



איטלקי מהיר זממין ברשת סיציליאנו. צילום: מיה לוי

**מקום חדש
איטלקי מהיר**

רשת סיציליאנו, המתמחה בפיצות שף דקיקות ובמנות בסגנון איטלקי במחירים נוחים, פותחת סניף חדש בתל אביב

רשת המסעדות סיציליאנו משיקה סניף שישי ברחוב בן יהודה בתל אביב. הרשת מתמחה בפיצות שף דקיקות וטובות ובמנות בסגנון איטלקי במחירים נוחים ושווים לכל כיס: 24 שקלים לקלצונה, 30-35 שקלים לפסטה טרייה במבחר רטבים ועוד. המטבח פתוח ומאפשר לעקוב אחר תהליך ההכנה והשירות בסגנון מהיר: הלקוח מבצע את ההזמנה בדלפק ההזמנות ומקבל זמזם. כאשר ההזמנה מוכנה הזמזם מצפצף והלקוח ניגש לאסוף אותה מדלפק השירות. לדברי מנכ"ל הרשת חיים חלפון, עד סוף שנת 2013 תמנה הרשת 12 סניפים ועד סוף שנת 2014 צפויים להיפתח 30 סניפים בעלות כוללת של 15 מיליון שקלים.

סיציליאנו בן יהודה 46 תל אביב, טל' 03-7718051



פיצה עם ברזאולה, רוקט ועגבניות של בני בן ישראל. צילום: אבי ולדמן

**קייטרינג
הזמנה למאסטר**

סוגרים אירוע בגן האירועים Q בגליל ים? צפו לפגוש את אחד מכוכבי מאסטר שף בעמדת ההכנה

אומרים שהקיץ הוא עונת החתונות? אז אומרים. קונספט חדש פרי שיתוף פעולה בין גן האירועים Q בגליל ים וקייטרינג טעם וצבע מעמיד בפרונט של הבופה את כוכבי התכנית מאסטר שף. ג'קי אזולאי, דליה אלחדף, פאולין שובל, אלקנה ביטון ובני בן ישראל עוברים מהטלוויזיה לשידור חי, ויכינו בחתונות החורף הקרוב את מנות הדגל שלהם, שאת חלקן פגשנו בשלבים מתקדמים של הריאליטי הטלוויזיוני (לחם במילוי בשר של אלקנה, למשל). בתחילה יושק הפרויקט הקולינרי בגן האירועים Q, ובכל אירוע יתארח לפחות מאסטר שף אחד, ולאחר מכן יתרחב לאירועים נוספים בהובלת קייטרינג טעם וצבע.

Q. Master Wedding טל' 053-7101672, the-q.co.il

**הפנינג
אורות הצפון**

בעמק יזרעאל וברמות מנשה חוגגים את חנוכה בשורת אירועים חקלאיים לכל המשפחה

בעמק יזרעאל וברמות מנשה מזמינים את כל המשפחה לחגיגות חג האורים בסגנון חקלאי: מסיק זיתים והכנת גבינה בסגנון תקופת החשמונאים בכפר קדם, סיור בחווה האורגנית בהרדוף, קטיף עצמי של ירקות וסדנאות תבלינים בבית לחם הגלילית ועוד. הפעילויות בתשלום, חלקן בתיאום מראש. כמו כן, במרכז המידע השער לצפון בקניון G6 ביקנעם אפשר לקבל הדרכה וייעוץ מקצועי על אתרי תיירות, מסלולים, שמורות טבע וחופשות בעמק יזרעאל, במרחב הביוספרי וברחבי הצפון.

פרטים בטל' 04-6520013 ובאתר emek-tour.org.il

**תפריט חדש
מאירים את החושך**

מסעדת בלק אאוט, המציעה ארוחה חווייתית בחושך מוחלט, משיקה מנות חדשות שמצדיקות ביקור

עבור אנשים שכבר ראו הכול, ארוחה שלמה בחושך מוחלט יכולה להיות שינוי מרענן, שלא לומר התנסות מרתקת. במסעדת בלק אאוט, הפועלת במרכז נא לגעת בנמל יפו, הושק תפריט חדש שמצדיק ביקור למי שזו עבורו פעם ראשונה, וביקור נוסף למי שכבר ניסה. החוויה מתחילה בהיכרות עם המקום ובבחירת מנות. בהמשך מתבקשים הסועדים להסתדר ב"רכבת", ומלצר עיוור או כבד רואי מוביל אותם לשולחן. דברים שעד כה נראו טריוויאליים מקבלים לפתע משמעות חדשה: איך מוזגים מים לכוס בלי שיישפכו, כלומר אחרי שמצאנו את הכוס, איך אוכלים בסכום (אפשר לוותר ולאכול בידיים) ומה עושים כשחסר מלח.

תשובות אפשר לקבל מהמלצרים, שמנדבים בשמחה מידע על התנהלות ללא ראייה במישור האישי, עוזרים לנווט בין כלי האוכל ומביאים מגבונים וסינר כשצריך (וצריך, אם לא רוצים להכתים את הבגדים). כל החושים מתחדדים, וחוש הטעם ביניהם. הבחירות שלנו, קבב דג בניחוח אניס וקרפצ'יו ים לראשונות, ומוסר על חציל קלוי ופסטת ביצים בעבודת יד בפסטו צנוברים, לא היו מביישות אף מסעדת שף בתל אביב, אם כי תפריט היינות מצומצם מדי. קינוח הפתעה אחיד מוגש לכל הסועדים, וגאוה מילאה את הלב כשהצלחנו לזהות את כל המרכיבים. התפריט החדש מוצע בשתי גרסאות: קצרה הכוללת מנה עיקרית וקינוח (110 או 130 שקלים), וארוכה הכוללת גם קוקטייל ומנה ראשונה (160 או 180 שקלים). המחירים כוללים גם לחם לפתיחה, שתייה קלה וקינוח. להשלמת החוויה יוצאת הדופן מומלץ לצפות בהצגה של תיאטרון נא לגעת, בביצוע שחקנים חירשים-עיוורים.

בלק אאוט מרכז נא לגעת, רציף העלייה השנייה נמל יפו, nalagaat.org.il

כל החושים מתחדדים במסעדת בלק אאוט. צילום: דניאל עוזרי

