

טעמי הוואדי

סיור קולינרי מוואדי ניסנס לעיר התחתית יפגיש אתכם עם הריחות והטעמים של חיפה באווירה של דו קיום אמיתי



אחד המאפיינים הבולטים של העיר חיפה הוא הדו קיום המיוחד של יהודים וערבים. זה בא לידי ביטוי בתחומים רבים, אך אין כמו שוק ואדי ניסנס כדי להמחיש את החיים המשותפים דרך האנשים, הריחות והטעמים. שוק ואדי ניסנס הפעיל עוד מימי המנדט הבריטי, מציע לחובבי האוכל עולם עשיר של טעמים וחוויות. את הסיור מטעם העמותה לתיירות חיפה מוביל ארז גולקו, בשלן חיפאי הנמנה עם נבחרת המארחים של EetWith. גולקו מוביל את משתתפי הסיור אל המקומות המיוחדים והאותנטיים, שם יוכלו לפגוש את האנשים שמאחורי הטעמים, לשמוע את סיפוריהם האישיים והמקצועיים, ובין סיפור לסיפור ליהנות גם מטעימות.

ארז גולקו שואב מהשוק של ואדי ניסנס את ההשראה לארוחות הים תיכוניות המוגשות בביתו הפסטורלי המשקיף לנמל חיפה. במסגרת הסיור הוא חולק עם המשתתפים את חוויות השוק ואת הידע שלו על חומרי הגלם המיוחדים והאותנטיים שיש לוואדי להציע - הגבינה של הכנאפה, ירקות הבלאדי, גרגיר הנחלים, החוביזה, הזעתר הטרי, המרווה, ועוד.

גולקו: "אני שמח להזמין אתכם להצטרף אליי אל הדרכים הראשיות והצדדיות שבהן אני הולך ומהן אני שואב את ההשראה ליצירה שלי במטבח. את הסיור נתחיל בוואדי ניסנס ונסיים בעיר התחתית. נבקר בנקודות משמעותיות המאפיינות את הצד



הקולינרי השורשי של העיר חיפה, תכירו מקומות ומוסדות אוכל שקיימים במשך דורות, בדגש על הדו קיום המיוחד שמאפיין את העיר ואת תושביה.

חלבה משכם וגבינה מטורקיה

בית קלייה קפה חיפה, כוץ קטן לממכר קפה שכדי למצוא אותו צריך ללכת בעקבות הריח. בחנות שמחזירה אותנו בבת אחת לתחילת המאה שעברה פועל מכשיר עתיק לקלייה וטחינת קפה, ומלבד תערובות מזני קפה מיוחדים ניתן למצוא שם שמן זית מתוצרת עצמית, זעתר בלאדי, חלבה משכם, וגם ממתק מסורתי בצורת פס רולדה המיוצר מדבש חרובים, תמרים, פיסטוקים, שקדים ואגוזי מלך.

פלאלפ הזקנים מקבל את פני הבאים בכדור פלאפל חם טבול בטחינה. את שני האנשים המבוגרים שניהלו את המקום בעבר והעניקו לו את כינויו החליפו בעלים חדשים, ששמרו על המוניטין ועל טעמה המיוחד של קציצת הפלאפל המתובלת.

מעדניית סוידאן נמצאת בבעלות משפחה וותיקה של סוחר תבלינים מדורי דורות. מגוון מוצרי המזון והמשקאות הענק שלה המיובא מכל רחבי תבל הוא חלומו של כל חובב אוכל: מחלקת היינות והכהילים העשירה,



ומבחר הגבינות המיוחדות כמו ברינזה עיזים וגבינת טולוס טורקית, החלבה האגדית, התבלינים האיכותיים, המעדנים הייחודיים, וכמובן עלי הגפן והממולאים המבושלים במקום על ידי נשות השכונה.

במתקי עבד אלהאדי יש כנאפה מצוינת, סוגים שונים של עוגיות ובקלאוות עם פיסטוקים או אגוזים, גבינת עזים או קינמון, וגם ממתק נהדר שלא פוגשים בכל מקום - פחוניות קטנות ממולאות בקרם סחלב וטובלות במי ורדים. אפשר לקחת הביתה או לאכול במקום, עם תה נענע או קפה שחור להשלמת החוויה.

בחומס פאדי בעיר תחתית חיפה הפיתות הטעימות והמצוינות



עשויות בעבודת יד, והחומס המאופיין במרקם חלק מגיע במספר גרסאות: חומס-גרגרים עם פטרוזיליה קצוצה ושמן זית, מסכחה, חומס פול, משאושה, חומס עם בשר, ועל הכל מנצח ביד רמה השף החיפאי הוותיק פאדי קרמאן שהחליט להשקיע את כל מרצו וכשרונו בהכנת חומס מעולה. "אף סיור אינו דומה לזה שהיה לפניו או לזה שהיה אחריו", מביטיח גולקו, "אני ביחד אתכם הולך לאן שהריחות ייקחו אותנו..."

לפרטים נוספים: עמותת התיירות והנופש חיפה, 90-50-30-1800 visit-haifa.org



מלונות דן בחיפה

- **מלון דן כרמל** על רכס הכרמל, ממוקם בלב העיר במרחק הליכה מהאטרקציות התיירותיות של חיפה. מן המלון נשקף נוף פנורמי עוצר נשימה של מפרץ חיפה וקו החוף של הים התיכון. בריכת השחייה ובריכת הילדים ממוקמות בלב גן ירוק נהדר.
- **מלון דן פנורמה** הוא חלק ממרכז פנורמה, מרכז קניות ובידור מודרני ויפהפה בחיפה. המלון ממוקם בפסגת הר הכרמל, בנקודה הגבוהה ביותר בעיר, משקיף על מפרץ חיפה והים התיכון. את המלון מקיפים צמחייה ירוקה ושופעת, שבילי הליכה, קניון חנויות, מסעדות ומגוון מקומות לביילוי ובידור.