

הולנד אמריקה ליין מביאה את הקולינריה העילית האזורית לסיפון

Posted on 20 בנובמבר 2024 by עוזי בכר



מיכאל סטנדבך, סגן נשיא חטיבת המזון: "תוכניות הבישול החדשות עוסקות בחיבור אורחים לתרבות הקולינרית של האזור שהם מבקרים עם חוויה מהנה וניתנת להשגה"

Categories: חדשות, ראשי

Tag: [הולנד אמריקה ליין](#)

תוכניות הבישול החדשות הן במסגרת החידושים האחרונים בתחום הבידור, הקולינריה והמשקאות באוניות **הולנד אמריקה ליין** (Holland America Line). התוכניות מציגות התמחויות קולינריות אזוריות ופירות ים מקומיים מתוכנית הדגים הטריים העולמית של חברת השייט. כזכור, בינואר 2024 דווח באתר 'קרוז אין' על השקת '**תוכנית דגים טריים עולמית**' (Global fresh fish program), לפיה חברת השייט תציע כ-80 סוגים שונים של דגים מ-60 יעדים ברחבי העולם.

כעת, בהנחיית השף הבכיר של כל אונייה ומנהל השייט והנסיעות, ההדגמות הן רחבות ומתרחשות לפחות פעמיים בכל

הפלגה של שבעה ימים ולעתים קרובות יותר במסלולים ארוכים יותר. האורחים יכולים ללמוד טכניקות בישול ואת ההיסטוריה הקולינרית של האזור מהשף המנהל, עם הזדמנות לטעום את המנות בחדר האוכל באותו ערב. האורחים גם יוכלו לקחת עותק של המתכונים הביתה כדי להכין בנחות את המטעמים לחברים ובני משפחה.

"אנחנו נרגשים להחזיר מסורת אהובה שהיא בין פעילויות ההעשרה הפופולריות ביותר שלנו. תוכניות הבישול החדשות עוסקות בחיבור אורחים לתרבות הקולינרית של האזור שהם מבקרים עם חוויה מהנה וניתנת להשגה", אמר **מיכאל סטנדבך (Michael Stendebach)**, סגן נשיא חטיבת המזון, המשקאות והחדרים של הולנד אמריקה ליין "אנחנו מעוניינים להבטיח שהאורחים שלנו יוכלו לקחת איתם חלק מחוויית הנסיעה הסוחפת הביתה לאחר סיום השייט."

תוכניות בישול במסעות לכיוון אסיה כוללות מתכונים שונים מאלה שבאיים הקריביים או באלסקה, שכן כל מופע יתמקד ביעד הנוכחי. כמה מתוכניות הבישול יכללו את תוכנית הדגים הטריים העולמית של הולנד אמריקה ליין, עם מתכונים המשתמשים בדגים טריים שמקורם בנמל סמוך.

<https://www.youtube.com/watch?v=V5VbnMG0Zqc&t=1s>

בין המנות שמוצעות במהלך המופעים:

***אלסקה:** קערת סלמון ברביקיו; קערת סלמון סרירצ'ה דבש.

***אוסטרליה/ ניו זילנד:** Panko Crusted Australian Flathead; בס אוסטרלי עם רוטב ורמוט תפוזים; פורל אלמוגים עם פורצ'יני ובייקון; דניס סנפיר צהוב צרוב.

***אסיה:** דג לוטיין אדום קוקוס קארי וירקות; קערת סלמון טריאקי עם אורז כרובית; קערת סלמון סרירצ'ה דבש; פאן צרוב דבש סאקה בארמונדי.

***קריביים:** דג בהאמי עם גריסי בייקון; טאקו סיבס בגריל עם סלאו חריף וליים קרמה; דג סלע & קוקוס שרימפס ביסק.

***הוואי:** לומי-לומי סלמון; אופה צרוב עם מנגו אבוקדו ריליש.

***דרום האוקיינוס:** **השקט:** לומי-לומי סלמון.

***דרום אמריקה:** דג צרוב עם סלסה צ'יליאנית; שרימפס בגריל עם צ'ימיצ'ורי ופולנטה.

***מקסיקו:** טונה מושחרת בסגנון Oaxaca; פילאף וסלסה פיקנטה; טאקוס סיבס צלוי עם סלאו חריף וליים קרמה.

שדרוגים אחרונים נוספים כוללים את **הצגת היין המבעבע הראשון** אי פעם של חברת השייט **ותפריט Pinnacle Grill** מרענן הכולל טעמים מקומיים בהשראת אזור.



מסעדת Pinnacle Grill של הולנד אמריקה ליין. צילום הולנד אמריקה
לפרטים נוספים: טופ קרוז ☎ נציגים בישראל של הולנד אמריקה ליין. טלפון ☎ 035284010 , Lucy@topcruise.co.il
ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרוז חלום של הפלגה](#)" ☎ הייחודית בעולם הקרוזים. למעלה מ-15,000 חברים

.There are no comments yet