

נוטה ללון

טובי השולחן אצל איגוד

"Pausa" - בנייה לשאר ישוב, בצליל העליון

טורונים, אבונים, ג'פים וסוירים מורכבים מציעים עצמם בקולי קולות מכל שלט באזור. ליד החדר (אופציה קוליניית): מתברר שלמרות הנזפים וההרים הריקים מאדם אנו במרכז קוליני שוקק. אביגוד, כדרכו של בשלן מכור, יפנה אתכם אל התנות הרוסית בקריית-שמונה שם נרכשה הגבינה הגרוזית, אל מוכרי רג החידוק שעל הדרן, ואל מס' ערת הפוקצ'ה החדשה שליך "נחלים", ותמיד אפשר, אם יש כוח, לטפס אל המחלבה והמס' ערה המצודרות של משפחת גולן בנמרוד, בואכה מג'ל'שמש.

ארוחות: בוקר וערב. "אני לא יכול בלי מפה ומפיות מבר. גם כשיושבים סתם לקפה" מצהיר בעל הבית. וכן, יש אמירה של פינק ובית במפה צהורה מעומלנת ליר עץ האלון הענק, גם לשולחן הבוקר.

מה שמגוש כאן בבוקר מזוהה סטייה ברורה מנוסחת הבוקר הגלילית הקבועה. הידר. תמי צאו כאן יד אספנית של חובב אוכל. ראשית כל, ריקים של שומשום ובצק גבינה מלוח, שמכינה תזה מקיבוץ הנושרים. נתחי בשר וני קניקים לא שגרתיים שאסף בעל הבית, מאפי פירות המים ולצר מיצי הבוקר, גם מיץ "דך" ולא תוקפני מתפתחים מבושלים.

איך: הבייתות גורמליות ובלתי מתובלות. ומן הדין שיהיו.

סביב השולחן הגדול והמשתף מוגשות ארוחות ערב גדולות במיוחד. אין הרבה טעם לפרט מה אכלנו, שכן התפריט ישתנה, אבל חובה להזכיר את הפתיח: גביע לימונצ'לו ביתי ואחריו טמפרה פריכה של תלתלי גור ועלי מרוזה מתוקה. מצוין ומקורי. ומשהו באמצע: תפוחי אדמה רוסיים ברוטב שמנת ותמאה ושוק טלה מצוינת. לפני הארוחה מצוינים המארחים את האורחים בשמותיהם.

לא פחות מיוחד הוא המפגש האקראי עם יתר באי המקום סביב השולחן.

עיצוב חדרים: שלושה טיפוסים של חדרים שעוצבו בידי רנה אבריאלי. אני אוהבת עיצוב רך, מפנק וישי יוטר, ואילו כאן הקווים נזי"רים ומטונגנים בחום לכבן-שחור. מוצלחים במיוחד - החדרים היפניים. התאורה טובה ומ'תוכננת נכון. יש פינת קפה ומיניבר. יש לוויין ואין דריידי. הניקיון ללא פשרות.

תא מקלחת ענק, חדיש ונוח עם ראש מקל'חת כביר ממדים אך ממוצע ביצועים. הרבה מקום אחסון סביב (ומתחת) לכיור. והטרנד החדש השוטף את הגליל: פיסות של סבוני בר טיק מקומיים בניהוחות שונים ומגוונים.

נוטה ללון: מוזרים נפלאים, מצעים מכות'נה מצרית לבנה ומשובחת (שאותם גם מוכרים במקום), אבל הווילונות הכהים, מה הכל, אינם מונעים הסתגנות אור בבוקר.

ה'קווי הבלתי נמנע, נו, איך לא היקום ציטר בצפון בלתי אם צץ בו אמבטיז'ים? זה בפאזה הוא קהילתי, ניצב על גבעה קטנה, מתוחזק היטב, מכיל שפע מגבות וצופה ישר לחרמון. יופי של מקום, אם אתם בקטע של ג'קווי קהילתי.

שני בונים: האחד, שלושה חתולים מרהיבים ושעירים והשני, מסך קולנוע בחוץ. באביב הוא יושמש כשנית. מוקרנים עליו גם אירועי ספורט וסרטים נבחרים, וכדי לצפות משתרעים על המצלות ומלוויים בין או כבירה. בעיה: כדאי היה לאפשר לאורחים שאינם חפצים בהוצאת הכסף ובשיחות לתוך הלילה, את האופציה של לינה וארוחת בוקר בלבד. תמורה לכסף: מצוינת.

אין תרגום הולם למינוח האמריקאי Inn. מווסר כבירה מתרגמים אותו ל"פונדק", ובמושגי האירוח המקר'מיים קוראים לו גם "מלון בוטיק". בארה"ב ובי' קנדה הכוונה תמיד לחדרי אירוח צמודים לבית משפחה אך לא בתוכו. ה"פונדק" כולל גם חדר ארוחים משותף וחדר אוכל משותף שבו מסבים כל האורחים סביב שולחן ענק אחד, מה שמייצר דינמיקה חדשה ומעניינת. בפונדק סיינט'ג'וזף ליד נהר דלאוור ישבי'נו לשולחן כזה, שבע נשים וזות זו לזו מכל רחבי ארצות'הברית והתקוטטנו על הספר החדש של אן טיילר. בישראל כמעט שאין מקומות כאלה. בשאר'ישוב יש.

תמצית האירוח במשפחת רותם היא השולחן הענק מול הנוף, סביבו נפגשים כל האורחים לאי'רוחות הערב והבוקר. כאן נוצרות שיחות והיכי'ריות, המארחים, אביגוד ועינת מציינים את הסועדים בשמם, מתעכבים ומפרטים את טיב המנות והיינות, איש לא כופה עליך סמול'טוק. אפשר רק לאכול ולהקשיב, אבל מקץ ארוחה או שתיים יש שמוחלים כרטיסי ביקור.

"פאזה" היא מתחם חדש ושפתני. אפשר להמתין שנתיים עד שהגן בן תשעת הרונמים של אביגוד יתמלא בבוסתנים וכצמחי תבלין ובפרי וירק, עד שכל הפרגולות יתכסו ויתמי'לאר ופינת העישון תפעל, ואפשר (ומומלץ) לרוץ לשם כבר עכשיו, להניח ראש נחרר עם במת עץ בעיצוב יפני, לאכול גבינת סולוגוני גרוזינית ועוגיות גבינה מלוחות בצל אלון בן ארבע מאות ולנום על מצעי כותנה מצרית. כן. גם הבניאס והחרמון בחושג יד, ולעת חורף אפשר לחנות ממש כאן, בדרך לסקי.

<< נוסף יוקו >>

שמונה חדרים, שתי רמות מחיר לשני סוגי חדרים. בסוף השבוע חבילה של שני לילות לזוג, כולל ארוחת ערב אחת: 1,640-1,340 שקל. באמצע השבוע, לינה וארוחת בוקר: 600-450 שקל. טלפון: 054-6904434.

אתר: pauza-inn.co.il. אפשר לבוא, בתי'אום מראש בלבד, לארוחה ללא לינה.

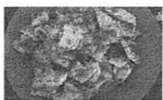
המיקום בתוך גן ענק ומטעים על פני תשעה דונם, בכניסה לשאר'ישוב. ליד החד'רים עדיין אין גינות, וגם לא נשקף מהם נוף. מסביב - 9.5 דונמים של גנים ומטעים. הרבה התחלות מקסימות לפרגולות בפניות מבר'דות, וחממה מצודרת במיוחד שאליה נכנסים לקטוף תותי עץ (יש כל השנה), שהם נטיפים ארומים של טעם מרוכז ושל בושם.

ליד החדר: חרמון ובניאס וארץ פלג'ימים. מבקשים ממשפחת רותם מפתח לשער המוביל

תמצית האירוח היא השולחן הענק, שסביבו נפגשים האורחים לארוחות. כאן נוצרות שיחות והיכרות, המארחים, אביגוד ועינת מציינים את הסועדים בשמם, מפרטים את טיב המנות והיינות, איש לא כופה עליך סמול'טוק

אל הבניאס ורצוי גם ליווי ישיר, ובתוך המש'דקות אתם ליד גשר העץ, בכניסה אל אפלר'לית הצמחייה, סלעי הישיבה, ניחוח התאנים והזרימה המרהיבה, גם לפני בוא מי השלגים. לשבת, להקשיב ולא לשבוע, או לטייל לאורך שבילי הפינה המוצנעת הזאת. כל היתר, טרק'

פריניות גבינה ושומשום של חזה



1. במיקסר. מצננים רבע שעה.
2. מחממים תנור ל-180 מעלות.
3. מרדדים יריעות בצק דקות על משטח מקומה. מברשים אותן בגבינה הטרופה, ותחכים לפסים ברוחב 3 ס"מ. מעבירים כל פס בצק לתבנית, וחותכים אותו לכעין ריבועים או איך שיוצא בתוך התבנית.
4. בוחקים בהרבה שומשום. אופים שבע דקות ובורקים אם זהוב'שחום. מוציאים מהתנור בטרם ייחרך.

כ"פאזה" ניצבת לרשות האורחים צנצנת זכוכית ובה עוגיות מלוחות, שחומות ודקות. מתכון נפלא "של פעם" מקיבוץ הנושרים.

- << חומרים >>
- לי-23 תבניות תנור משומנות;
 - 1 קילו קמח רגיל
 - 200 גרם מרגרינה או המאה, חתוכה קטן
 - 1 כוס שמן
 - 1 כוס מים פושרים
 - 150 גרם גבינה צהובה מגוררת רק מלח לפי הטעם
 - כוס ורעוני שומשום
 - 1 ביצה טרופה

<< הוראות >>

1. מערבילים הכל במעבד מזון או