולמעבר דירה למזח הסמוך. השף דהיום, קובי רווח, שהגיע זמן קצר אחרי הפתיחה המחודשת, החליט להשאיר את אותה החוויה ואותו הקונספט, אבל להפיח בה חיים חדשים. דרך חיבור של המטבח האירופאי עם המקומי, כמו קלמרי סגול על קרם חציל שחור וטחינה לימונית, ודרך הגשת המנות בדרכים יצירתיות, כמו טירמיסו מפורק, הוא מקווה לקדם את הקולינריה האילתית. ברמה זו, פאגו פאגו זכתה להזדמנות שנייה, ללידה מחדש כמסעדה ישנה-חדשה, "עם אותה הטכניקה המסורתית אבל בגישה חדשנית".



חצי דרך מלהיות אבן פינה, פאגו פאגו

צילום: רוני קשמין

לבסוף, בצד המנומנם של שכונה א' הוותיקה, תמצאו מבהיקה כמו משום מקום את מסעדת **פדרו**, והיא משהו בין מסעדת שף באווירה כפרית לבר יין אינטימי ואלגנטי. המסעדה, כמו השכונה בה ממוקמת, אומנם ותיקה (ומשובצת בה כמעט עשרים שנה) אבל עברה כמה גלגולים בדרך, עד שהתכנסה סביב הקונספט המהודק של מסעדת שף ובר יין. הרבה מקומיים אולי מבולבלים לגביה, כפועל יוצא של אי אלו מגלגוליה, אבל נכון להיום מדובר בפנינה חדשה-ישנה שמצליחה לחדש ולהפתיע גם את הספקנים שבמבקרים. התפריט מחלק את המנות לשלוש קטגוריות מרכזיות – אלו שמגיעות מ"אמא אדמה" וביניהן הסטראצ'טי, מנה טבעונית המבוססת על פסטה קרועה טרייה וירקות גינה בשום ושמן זית. הקטגוריה השנייה מכונה "החוזה של פדרו" ובה מככים הבשרים. בין המנות הבולטות תמצאו בין השאר "סטייק פדרו" והוא למעשה 350 גרם של נתח אנטריקוט פרימיום שמיושן במקום, משובץ בשומן ושמגיע בליווי מח עצם אפוי. "הכחול הגדול" הוא הקטגוריה השלישית, רובה ככולה מוקדשת לאצורות הים. בין המנות קדירת הים ובה שפע פירות ים שמוגשים עם ניוקי, שום קונפי, סלרי וזיתי קלמטה ברוטב שמנת ולימון. חוץ מאלה, יש גם תפריט למנות חלוקה זוגיות, אולי כאקט מקדם רומנטיקה, וגם מיני תפריט לילדים.



משהו בין מסעדת שף באווירה כפרית לבר יין אינטימי ואלגנטי, פדרו

צילום: רוני קשמין

קולוניה היא החדשה בקטגוריה והמסעדה הדרומית ביותר בעיר ובארץ בכלל, כשהיא גובלת במעבר טאבה. בפועל, היא מסעדת שף בלי שף ולכן גם חריגה בקטגוריה, אבל בכל זאת עם זיקה ברורה של אייל סמוראי, הבעלים, לשף אחד בולט במיוחד – אייל שני, שהשפעותיו ניכרות בכל: מהשפה בה התפריט מדבר, דרך הגישה הפואטית לאוכל, שמוגש במעין פשטות-מחוכמת ועד המנות עצמן. בין המנות תמצאן, כמחווה לאייל שניזם, מנות כמו "כרובית שלמה שנמסה אל תוך עצמה", "פיתה דק-דק", עליה מתפייט התפריט ומסביר כי מדובר במנת אנטריקוט "של פרה יפיפייה, פרוס דק דק עם כל העשב שהפרה מלכת" או לחלופין "צלע טלה משתכשכת בברכת כדורים" (האחרונים הם למעשה פיתיים מאיטליה). עוד מנות שמלהטטות על החבל הדק והמדויק שבין פשטות להתחכמות הן טרטרו הטונה הטרייה שמגיע עם צלפים וקרם אבוקדו ביוזו והפלמידה "שהגיעה בטיסה ונכבשה בחום של אילת וכדי לצנן אותה מרחנו קרם פרש על לחם זורעי עגבנייה". יש גם מנה שמכונה "כריך הולנדי שנראה כמו בראד פיט", בו השידוך בין פילה ההרינג הכבוש, הלחם הפצית, הקרם פרש הקרמי, הביצה הקשה, הבצל הירוק והציילי החריף – יוצרים כריך נאה להפליא. את כל זה ארזו במסעדה חדשה ושיקית שלמרות (ואולי בגלל) היותה כה דרומית שמה הולך לפניה ונישא למרחקים וצפונה. הוסיפו לכל גם אווירה שאין שנייה לה בכל העיר כולה (כשהשאנטי מסיני כנראה זולג אליה) והנה לכם, סיבה להדרים אפילו עוד קצת מאילת.



קצת כמו צפון אברקסס באילת, קולוניה

צילום: פיטר אנגנקו

לווייתן, טיילת מלון הרודס המזרחית; פאגו פאגו, מתחם רד, טיילת הוליד"י אין; פדרו, שדרות יעלים 14; קולוניה, דרך מצרים 7

לדבר על הקולינריה האילתית במנותק מהנוף והאווירה בה יחטא לז'אנר, כי לפעמים כל מה שצריך זה קצת מזטים ובירה קרה בזמן השקיעה. ביננו, לא צריך הרבה יותר מזה, כשאתם חצי צלויים בשעת ערביים ומעורסלים בין נוף הרי אדום הטובלים במים ים-סוף הכחולים. לכן, האוכל (שהוא אומנם לא רע ואפילו מצוין לפרקים) הוא רק בונוס, כשיש לכם נוף מרהיב מזה לשזוף בו, שהופך את כל החוויה באילת למקרה קלאסי בו השלם הוא הרבה יותר מסך החלקים. ואף ערס, אפילו הקולני שבהם, לא יהרוס לכם את זה. בכל מקרה, הנה כמה מהאתרים עם הנופים היותר יפים באילת. האוכל בהם אולי דומה, בשינויים קלים, אבל החוויה בכל אחד מהם היא חד פעמית, ובכולם נעים לאכול ולשתות.



צילום: רוני קשמין

לא קולינריה גבוהה, כן קולינריה כיפית

חוף הדקל הוא הסוד הלא-כל-כך שמור של האילתים, "לפני עשרים שנה הוא היה המקום הכי אין בעיר", מספרת רחל אזולאי, הבעלים, מפיקת אירועים ואושיה אילתית בפני עצמה. איכשהו, קצת כמו העיר אילת, לפעמים היה המקום למטה ולפעמים למעלה אבל תמיד – מקום לחזור אליו. חוף הדקל הוא פינוק לפתוח איתו את הבוקר, עם ביצים לבחירה, שקשוקה, סלטים, גבינות, קפה ומיצים או לחלופין, נעים ליהנות בו מברירה של שעת ערביים, עם מזטים (שמכילים כאן) ובירה קרה. בין המזטים תמצאו סלקים ופלפלים, מטבוחה ביתית, חציל קלוי עם טחינה, עלי גפן ואיקרא וכמקובל בז'אנר, כי חוף הים מחייב – יש גם שניצלונים וצ'יפס להשלמת האווירה.

מקום אחר ליהנות בו מארוחת בוקר קלה או ממזטים של שעת ערביים הוא **הבר ביץ'**. ממוקם בחוף אלמוג, עמוס צוללנים לוחטים ונושק ממש לקו המים, כך שהאווירה בו היא ערה ותוססת יותר מזו הרוגעת והמרגיעה של חוף הדקל. בגזרת האוכל, בהתחשב בגבולות הגזרה של הז'אנר, תמצאו גם מנות כבדות או מושחתות יותר, כמו מנה המכונה "בוקר מפנק" ומורכבת מביצי עין שמגיעות על לחמנייה רכה עם תרד, סלמון מעושן ורוטב הולנדיז; סלט קלמארי; פופקורן שרימפס ברוטב טרטור או שיפודוני שרימפס בחמאת שום.

מקום נוסף וחדש יותר המשובץ אף הוא אל מול הנוף עוצר הנשימה של הרי אדום הוא **החוף של מוש**, הלוא הוא החוף האקולוגי של המוזיקאי מוש בן-ארי. המעמד מחייב את המקום ובהתאמה, תמצאו כאן חלקת אילת קטנה אף היא בנוסח עדות סיני, לרע ולטוב: מהשירות (אוי, השירות) ועד האווירה (הו, האווירה). בקנה אחד עם אווירת הזולה, תוכלו ללגום כאן מיץ גויאבה א-לה שארם א-שייח' ובגדול, רוב האוכל פה הוא מזה שמנגבים עם פיתה (או עם לחם בריאות מבית ברויטמן בתוספת 8 שקלים). החל מ"בוקר בלדי", שזהו סלט קצוץ שמנוח על חביתת ירק או מקושקשת עם נגיעת טחינה ופיתה, דרך מנות שיתופיות לניגוב, כמו ה"טחינה בלי שאלות" שמגיעה עם ביצה קשה, שמן זית, חצי בצל, עגבנייה מגורדת, זיתים, חמוצים ופיתה; מנה אחרת שנקראת "טחיני שרגא" שהיא אותה הגברת (טחינה) בשינוי אדרת (בתיבול עז ועל שם שרגא); דאל עדשים שמגיע עם ביצה קשה, טחינה, לימון כבוש ו-פיתה; או מנת סביח ע"ש ליאור ("ליאור סביחובוק") ובה נרקח סביח על צלחת, על הטחינה, החציל האפוי והביצה הקשה ואף היא, לצד עגבנייה, חמוצים ונגיעות עמבה, יוצאת עם הפיתה. וזה לא תם שם, כשיש אפילו קרפצ'יו סלק שהתפריט מגלה כי "אה...גם זה בא עם פיתה" (לשון התפריט), ונחשו מה? יש אפילו פיתה על הגז לקינוח, והיא מגיעה ברבעים צלויים שנמרחים בנוטלה, עם ריבת חלב, בננה או בלעדיה. יש שיעידו כי מדובר במאנץ' המושלם, אבל לא אנחנו.



צילום: מוטי מלרוד

ריף הדולפינים מבט מן הים

את הדובדבן שבקצפת שמרנו לסוף והוא בילוי בריף הדולפינים. אומנם אליה וקוץ בה (מחיר כניסה סטנדרטי לחוף הוא 67 שקלים, לפני הנחה) אבל אף גיחה לאילת איננה שלמה בלי ביקור בפיסת גן העדן הנעלמה שתמצאו בין מבוכי הצמחייה שמשקיפים על הטורקוז העמוק של ריף הדולפינים. במחילה מהקונטקסט (בכל זאת, באוכל עסקינן) היינו מקנחים כל בילוי באילת גם בחוויה התרפויטית של "סתלבט על המים", מתחם הרגעות ובו שלוש בריכות ציפה (מי ים, מים מתוקים ומים מלוחים מאוד, כמו אלה שיש בים המלח) בו ידרכו אתכם להירגע, לעצום עיניים ולצוף אחורנית, כך שתשמעו את המוסיקה שמתנגנת מתחת למים (קצת כמו המוסיקה הקלאסית שמתנגנת חרישית בכיכר הבימה). חוץ מטיפולים מיוחדים במים, תה, קפה, עוגיות, פירות יבשים, מיץ תפוזים שתסחטו בעצמכם ויין, המקום משובץ מתחמי הרגעות קטנים, אינטימיים ומבודדים, ובמתחם גם בר מסעדה המשקיף על הריף מלמעלה ועוד מסעדה גדולה יותר, הממוקמת ממש על המים. בשניהם תמצאו מנות קטנות ונעימות, עם עדיפות לכאלה שלא יכבידו על הסתלבט. בין המנות תמצאו פלטת גבינות בשני גדלים, שמשדכת היטב ליין בשעת ערביים או אנטיפסטי ים שמבוסס על סרדינים או אנשובי והולך מצוין עם בירה. מעבר לאלו, תמצאו במקום גם פלטת ובה מזטים משתנים בשני גדלים (עת כתיבת הכתבה היו כאן סלט ביצים, קולסלו, מטבוחה, גזר, סלק וכרובית) ואפילו קוקטיילים קיציים כמו קאיפיריניה ומוחיתו או אחר הנושא את שם המקום ("סתלבט") ומבוסס על מידורי, פיג'לינג ולימון.

חוף הדקל; בר ביץ'; החוף של מוש; ריף הדולפינים

אוכל ביתי

באופן אירוני, בהתחשב בהיות אילת עיר נמל ותיירות, דווקא האוכל הביתי מככב בה, אולי יותר מכל אוכל אחר. כן, תמצאו כאן שיפודיות ומסעדות דגים בשפע, אבל דווקא המטבחונים הקטנים בשכונות מגורים צדדיות הם אלו שמשאירים רושם וטעם של עוד.



הקובה של לילך

צילום: רוני קשמין

הקובה של לילך הוא אחד מהם. במרכז שחמון, הרחק מהשאון והתזזית של מרכז העיר, נמצא המטבחון של לילך יעקוב, ירושלמית במקור שעברה לאילת לפני קצת יותר מעשור וכבר עשרים שנה שהיא "מכדררת קובות" מהמתכון של חמותה, בעיקר כהשלמת הכנסה. לפני שנה וחצי, אחרי שעבדה במשך שנים במטבחים נוספים בעיר החליטה לעשות מעשה, ולפתוח מקום משל עצמה. אבל זה לא סתם קובה, אלא ה-קובה (המופתי) של לילך, שמחד נחשב לסוד השמור רק לאילתים ומאידך הוא כזה ששמו נישא למרחקים. למעשה, יש הגורסים כי מדובר בקובה הטוב בארץ, שחורג הרבה מגבולות הז'אנר שאולי מצטייר עממי ויומיומי מכדי להתפייט עליו.



לא רק קובה, גם קציצות מושלמות - הקובה של לילך

צילום: רוני קשמין

"זה מאכל פשוט אומנם אבל קובה אמיתי זו אומנות", אומרת לילך. "כשהקובה חזק והכל מדויק, זה כמו עוגייה יפה", היא מסבירה תוך שהיא חוצה בדיוק באמצע את הקובה שיושב בתוך מרק סלק סגול עמוק. "הסוד כאן הוא שהבשר בתוך הקובה לא טחון, אלא קצוץ", מגלה לילך ומוסיפה: "זוהי לא משנה אם זה קובה חמוסטה צהוב וחמצמץ, הסלק המתוק או עלי הסלק". נחשו מה? יש פה גם קובה טבעוני ובו פטריות, לא טחונות ולא קצוצות, וגם הוא מצוין. כל זה עוד מבלי שדיברנו על סלטים קטנים ונפלאים שמגיעים לשולחן טרם קערות הקובה הססגוניות. חצילים, גזרים וזרעי כוסברה, טחינה, כרוב וזרעי שושון, חמוצים וזיתים יחד עם פרוסות עבות של לחם לבן לא יכינו אתכם לבאות. ויש גם צלי בקר עסיסי (שמשובץ גם בקובה) ותבשילים משתנים כמו קציצות בקר, עוף ממולא, מפרום וסופריטו. בקיצור, הסוד השמור של האילתים התגלה, ושיתמודדו עם זה.



מהטובים בארץ, הקובה של לילך

צילום: רוני קשמין

עוד מטבח ביתי מוצלח נוסף הוא **המטבחון של עמוס**, אותו פתח עמוס אטיאס עם אשתו איילה לפני כמעט שנתיים בשכונת הדקל. "רציתי לפתוח מקום שישחזר בדיוק את טעמי המאכלים שאמי בישלה", מספר אטיאס על המטבחון התוניסאי שלו. על הדרך, השפעות מבית אשתו נכנסו למקום, ומעבר לתבשילים שרובם צפון אפריקאיים, מוצאים גם סירים פרסיים. בין התבשילים המבדעים בסירים תמצא פה את הטבחה בל כמון, תבשיל הבשר עם שעועית לבנה והמון כמון, ומכאן שמו; טבחה בסלק (בנוסח הטריפוליטאי) או הפקייילה (בנוסח התוניסאי) - תבשיל בשר עם עלי סלק שמתבשלים שעות על האש עד שהם כמעט ונשרפים; קוסקוס בנוסחים שונים ("כי אנשים התרגלו שהקוסקוס מגיע במרק צהוב, זה הנוסח המרוקאי, אבל אישית אני מעדיף דווקא את האדום, התוניסאי"); חורשט סבזי, שהוא תבשיל פרסי קלאסי עם בשר, לימון שחור מיובש ושפע עשבים. כל אלו ועוד, לצד שפע סלטים ביתיים, ממטבחה, דרך סלקים, חצילים, חמוס עם נרגירים, צ'ירשי פיקנטי וחצילים קלויים - כולם ייערמו על עד אפס מקום - על השולחן וגם בבטן, עד שתתמצו או עד שתתפוצצו, מה שיבוא קודם.



משחזר את המאכלים של אמא, המטבחון של עמוס

צילום: פטר אננקו

מקום ביתי וותיק יותר, שחלק מחשיבים את הקוסקוס בו לאחד הטובים בארץ (בתחרות צמודה עם המקום הבא שנרחיב עליו) הוא **ללו**. בתחילת שנות השבעים הקימו הזוג ללו וכוכבה סנדרוס מסעדת פועלים קטנה, ומאז ועד היום שומר המקום אמונים לאותה הרוח ולמתכונים המקוריים של כוכבה. מעבר לסלוגן טיפה מעצבן ("מרוקאית רגועה על בטן מלאה") יש פה גם אוכל ביתי נפלא, כשגולת הכותרת, והמנה הנמכרת ביותר בתפריט היא הקוסקוס. המתכון המקורי הוא של כוכבה, היא העבירה אותו לצחי בנה והוא, בתורו - העבירו

לבעלים דהיום, אורן קלי (עת החליט לעבור לייצור הטחינה האיליתית "ארציאלי"). קלי מספר על הקוסקוס כי חוץ מהיותו מנת הדגל של המקום, הוא מגיע במספר וריאציות משתנות, שנכתבות מדי יום, על לוח מחיק עם גירים ומשנגמרות לקראת הצהריים - נמחקות ממנו. בין הווריאציות: קוסקוס עם קציצות ברוטב עגבניות, קוסקוס עם עוף, קוסקוס עם בשר ראש או זנב שור וקוסקוס עם ירקות טבעוני. אחד הדברים היפים פה הוא שבדיוק כמו בבית: אתם יכולים לבקש יותר (או פחות) מהתוספות שאתם אוהבים במיוחד (או אוהבים פחות). וחוץ מלבקש קוסקוס - תקבלו כאן, על חשבון הבית, גם מקבץ סלטים ופרוסות חלה לטבול בהם. מסלט ירקות נוסח הקיבוץ, דרך סלט טחינה עשיר במיוחד ועד גזר מרוקאי, חציל זעלוק, כרוב, סלק וסחוג. ודאי תשמחו גם לדעת כי בבית כמו בבית - הריפיל הוא חינם.



צילום: רותם מימון

אפשר לבקש עוד, ללו

אחרונה חביבה בקטגוריה היא **ג'קניס**, פנינה קטנה ומאובקת שמסתתרת בצד מוקה השגרה של מרכז מור, מתחם קניות זעיר וחצי נטוש שמרוב היותו כזה הוא קצת מזכיר פרק של "גולשים בזמן" בו נוחתים ביקום מקביל, ונטוש. בכל מקרה, כל התפאורה הזו איכשהו רק מגבירה את ההנאה שבזילית הר קוסקוס קטן או מרק חרירה סמיך כשבחוץ 50 מעלות חום בצל ואין אף נפש חיה בסביבה שתשפוט אתכם לחומרה. אז יאללה, שיהיה גם חומוס מפתיע לטובה. אה, ועוד קצת הר קוסקוס ובסך הכל -הזדמנות לא רעה לאכול באילת בהרבה פחות מ-50 שקלים.



הקובה של לילך, בני ישראל 6/11; המטבחון של עמוס, ברנע 463/15; ללו, החורב 259; ג'קניס, אנפה 1

אוכל איטלקי

כשזה מגיע לאוכל איטלקי, המסעדות הראויות באילת נחלקות לשלוש קטגוריות עיקריות: הוותיקה אך יקרה; הזולה אך מפתיעה וביניהן - הפשוט טובה. בקטגוריה הראשונה מובילה **לה קוצ'ינה**, **מסעדה שהיא מוסד**. כבר 20 שנה שהיא משובצת ממש על טיילת החוף הצפוני, למרגלות מלון הרויאל ביץ' אבל פסיעה אחת לתוך המסעדה אמורה לזרוק אתכם לבית מפואר בטוסקנה. היא מחולקת לחללים שמדמים חדרים שונים של בית איטלקי: מהחצר והמרפסת; דרך הסלון, בו לא שכחו את הציורים התלויים על הקירות והמפות הלבנות; המטבח (הפתוח) ועד חדר האירוח (לאירועים קטנים ויוקרתיים). כפי שמעידים פה במקום, לה קוצ'ינה היא כמו פרארי ישנה ולא יהיה זה נועז לקבוע כי בסופו של יום, לה קוצ'ינה מגישה אוכל איטלקי פשוט לכאורה (למשל, סלט מוצרלה בוראטה, ניוקי אל לה רומנה, פיצות ופסטה) והתפאורה היא ביתית אבל בה בעת מפוארת וכך גם המחירים.



צילום: רותם מימון

מסעדה שהיא מוסד, לה קוצ'ינה

מהצד השני של הסקאלה ניצבת **איטליקה**, מזללה איטלקית נגישה שממוקמת במרכז קניות ("אייס מול"), מיקום שמחד - מרתיע חובבי גורמה ופוזיז ומאידך - לוכד תיירים (וצרכנים אבודים). למרבה האירוניה, גיל סתם, השף ומצמד הבעלים שאף נולד וגדל באיטליה, הוא גם ממייסדי לה קוצ'ינה. בפועל, מה שנראה מבחוץ כעוד מזללה איטלקית שקל לפסוח עליה, מתגלה כפנינה אמיתית שתמצאו בה פיצות בסטריפים ופסטות טריות מצוינות (ובזול, כבר אמרנו?) אז כן, תמצאו כאן פאסט פוד לכל דבר ועניין אבל גם פסטה טרייה ברמה גבוהה, ואפילו טירמיסו אחד מושחת. בשורה התחתונה, איטליקה היא תמורה גבוהה יותר ביחס לסביבה ובפחות מחיר.



צילום: פיטר אנגנקו

מזללה איטלקית נגישה, איטליקה

לבסוף, בין הוותיקה היוקרתית לזולה שמפתיעה, תמצאו את **פסטורי** במקום טוב באמצע. אומנם אף היא וותיקה למדי (16 שנה) ולא בדיוק זולה, אבל בכל זאת היא כזו שאילתים חוגגים בה גם בשנרה. בין הפיצות מתנור האבן תמצאו לצד המרגריטה הקלאסית גם אחרות, שונות ומגוונות, חלקן עונתיות (לפי חומרי הגלם שבנמצא). יש למשל אחת שמזכירה קצת פריקסה תוניסאית ומעליה טונה 'אורטיו', לימון כבוש ופלפל חריף; אחרת היא עם גבינת גורגונזולה ובטטה צלוייה או פיצה לבנה עם בשמל, תרד, אספרגוס, ארטישוק וזיתי קלמטה. בגזרת הפסטות תמצאו, בין היתר, ספגטיני אלה פוטנסקה (ואנחנו מפצירים בכך לגלות את פירוש השם) על שמן הזית, העגבניות, האנשובי, הצלפים והזיתים או ריגטוני משולש די ונציה ובו נתחוני בקר, עגבניות מיובשות, פטריות ובזיליקום בציר שמנת ובקר. אנחנו בכיסופים דווקא למנה הראשונה אחת של רביולי שחור פתוח ובו שרימפס קצוץ, בצל סגול, סלרי ומסקרפונה ביוגורט עיזים. כי באמת, בשורה התחתונה, באנו לכאן כדי להגזים.



צילום: רוני קשמין

למה אילתים מזללים בקולינריה שלהם?

לה קוצ'ינה, טיילת רויאל, החוף הצפוני; איטליקה, קאמפן 6; פסטורי, תרשיש 7

אוכל אסיאתי

למרות החשדנות כלפי מסעדות שבהגדרתן מציעות מטבח פיוז'ן ובאופן ספציפי יותר, פיוז'ן פאן-אסיאתי ולצידו גם בר סושי, **ג'ינג'ר** היא

סטיית תקן ראווה, חריגה ומוצלחת. איכשהו, ולא ברור איך, מתפריט פיוז'ן אקלקטי שמקבץ יחדיו תרבויות שונות דרך מנות דגל כמו ראמן, גיוזה או שושי מיפן, טום יאם ופאד תאי מתאילנד, סלט ויאטנמי או עוף בנוסח קוריאני, בסוף – הכל יוצא מוצלח ומצליח להפתיע, וזה אף מבלי לפגוע או לפגום זה בטעמו, תרבותו או כבודו של זה.

ג'ינג'ר, דרך יותם 3

אוכל רחוב

"לחם, בשר ומה שביניהם" זה המוטו של **עומר'ס**, מזללת הסנדוויצ'ים שפתח לפני כמעט שנה השף טל הרשקוביץ וקרויה על שם בתו, עומר. הרשקוביץ, אילתי במקור, עבר במטבחיהן של מסעדות רבות ומפוארות, בהן "מסה", "הרברט סמואל" ו"סבסטיאן" בהרצליה. למרות הניסיון בפנפון מנות, הוא החליט לחזור לאילת ולהביא איתו משהו חדש משלו, ארוז בתוך סנדוויץ'. בבירת המחל, כל המנות הן מן הפלנצ'ה ומגיעות בתוך או על יד פחמימה לבחירה: פיתה, לחם פרנה מרוקאי, חלה, לחם מקמח מלא או מחמצת (של ברויטמן). בין המנות שנעטפות בפיתות ולחמים תמצאו קציצות בקר ברוטב עגבניות ופלפלים עם טחינה וצירשי; שניצל פריך וביתי; עוף צלוי; חביתת צ'יפס טבעונית עם אבוקדו וסלסה מירקות קלויים, סטייק וביצת עין, ומנת הדגל – אסאדו בבישול ארוך שנכרך בסנדוויץ'.



צילום: רוני קשמין

בתוך או על יד פחמימה, עומר'ס

מקום אחר בעיר שמציע אוכל רחוב מצוין הוא **טיקה מסאלה**, דוכן אוכל הודי ומהיר, אך אותנטי. כמעין אידיליה קולינרית שקמה לה באזור תעשייה, הקימו לפני שנה הבעלים ראג'י קומר ושלום קריסטי את דוכן האוכל שלהם בצמוד לדוכן אחר של אוכל תאילנדי (פתאי) שכבר היה קיים במקום. היום, תמצאו את הדוכנים זה לצד זה ותוכלו לבחור לכם בכיף (אבל בכובד ראש) בין צלחת טאלי לפאד תאי. בקרוב אנב, אם לשפוט לפי השיפוצים, יתמזגו שני הדוכנים, יחד או לחוד, לכדי משהו בין מזנון צהריים למסעדת פועלים. עד אז – יש לכם שני דוכנים שונים במקום אחד פאן-אסיאתי.



יש איפה לאכול הודי, טיקה מסאלה

צילום: פיטר אנגקו

עומר'ס, התמרים 50; טיקה מסאלה; פתאי, האורגים 2

דגים, קלאסיקות ופירות ים

אם רוצים או לא, מפרט המסעדות באילת לא יהא שלם בלי שני מוסדות שאיכשהו לא נס ליחן, והכוונה היא ל**מפלט האחרון** וה**מחבוא של אדי**, כמובן. מעודכנות? לא ממש. מצוינות? לא ברור. אבל זה גם לא ממש משנה, כי שתי הקלאסיקות הפוסט מודרניות הללו הן מעל לזמן. למעשה, הזמן כמו קפא בהן מלכת, ואולי זהו סוד קסמן. קצת כמו רוברט דה נירו ואל פצ'ינו, גם ביניהם תמיד מתבלבלים, המפלט והמחבוא הן מסעדות אלמותיות, אולי בעיקר כי הן כמו שמורות טבע קוליבריות. שמורות שאוצרות גם משהו מהארכיאולוגיה הימית (המפוארת) של אילת, דרך מנות בניחוח אייטיו וכמעט מגוחכות כמו צדפות מוקרמות, סלטים במיוניות ודגים (גם בשרים, במחבוא) בשום וחמאה או שמנת ופטרייות. ואתם יודעים מה? האייטיו היה עשור מוגזם, מופרך ומדהים, אז יחי כל מחבוא או מפלט בעיר אילת שדרכה עוד אפשר לחיות אותו.



לתפארת שנות ה-80, המחבוא של אדי

צילום: רותם מימון

אחרי שתי קלאסיקות אלמותיות, תגלו את **שוק דגים**, מסעדה יחסית חדשה שמדברים עליה רבות וטובות, ביחס לאילת לפחות. כמסורת מסעדות הדגים א-לה מזרח-תיכון, תמצאו כאן מגוון ססגוני של סלטים שירצף את השולחן, מחמום, טחינה וחמוצים, עבור בטבולה, סלקים, גזרים וחצילים, עגבניות חריפות להרשים ועד איקרא עם בצל וצלפים, וכולם טריים (לא עניין של מה בכך ב'אנר מסעדות הדגים). חוץ מהם, תמצאו כאן גם מנה אחת של סרדינים ממולאים שמשיבה לאוכל המטוגן סוג של קסם אלמותי וחדוות נעורים, שמזכירים את המפלט והמחבוא. בגדול, זה סיפור על שלושה סרדינים הממולאים בשפע עשבי תיבול, ומגיעים עם עוד עשבי תיבול מעליהם ואפילו מצדדיהם, עם צ'יפס מתובל שמגיע איתם. את ההנאה הזו תוכלו לטבול באהבה עם שני המטבלים שמגיעים עם המנה, מטבל אדום-אדום של סלסה עגבניות ומטבל כוסברה-שום ירוק-ירוק. עוד תמצאו במסעדה מנות נוספות שהולמות את שמה: דואט דגים שמשך בין לברק לדגים עם פטה ופרמזן, ומנות נוספות כמו פלטות וקדירות של דגים טריים ומאכלי ים. אם אחרי כל פלטות הסלטים, הקדירות, הדואטים והדגים הממולאים תחליטו גם לקחת קינוח, נפציר בכם שזו תהיה הפחזנית הגדולה והממולאה.

המפלט האחרון, חוף אלמוג, ליד הוילג'; המחבוא של אדי, האגמונים 68 פינת רחוב אילות; שוק דגים, חוף אלמוג, מול מלון ריף

בשרים והמבורגרים

איכשהו, כשה מגיע למסעדות בשרים ואולי במיוחד לשיפודיות – אילת הצליחה לבסס לעצמה מעמד של כבוד. לא נמליץ על כולן, אלא על מקבץ נבחר מביניהן ובראשן – שתי המסעדות הברזילאיות שהן מעין קלאסיקות מודרניות בעיר. הראשונה היא **ברזיל הקטנה** והשנייה **קאזה דו ברזיל**. שתיהן מבוססות בחלקן הארי על שיטת השיפוד הרץ ("צ'ורסקריה") אותו נושא בגאון הפסאדור, קרי המלצר האמון על הבשר. הראשונה היא מעודנת יותר, לפחות באווירה ובתחושה והשנייה מרגישה יותר כמו מזללה שמחה ברוח "אכול כפי יכולתך". הבדל נוסף, אולי זניח עבור חלק – הוא המסלולים מהם ניתן לבחור את הבשר. בעוד בברזיל הקטנה המסלול הבסיסי כולל 10 סוגי בשר (168 שקלים לאדם) ומגיע ל- 15 סוגים, בקאזה דו ברזיל המסלול הבסיסי מציע 11 סוגים (178 שקלים) ומגיע אף הוא ל-15. ברמה הבסיסית, שני המקומות מציעים, מי פחות ומי יותר, את אותם הנתחים – מהאנטרקוט, דרך המאמיה (נתח עגל מהירך האחורית שהוא גם הנתח הלאומי של ברזיל) שבקאזה דו ברזיל אף מכנים אותה כ"מלכת הבשר", הפיקאניה (נתח שוק אחורי) ועד כבדים, לבבות ואסאדו. נקודה משותפת נוספת לשני המקומות: אם תבקשו להרהיב עוז ולהזמין גם פילה בקר, צלעות טלה או כבד אווז – תאלצו לשלם עוד.



צילום: רוני קשמין

קאזה דו ברזיל, בשיטת השיפוד הרץ

מכיוון אחר אבל לא לגמרי, תוכלו לעבור מהטייק האילתי על הבשרים הדרום אמריקאיים ל**ברביס**, דיינר כל-אמריקאי שהוא **מקדש מקומי להמבורגרים** צרופי חטא וצ'יפס, טבעות בצל, מילקשייקים וקינוחים. ב-13 שנות קיום, ביסס המקום שם ומוניטין שנשענים בעיקר על בשר ההמבורגר עצמו ועל התוספות שמגיעות איתו, אבל על עוד הרבה (מדי) נספחים, מזנויה, דרך שניצל ועד פילה סלמון. בכל אופן, ההמבורגר הוא העיקר כאן, והוא מגיע בשלושה גדלים (נורמל, מקסי ודודי – מי זה לעזאזל דודי?) ויש גם גרסאות מיני מוקטנות, עשויות מבשר בקר, טלה ואנטרקוט. בגזרת המיוחדים, רוקחים כאן המבורגרים דוגמת הרפן, שהוא למעשה המבורגר ממולא בגבינת צ'דר ומעליו פיתית בייקון פריכים ואפילו עוד גבינת צ'דר מגורדת מעל. מהצד השני של הסקאלה נמצא ההמבורגר הטבעוני, שהוא גם בריא (יותר) ובו, את הלחמנייה הרגילה מחליפה לחמניית מחמצת מיוחדת עם זרעי צ'יה (של ברויטמן כמובן) ואת קציצת הבשר מחליפה מעין קציצת ירק ועדשים שמזכירה את העיג'ה. עוד בגזרת ההמבורגרים, הוא הרכש החדש - השרימפס בורגר, קציצה שעשויה כולה בשר שרימפס (ואולי מרפררת קצת ללוויתן, רק בקטן) ומגיעה עם נבטי חמנייה, עגבנייה וחמאת שום שמזינה באפילו עוד שומן את הלחמנייה.



מקדש המבורגרים מהטובים בארץ, ברביס

צילום: רותם מימון

לקינוח ואם ברכשים חדשים עסקינן, **ברביקיואה** היא המצטרפת החדשה לקבוצה האילתית שמאגדת בין השאר, את הברביס, פדרו והבר ביץ. אל תתנו ללוקיישן בעייתי להרתיע אתכם (בכניסה לקניון האייס מול), כי בפועל זו מסעדת "צלעות ועוד" שלוקחת את עצמה מאוד ברצינות, והיא רק בת חצי שנה. ההתמחות והייחוד כאן הם כנראה פועל יוצא של כל מה שיוצא מהמעשנה ושל השף מרטין שחף-בר שמעיד על עצמו כי כבר למעלה מעשור שהוא מעשן דגים ובשרים. בין האחרונים תמצאו כאן סלמון מעושן ואת מנת הדגל – בריסקט שמעשנים במשך לא פחות מ-18 שעות. עוד בתפריט תמצאו קומבו מעושנים ובו, לצד הבריסקט, מגיעות אחר כבוד גם צלעות טלה שמנמנות, נקניקיות ביתיות (שמנקנקים כאן) ובשרים משוחים (בקר מפורק ואוזז מעושן) שמגיעים בלחמניית באן מאודה. בקיצור, עצירת חובה לחובבי הבשר המעושן וגם לקרניבורים שמצאו עצמם משוטטים באייס מול במקרה.



הפתעה קטנה באייס מול

צילום: רוני קשמין

ברזיל הקטנה, אילת 3; קאזה דו ברזיל, חטיבת גולני 3; ברביס, תרשיש 19; ברביקיואה, קאמן 1

כשזה מגיע לשתייה וחיי לילה באילת, בוא נודה – המצב קשה, אלא אם אתם נמנים עם חובבי הפאנג'יה למיניהם, לא עלינו. במידה ולא, רוב הסיכויים שכבר מצאתם עצמכם בעבר בפאב הוותיק וכנראה היחיד ששמו והלוגו שלו (שלושת הקופים) הולכים לפניו ומושכים קהל שבוי, תיירים ושתיינים. **המאנקיס** ("פאב שלושת הקופים", עבור חלק) הוא ממקומות הבילוי המוכרים והמתוירים יותר באילת. לכן, לא נרחיב עליו במילים אבל כן נזקוף לזכותו הופעות חיות, מנות מטוגנות, שפע אלוהול ומוסיקה חזקה (היי, יש רוקנרול באילת).



צילום: רוני קשמין

5th Avenue בלגאן, אבל טעים

מהוותיק אל הגדול – **פאדיס** הוא הפאב האירי הראשון באילת, הוקם לפני כמעט עשור בלב מרכז התיירות החדש והוא בנוי מחללים גדולים המתפרשים למעשה על שתי קומות. בעליונה, כמקובל בז'אנר, ניצבים שולחנות פול וסנוקר כבדים ומסכים שמקרנים משחקי כדורגל ואילו התחתונה בנויה מחלל פנימי אפולוני ורחבה חיצונית שגם בה מקרינים את אירועי הספורט החשובים (למי שזה חשוב, כמובן) ובנוסף מנגנות בה הופעות חיות בימי חמישי ושבת. עוד ברוח הז'אנר, המקום מתפאר במגוון של 60 סוגי ויסקי, 18 סוגי בירה מהחבית ועוד 50 בבקבוקים. גם האוכל כאן הוא כזה שמחד מיישר קו עם תפריט פאבים קלאסי קרי אוכל של שיכורים, בדגש על מטוגן ונוסף שומן (הו כן, טבעות בצל ופלטת סוגנים) ומאידך גם עם מנות איריות קלאסיות, כמו פיש אנד צ'יפס או פאי רועים.

מקום אחר בעיר שמרפרר בכלל לנוי יורק הוא ה-**5th Avenue** ("השדרה החמישית"), מעין יציר כלאיים משונה בין מנה-בר-קוקטיילים למסעדה. הוא נפתח לפני קצת פחות משנה וסימן, יחד עם פתיחת מסעדת לווייתן, איזושהי התעוררות מחודשת בעיר. קצת כמו האחרונה, ה-5th Avenue הוא למעשה גלגול החדש והבוגר יותר של המנה-בר מן העבר, ה-Park Avenue. כמו הקונספט והמהות, גם המטבח במקום היברידי, והוא מחולק לחמישה מטבחים שונים בהשפעת חמשת הרבעים בניו יורק. בפועל, זה כולל מנות והשפעות מכיוונים אסיאתיים, איטלקיים, מקסיקניים, אוריינטליים ואמריקאיים. בקיצור, בלגאן, אבל טעים. ועוד כזה שמלווה בתפריט קוקטיילים. בקיצור, אילת על המפה.

לסיום הדובדבן החדש שבקצפת – **מבשלת סוף** היא המבשלה האילתית החדשה (והראשונה) שנפתחה באחרונה עמוק בתוך צדדיו הפחות מזמינים של אזור התעשייה. מעבר לזה שמבשלים כאן שישה סוגי בירה מצוינת (נכס את בירת השיפון) ומשדכים לה מנות קטנות וכפיות כמו צ'יפס אנשובי ואיולי טקילה או טבעות בצל ברוטב גבינה כחולה, מה שבאמת יפה פה הוא לראות שלושה בחורים צעירים וחדורים (נתן ארטינוב, תומר אנקרי ויעקב זיריוקין) שהולכים אחרי החלום שלהם, כנגד כל הסיכויים. והחלום מתגשם. כלומר, זה כבר לא רק החברים הקרובים, הסקרנים וחובבי החידושים שמגיעים עד המבשלה באישון לילה כדי ללגום בירה ולנשנש טאפאס שובב באזור תעשייה אילת. ברחבי אילת כבר אפשר למצוא את הבירות של המבשלה הצעירה (אל גאוצ'י, קאזה דו ברזיל וקפה אופטימי, למשל) ובמקומות אחרים מדברים עליה. ולבסוף, חוזרים לאותם שלושה צעירים חדורים, יושבים במבשלה שהם הקימו ובנו מאפס ובמו ידיהם, מהבר, דרך שולחנות העץ ועד המנורות. והם פשוט מבלים בה, שותים את הבירה שבישלו, ברקע המוסיקה שהם בעצמם שומעים (הרבה רוק קלאסי) ובשקט בשקט הם קוצרים את פירות עמלם, נהנים מחלום שממש עכשיו מתגשם.



צילום: רוני קשמין

מבשלת הבירה הראשונה באילת, מבשלת סוף

מאנקיס, דרך פעמי השלום, מלון הרויאל ביץ' ; פאדייס, מרכז התיירות החדש, דרך יותם 1

5th Avenue, פישטאני 5; מבשלת סוף, האורגים 2



הכתבות הנקראות באתר

מה באמת קרה ביציאת מצרים

אילון גלעד | 357



צה"ל איתר מנהרת חמאס שחצתה לשטח ישראל

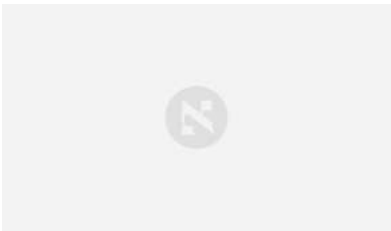
גילי כהן, ג'קי חורי | 33



המקום הטוב בעולם || אף מצלמה לא תתפוס את היופי הזה

עדי קיסר, קסר דווי | 14





תגובות

הוסיפו תגובה

פתח את כל התגובות

מהאחרונה לראשונה ▼

2 המון תודה על המאמץ והסקירה המקיפה - אשמור להגעה הבאה לאילת (ל"ת)

0 0 0 0

יואב | 11:21

1 לה קוצ'ינה מסעדה גרועה, לחם ברויטמן נפלא

0 0 0 0

ליהי | 10:15



מערכת | הנהלה | אודות הארץ | דרושים | צור קשר | עשה מינוי | שאלות ותשובות | פרסם אצלנו



מדורים

חדשות
סרטים מומלצים
מזג אוויר
אוכל
מתכונים לפסח
ספרים
סרטים
דעות
גלריה
ספורט
טכנולוגיה
Haaretz.com
Israel news
Middle East
Israel Weather
Travel in Israel
Jewish World
Shabbat Times

TheMarker

פיננס
חדשות
דין וחשבון
הייטק
נדל"ן
מדיה ופרסום
סמארטפון
עסקים קטנים
צרכנות
קריירה
רכב
שוק ההון
TechNation
Cafe

כלים שימושיים

המייל האדום
מדיניות פרטיות
חלון מבזקים
ארכיון הארץ
דיוור הארץ
כל כותרות היום
צור קשר
מודעות אבל
תנאי שימוש
מינוי הארץ
מינוי לעיתון
מידע למנויים
כנסים
גנישות

שיתופי פעולה

רפאל נדלן
סודות קיסריה
זירת הקניות
פגסוס טיולים
הוטלסקומביינד
בית אבי חי
קורס אנגלית מקוון
צרכנות טובה
עושים עסקים בת"א – יפו
SUPERMARKER – צרכנות פיננסית
אופנה
הריון ולידה
משפחה
השקעות נדל"ן בחו"ל

עכבר העיר

עכבר כרטיסים
עכבר EXTRA
ביקורת מסעדות
אמנות
במה
טלוויזיה
ילדים
לילה
מוזיקה
ביקורת סרטים
עכבר העיר
עכבר עולם
מסעדות כשרות
רכילות
סופ"ש
תל אביב
חיפה
ירושלים

עדכונים במייל

קנה מינוי דיגיטלי
קנה מינוי לעיתון
פרסם אצלנו
שירות למנויים

