

"טעם של מסע": סיבורן משיקה מהפכה קולינרית חדשה

Posted on 18 ביוני 2025 by עוזי בכר



חברת הקרוזים היוקרתית סיבורן משדרגת את חוויית האוכל על גבי אוניותיה עם תפריטים בהשראת מטבחים מקומיים, סיורי חוף קולינריים, וביקורים בשווקים אותנטיים. כל זאת כחלק ממסע עולמי בעקבות הטעם המקומי

Categories: [חדשות](#), [ראשי](#)

Tag: [סיבורן](#)

סיבורן (Seabourn), אחת מחברות הקרוזים המובילות בתחום היוקרה, הכריזה על שדרוג משמעותי בתוכנית הקולינריה שלה, מתוך שאיפה להפוך כל ארוחה למסע תרבותי עמוק. החברה מציגה תפריטים חדשים, פעילויות קולינריות ביעדים נבחרים וקונספטים מקוריים שיחברו את האורחים לטעמים האותנטיים של העולם. על הצלחת המעבר לה.

במוקד החידוש עומדת גישה קולינרית המתמקדת ב**אותנטיות אזורית**, **מרכיבים טריים ממקור מקומי** וחוויות שף שמחברות בין תרבות, סיפור ומטבח. לדברי נשיא סיבורן, **מארק תמיס (Mark Tamis)**: "סיבורן קבעה סטנדרט חדש במצוינות קולינרית, והשדרוגים הללו הם ביטוי למחויבות שלנו למטבח שמכבד את המקום ואת האנשים שמביאים אותו לחיים."

מה חדש על הצלחת?

המהפכה הקולינרית כוללת:

- *תפריטים אזוריים ייחודיים** עם מנות מחומרי גלם מקומיים ☞ דוגמת סלמון בר מאלסקה.
- *מנות שף מתחלפות** במסעדות הספינה ואירועי גריל מיוחדים בפטיו ☞ עם דגש על פירות ים טריים.
- *חוויות טעם ייחודיות** כמו טעימות פירות ים לאחר סיורי טבע באלסקה.

ירידה לחוף ☞ עם סכין שף ביד

חלק מרכזי מהתוכנית הוא הרחבת סיורי החוף הקולינריים של החברה. בין הבולטים שבהם:

***הדגמות בישול חיות וטעימות של סרטנים וסלמון טריים** עם שפים מקומיים באלסקה.

***אכילת צדפות בחווה ימית** באי הנסיך אדוארד, קנדה.

***טעימות לובסטר טרי** בבר הרבור, מיין ☞ חוויה שמוסיפה ניחוח של ים למסע.

בנוסף, סיבורן מרחיבה את תוכנית **"קניות עם השף"** הפופולרית שלה, במסגרתה מצטרפים האורחים לשף הראשי של הספינה לסיורים בשווקים מקומיים בנמלי עגינה. בין היעדים החדשים:

הו צ'י מין סיטי (וייטנאם), פנאנג (מלזיה), נגסאקי (יפן), קוויבק סיטי (קנדה), בנגקוק (תאילנד) וקנאזאוה (יפן).

חוויה של חיבור

תמיס מסכם: "הקשבנו לאורחים ולצוותים, והבנו שהמטבח הוא הרבה מעבר לאוכל ☞ הוא דרך להתחבר למקום.

כשאנחנו מצליחים להביא את הריחות, הצבעים והטעמים של היעד ☞ אנחנו יוצרים חוויה בלתי נשכחת."

עם ההשקה החדשה, סיבורן מבססת את עצמה לא רק כמותג של שיט יוקרתי, אלא גם כיעד קולינרי צף ☞ שמביא את העולם לצלחת.



סיפורן אוביישן: סיפון הבריכה. צילום עוזי בכר
לפרטים נוספים: טופ קרוז ☎ נציגים בישראל של סיבורן. טלפון ☎ 035284010 , Lucy@topcruise.co.il
ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "קרוז חלום של הפלגה" ☎ הייחודית בעולם הקרוזים. למעלה מ-15,900 חברים
הצטרפו לקבוצת הוואטסאפ "קרוז אין-חדשות חמות מהים"
חפשו אותנו גם [בטלגרם](#)

.There are no comments yet