

החדשות הטובות הן שכמעט בלתי אפשרי לאכול ארוחה גרועה בפריז. מומלץ לבקר במסעדת **Chez Gladines** לארוחה לא יקרה ועם זאת מספקת, של מאכלים באסקים וסלטים טעימים. תוכלו ליהנות מאמנות הרחוב של העלמה המפורסמת Miss.Tic, שמקשטת את קירות המסעדה, מאווירת הבוהו המגניבה ומחוויה עליזה במיוחד. מסעדה נוספת, שתספק לכם חווית אוכל משובחת ב'עיר האהבה', היא **Septime**, מסעדת כוכב מישלן, עם עיצוב מודרני, בסגנון תעשייתי.

אם יש לכם רק זמן לבקר בשוק אחד בפריז, מומלץ לבקר ב-La Marché Bastille. השוק פתוח בימי חמישי וראשון עד השעה 15:00 אחר הצהריים, שם תוכלו להינות ממעל 100 דוכנים של תוצרת טרייה ואוכל לדרך. בתאבון!

במהלך הביקור, מומלץ לשהות בנוחות בדירה הפרטית היוקרתית **The Residence**, הממוקמת במרחק הליכה קצרה מרובע קאנל סנט מרטין ☒ שהוא להיט בשל מיגוון חנויות הגבינות ובתי הקפה הייחודיים שבו. לחלופין, **Hotel R de Paris** נמצא קרוב ל Rue des Martyrs, רחוב עמוס בחנויות בולנז'רי ושוקולטריים.



ארה"ב - אחד מהיעדים הפופולריים על הישראלים. צילום Depositphotos

ארה"ב, ניו יורק

פיצה היא מאכל זמין בעיר ניו יורק - ניו יורקים אוהבים את הפיצה שלהם, וגם אתם תצליחו לעשות זאת, ממשולש ב-99 סנט ועד מסעדות ידועות כמו **Grimaldis** בברוקלין. מעבר לפיצה, יש שפע של מטבחים בינלאומיים בעיר שמומלץ לנסות. עם זאת, עם כ-26,000 מסעדות לבחירה, יתכן שתזדקקו למעט עזרה. נסו את סיור **NYC Food Lovers Tour**, כדי לחקור את המסעדות ברחבי מנהטן, כולל מוסדות מפורסמים ואבני חן נסתרות. לחלופין, חצו את הגשר ותוכלו לחקור את ברוקלין עם סיור האוכל **Dumbo Food Tour**, שם תוכלו לצלם כמה תמונות של גשר ברוקלין האייקוני תוך כדי שאתם אוכלים בשוק האוכל המקומי.

כשאתם מסתובבים ברחובות העיר ניו יורק, תיתקלו ב- **The Halal Guys** שמכינים שווארמה יוונית (גירוס) או



מנות של עוף וטלה המוגשות עם אורז חפשו את השימשייה עם הפסים האדומים והצהובים, גם הם סימן ל- 'אוכל טוב'. בנוסף, מומלץ להקדיש זמן לחקור את **Chelsea Market**, איזור המוקדש לאוכל עירוני עם מספיק דוכני אוכל בכדי לספק כל תשוקה. אם אתם פשוט מחפשים אוכל פשוט - מעט שמנוני אבל עם הרבה טעם - אז אל תפספסו את מעדניית **Katz Delicatessen** האגדית. עם זאת, אם כל מה שאתם רוצים לעשות זה לסעוד בסטייל, **River Café** הוא הבחירה הטובה ביותר. המקום ממוקם על הנהר עם נוף מדהים של מנהטן, ונחשב זה מכבר למקום הרומנטי ביותר בניו יורק. חשוב לדעת כי בארה"ב הטיפ המקובל הוא 15-20%.

במהלך הביקור, מומלץ לשהות במלון **Mandarin Oriental** המעוצב והמודרני, הממוקם בסמוך לפורט האוס בר אנד גריל, שמגיש, ללא ספק את הסטייקים הטובים ביותר בעיר. לחלופין, מומלץ לשהות במלון **St. Regis New York**, הממוקם בשדרה החמישית, עם המסעדות המובילות בעולם בפתחו.



שוק הדגים של טוקיו. צילום Depositphotos

יפן, טוקיו

את היצירות הקולינריות של יפן ניתן למצוא בכל פינה בעולם - סושי, ראמן, טמפורה, תה מאצ'ה - והרשימה עוד ארוכה. את טעמם האותנטי של מאכלים אלו תוכלו לטעום רק בטוקיו עצמה - עיר עם סצינת אוכל שלא תחוו בשום מקום אחר.

בואו לבקר בשכונה הפופולרית שינג'וקו, שם תוכלו למצוא את מסעדות האוכל של טוקיו מהיוקרתיות ביותר ועד העממיות. בקרו ב- **Nakajima** הידועה בזכות מנות הסרדינים ואוכל ברמת כוכב מישלן במחיר סביר. או הכנסו למציאות אלטרנטיבית ב- **Robot restaurant** עם מופעי בידור חיים, לייזרים ורובוטים - אסור לפספס. לחלופין, רובע גינזה השוקק ביתם של כמה מהמסעדות המבוקשות ביותר בטוקיו, כמו **Sukiyabashi Jiro**, שזכתה לתואר מסעדת הסושי הטובה בעולם.



מומלץ להרשם לאחד ממאות הסיורים, מהמרגש עד לאקסצנטרי, המיועדים לחובבי אוכל המבקרים בטוקיו. תוכלו לסעוד בבית הקפה **Maid Cafe** בהשראת אנימה, לחוות **Geisha tea house** או לגלות את דרככם במאכלים הקיצוניים ביותר של טוקיו בעזרת **guided adventure tour**, כולל דג "אבו נפחא", הידוע לשמצה. אם תרצו לשחזר את החוויה בבית, נסו להכין ארוחות יפניות קלאסיות, כולל סושי **Sushi**, אטריות סובה **Soba Buckwheat**, **Noodles** וגיוזה **Gyoza**.

אל תופתעו מהגודל של המסעדות בטוקיו. הן בדרך כלל קטנות (לפעמים רק 12 מושבים!) אבל אל תתנו לזה לדחות אתכם, החללים הייחודיים הללו מספקים אווירה נעימה, אינטימית כמו כניסה לביתו הפרטי של מישהו.

אם אתם מחפשים לשהות במחוז האוכל הפופולרי בגינזה, בדקו את **Mitsui Garden Hotel Ginza Premier**. לחלופין, **Keio Plaza Hotel Tokyo** ממוקם באזור האוכל המשובח של טוקיו, שינג'וקו.



חנות נקניקים בספרד. צילום עוזי בכר

ספרד, מדריד

כשאתם מבקרים במדריד, אכלו כמו המקומיים. מדריד יוצרת חוקים משלה לאוכל, והיא עושה זאת עם הרבה קסם. בדומה לרוב ספרד, צפו לצאת להפסקת צהריים ארוכה, שנועדה ליהנות בקצב נינוח. לאחר מכן צאו לארוחת ערב בסביבות 21:00 ובשלב זה תוכלו לבקר בטאפאס בר מקומי, אשר האוכל מוגש בו בעמידה בלבד. אם יש לכם זמן בין לבין, אתם יכולים לאמץ את 'merienda', התשובה של ספרד ל"תה אחר הצהריים" - הידוע של האנגלים.

טאפאס הוא הדבק המקיים את מדריד יחד ומציע סביבה רגועה וחברתית ליהנות עם חברים ובני משפחה. סעדו ב"טאפאס בר", בודגה דה לה ארדוסה בן ה-127, שם תטבלו בקסם מקומי מהעולם הישן. מי שאוהב את חללים עם פסיפס צבעוני שמזוהה עם ספרד, יכול לבחור גם לסעוד ב- **Casa Macareno** הפופולרית. לחלופין, צא ל-**tailor-made tour** סיור בהתאמה אישית המאפשר לך לבחור את סוג הרפתקת האוכל שאתם רוצים. אם הטאפאס אינו הסגנון שלך, סצינת האוכל המקומית התפתחה מאד בשנים האחרונות עם שפע של שפים ומסעדות בינלאומיות כמו,



של השף הנודע פרן אדרי. מסעדה מומלצת נוספת, המסעדה המרוקאית עטורת הפרסים **La Terraza del Casino** לא תאכזב.

ישנם מספר רב של שווקים במדריד, כל אחד עם הייחודיות שלו. **Mercado de San Miguel** הוא אחד השווקים הטובים ביותר במדריד למזון, מכירת צדפות, קוויאר, מאפים, פירות ים טריים ועוד ועוד. לחילופין, מומלץ לקחת **guided walking tours** סביב השווקים. זאת דרך נהדרת ללמוד על המטבח המקומי והמסורות המרכיבות את המאכלים הספרדים.

במהלך הביקור מומלץ לשהות ב- **Hotel Unico Madrid**, בו שוכנת מסעדת כוכב מישלן רמון פרייקסה בראשות שף קטלוני. לחילופין, **Gran Melia Palacio de los Duques** נמצא במרחק הליכה קצר ממרקדו דה סן מיגל (שוק האוכל הפופולרי).



חנות שוקולדים ברוסיה. צילום עוזי בכר

רוסיה, מוסקבה

מוסקבה היא לא יעד שעולה מייד כשחושבים על המטבחים הנערצים בעולם, אבל אוכל רווי במסורת הרוסית הוא מסע שכל חובב מזון צריך לצאת אליו.

לאחרונה נפתחה מסעדת **Depo**, באולם אוכל בינלאומי ששוכן בבניין נאו-גותי תעשייתי. בנוסף, Depo הוא שוק איכרים עם למעלה מ-73 דוכנים, מתקיימים בו סדנאות, והופעות חיות של תקליטנים. כדאי לטעום את הבלני (פנקייק רוס), השישליק או את מנת הפלמיני (כופתאות רוסיות) שנחשבת למנה הטובה ביותר ברוסיה.

קצב השינוי בסצינת האוכל המשובח במוסקבה הואץ בשנים האחרונות. המסעדה הפופולארית **White Rabbit** כבר סימנה את מקומה לא רק כאחד ממקומות האוכל הטובים ביותר ברוסיה, אלא גם בעולם, ועולה בדירוג העולמי. לחילופין, מוסדות ותיקים כמו **Café Pushkin** ששוכן בתוך אחוזה מהממת של המאה ה-19, מספקים חוויה



קולינרית יוקרתית.

סיור פרטי **tour of history and food** יוכל לספק מידע נוסף על תרבות וקולינריה מקומיות. כאן תוכלו להיתקל בכמה מהרחובות העתיקים והיפים במוסקבה, לחוות אירוח מקומי ולגלות עובדות מרתקות על המטבח הרוסי תוך התפנקות מהמטבחים המקומיים האהובים ביותר.

בזמן הביקור, התאכסנו ב- **Chekhoff Hotel Moscow** הממוקם בבניין מדהים בן 8 קומות מהמאה ה-19. המלון ממוקם באחת השכונות הפופולריות ביותר Tverskaya, דרך עמוסה עם בתי קפה, מסעדות ובוטיקים. לחלופין, כמובן ששום דבר לא יכול להשתבש אם תבחרו להתאכסן ב- **Ritz-Carlton**.

מוזמנים לבקר בקבוצת הפייסבוק שלנו 'טיול משפחתית בארץ ובעולם'