

ארוחת בוקר שהמריאה אל על

על, כדי שאתם הנוסעים, תקבלו אותו ברמה של 90%. תבינו, מספיק שהחביתה שחוממה מחדש במיקרוגל של המטוס תמתין לדיילת חצי דקה נוספת, כיוון שהיא טיפלה באותה עת בקריאת נוסע, כדי שהחביתה תגיע לצלחתכם יבשה מדי". ובכן, ארוחות הבוקר שהוגשו לנו בטעימה היו מצויינות. יחד עם זאת, אולי יש מקום לשפר את מודעות צוות האוויר בחימום האוכל והגשתו? וחשוב יותר מכל, מתי, אבל מתי, יחזור ההיטסוויין לתפריט היינות של אל על?



זה התחיל לא ממש נעים. התלוננתי שהורידו מתפריט היינות של אל על את ירדן הייטסוויין, היין החביב עלי בטיסות. המטשטש הרשמי, שבאמצעות טעמו המופלא גלשתי באופן נינוח כל כך מהמתוקים של המנה האחרונה לזרועות השינה הטובה. קרן שנהב, מנהלת מזון וצידה של אל על, השיבה לי שהתקיימה טעימה, בה פאנל של טועמים החליט על היינות שיהיו בטיסות. השבתי לה באריכות, רצופת ציטוטי ביקורות יין מהארץ ומהעולם. לא עזר לי כמובן, אבל קרן החליטה כנראה שעדיף שאנבח מתוך המחנה מאשר מחוצה לו, והזמינה אותי לאירוע טעימת ארוחות הבוקר של אל על.

בוודאי שמתם לב (או שלא) שהחל מ-16 בדצמבר 2010 מוגשות לנוסעי אל על בכל המחלקות ארוחות בוקר ממתכחו של השף **משה שגב**. קרן וצוותה הראתה לנו, בסיועם של גרפים, כיצד מאז מועד זה המריאה אל על שביעות הרצון של לקוחות החברה מהארוחות המוגשות בטיסה (לא מגיע שאפו על חידוד הלשון?). הידעתם שאל על מספקת כל יום 14,000 ארוחות בטיסותיה? הידעתם שבגובה של 30,000 רגל האוכל מלוח פחות, חריף פחות ועפיץ יותר? ובכן, אני חייב לציין שלא, אבל שמתי לב שארוחות הבוקר שהוגשה לנו הייתה טובה יותר בחדר הטעימות מאשר בטיסות. השף של תמ"מ, יצרן האוכל של אל על הסביר: אנחנו משתדלים לספק אוכל באיכות של 120% לאל

מסעדת בשרים במשק חקלאי

הבעלים, יהודה ורזה. סביב הבית, שנשמר מראשית המאה שעברה, משק חקלאי וגן רחב ידיים, בגודל 3 דונם, שם גדלים מרבית המוצרים שמלווים את הבשר: חסות טריות, עשבי תיבול טריים - בזיליקום, רוזמרין, טימין ומרווה, זוטה לבנה, מנטה וזעתר גלילי, בצל, ארטישוק, חצילים, סלק וצונן כולם אורגניים. גאוות המקום היא, כאמור, פלטת הבשרים שנצלת על גחלים רוחשות, על ידי הסועד, במרכז השולחן. בין היתר נמצא שם: אנטריקוט, סינטה, פילה עגל צלעות טלה קציצות טלה סטייק עין טלה וטיבון טלה. לאחר הדרכה קצרה כל סועד הופך להיות שף בשרים. ארוחה הכוללת פלטת בשרים של 300 גרם, מנת פתיחה, לחם, תוספת לבשר ושתייה קלה תעלה כ-140-125 שקלים לסועד. בנוסף מופיעים בתפריט תבשילי טלה, ועגל על מצע אורז בעשבי תיבול (70 שקלים). הבית עצמו, הוא אחד הבתים הראשונים של המושבה, שנבנה בשנת 1902, והיה מאז בבעלותם של יהודה ורזה, הסבא והסבתא של הבעלים הנוכחיים של המקום. המבנה לא השתנה מאז הקמתו, ולקראת פתיחת המסעדה הוחזרו אליו פריטי ריהוט מקוריים שנשמרו מהמאה שעברה, החל מתמונות בני המשפחה, שולחנות וכיסאות, דרך מכשיר רדיו מקורי ואוסף של פריטים שיוצרים חוויה של חזרה לימים עברו.

בנוסף למסעדה, האחים ערב מפעילים במקום קצביה, הפתוחה בשעות המסעדה, ובה ניתן לרכוש נתחי בשר טריים הנארזים בקופסאות קלקר, מוכנים לצלייה. כמו כן ניתן לרכוש פסטו עשבי תיבול מהגינה. במסעדה שני חדרים פרטיים שיכולים להכיל עד 12 סועדים כל אחד. המקום ערוך לאירועים עד 80 איש. **שעות פעילות:** מ-12:30 בצהריים עד אחרון האחרים. המתבח נסגר בשעה 23:00. טלפון: 04-6769159.

ועכשיו גם לנו יש מסעדה של Terroir. במושב אילניה נפתחה **יהודה ורזה**, מסעדה המתמחה בבשר טרי המיושן במקום, מטופל באופן מקצועי ומוגש על פלטה לשולחן הסועד. הסועד צולה את הבשר על גחלים לוהטות הממוקמות במרכז השולחן, בשיטת צלייה שיובאה מהמזרח הרחוק, ונהנה מארוחת בשרים לאורך זמן, מבלי להתפשר על בשר בטמפרטורת חדר. הכבשים והטלאים שייכים לבעלים, האחים אמיר ועמוס ערב, וטרינר ואגרונום. **יהודה ורזה** ממוקמת במושב אילניה, בבית של סבא וסבתא של

