



מלונות מטיילים ניוזלטר אפריל 2013

אלומה בכפר או "הדרך מצרפת לספרד"

גרסה מקוצרת:

הסיפור הזה הוא לא על מסע עלייה לארץ, אלא יותר סיפור מסע בתוך הארץ וחיפוש אחרי גיוון, עניין ושינוי.

כבר 17 שנה שאילן ואלפא חיים ועובדים בגליל. בחיים "הקודמים" שלהם, לפני שהם התמסרו לבישול ואירוח הם היו איש רשות השידור הישראלית ועובדת סוציאלית, שהחליטו שהגיע הזמן לשינוי.

גרסה מלאה:

הסיפור הזה הוא לא על מסע עלייה לארץ, אלא יותר סיפור מסע בתוך הארץ וחיפוש אחרי גיוון, עניין ושינוי.

כבר 17 שנה שאילן ואלפא חיים ועובדים בגליל. בחיים "הקודמים" שלהם, לפני שהם התמסרו לבישול ואירוח הם היו איש רשות השידור הישראלית ועובדת סוציאלית, שהחליטו שהגיע הזמן לשינוי.

השינוי הראשון היה לעזוב את המקצועות הללו ואת עיר הקודש, ירושלים ולהקים את אחת המסעדות המפורסמות בגליל המערבי – אלומה. המסעדה, המתמחה בבישול צרפתי, עברה אחרי כמה שנים לניהולו של עלאא, בן טיפוחיהם של אילן ואלפא, שהגיע לשטוף כלים וסיים בתור הבעלים של המסעדה (את הסיפור של עלאא כבר סיפרנו באחד הניוזלטרים הקודמים שלנו). אלפא מספרת, שהיא הייתה חייבת שוב שינוי. ניהול המסעדה ולימודי המסעדות החלו לתת את אותותיהם ובער לאילן ולה לעשות משהו אחר. קליל יותר.

וכך הוקמה אלומה בכפר. מסעדת איכות, ששמה דגש על חווית הסעודה מסביב לצלחת ולא רק בתוכה. הכיוון הוא ים תיכוני-ספרדי. הרעיון הוא ארוחה ים-תיכונית יותר שמחה ומשתפת פחות מעובדת ומדויקת. כזו שמפנקת בהמון טעמים חדשים וקלאסיים ונותנת לסועדים אפשרות להושיט ידיים לאמצע השולחן ולנסות עוד ועוד.

למה טאפאס? אני שואל את אילן ואלפא. "הרעיון הוא להגיש ארוחה, כמו שיתופית, משפחתית או חברית. "לפתוח שולחן" אם תרצו. המנות מוגשות למרכז השולחן והרעיון הוא שכל אחד יטעם כמה מנות וישבע. לשם כך הרכבנו את ארוחת הטעימות שלנו, שמסתמן שהיא מאוד מאוד פופולרית... המנות משתנות מעונה לעונה וחלקן תלוי במרכיבים עונתיים."

אלומה בכפר ממוקמת בלב מתחם האירוח של הזוג והיא בנויה מבולי עץ קנדיים שהובאו משם במיוחד ומשרים, יחד עם הנוף הנהדר של אזור רמות נפתלי, אווירה של שלווה וטבע. הטיילים המגיעים לאזור מהללים והביקורות החיוביות ממלאות את ספר האורחים של אלומה בכפר.

אז לארוחת החברים הבאה שלכם או לארוחה המשפחתית או סתם למפגש רומנטי, שבו תוכלו לשלוח ידיים חופשי חופשי למנות האיכותיות, קחו כיוון לרמות נפתלי ולאומה בכפר. האוכל האיכותי ושירות הלבבי יציפו אתכם מכל כיוון אפשרי.

לאורחי מלונות מטיילים כוס יין קינוח מתנה

Writing Advertising Marketing
downboypro@gmail.com | 052-4-639-029
Down Boy Productions



perilany@gmail.com