

טיפים קולינריים: באניות אפשר גם בלי בורקס ורבע עוף

Posted on 26 במאי 2018 by עוזי בכר



רגע לפני שאתם יוצאים לשיט תענוגות בואו נעשה לכם סדר בבלגן , מתי והיכן אוכלים בחדר האוכל המרכזי או במסעדות נושא

Category: טיפים

Tag: שיט תענוגות, חופשת שיט, בורקס ורבע עוף, חדר אוכל מרכזי, מסעדות נושא, קולינריה, טיפים

"קולינריה" הפכה להיות מילת מפתח קוסמופוליטית וטוב שכך. בשנים האחרונות תפסו תאוצה סיורים קולינריים שהפכו לטרנד חדש: סיור קולינרי בטוסקנה, נורמנדי או ביקב איכותי כזה או אחר. רמת המסעדות זינקה לאין שיעור, האוכל במחלקות היוקרה במטוסים משודרגים מידי יום ובאניות הנוסעים כבר מזמן לא מגישים בורקס ורבע עוף. טיפים קולינריים- זה שם המשחק.

חוויות קולינריות הפכו לחלק בלתי נפרד מחגיגה משפחתית, מפגש חברים, נסיעה לחו"ל אז מדוע לא בחופשת שיט ? המשפט שאבד עליו הכלח: " חושש לצאת לחופשת שיט בגלל האוכל" כבר לא רלוונטי, לאלו אני מציע להביא איתם לקרוז פריכיות אורז וגבינת קוטג' אפס אחוז או פשוט להישאר בבית.

ניתן לחלק את סגנון הגשת האוכל באניות הנוסעים לשלושה עיקריים: פריסטייל, שולחן קבוע וקרוז הכל כלול.

פריסטייל קרוזינג (Freestyle Cruising) הוא שיט בסגנון חופשי מה שמייחד לדוגמא את חברת נורוויג'ן קרוז

ליין, בו קוד הלבוש הוא חופשי יותר והארוחות מוגשות במספר חדרי אוכל לבחירת הנוסעים, ללא שולחן קבוע ושעה קבועה מראש. חדרי האוכל המרכזיים פתוחים משעות אחר הצהריים המוקדמות ועד שעות הערב המאוחרות לבחירת הנוסעים ולא ניתן להזמין מראש שולחן לארוחה בחדרי האוכל המרכזיים.



SAVOR - אחת ממסעדות הבחירה בנורוויג'ן בליס. צילום עוזי בכר
שולחן קבוע, נהוג במרבית חברות השייט בו כל נוסע יושב בשולחן שנקבע לו מראש ובשעה ידועה, כאשר ברוב המקרים מדובר בשתי משמרות: ראשונה בסביבות השעה 18:30 ל- 19:00 ושנייה בסביבות השעה 21:00.

בשני המקרים (פריסטייל או שולחן קבוע) חדר אוכל בסגנון הגשה בשירות עצמי (Self Service) פתוח משעות הבוקר המוקדמות ועד השעות הקטנות של הלילה בו תוכלו לעבור עם מגש ולבחור את המנות האהובות עליכם ולא חסר. חלק מחברות השייט יכנו אותו windjammer אחרות Lido , Garden Cafe ועוד. בד"כ הוא ממוקם בסיפונים העליונים של האנייה בו תוכלו גם לצפות בנוף הנשקף מהאנייה בשעת הארוחה.

מסעדות נושא, הן מסעדות נוספות בתשלום (המחיר נע בין 15 ל-30 דולר לאדם או אה לה קארט) הפזורות באונייה ומיועדות לנוסעים המעוניינים לגוון ולחוות בנוסף לחדרי האוכל המרכזיים הגשה של אוכל ספציפי כזה או אחר כמו איטלקי, צרפתי, אסיאתי ועוד. ההגשה על פי תפריט בחירה ובד"כ האוכל איכותי מחדרי האוכל המרכזיים.

השאלה המתבקשת מה עדיף ? אין תשובה חד משמעית, מאוד אינדיבידואלי. הטיפוס השמרני יותר או בגיל הזהב מוטב אולי שיבחר בשולחן קבוע ובמשמרת ראשונה בה יפגוש מידי ערב את חבריו לשולחן ואת המלצר איתו כבר מפתחים קשרים ידידותיים. המלצר לומד במהירות הבזק את עדיפויות האוכל והמשקאות והדבר מעניק תחושה אישית וחמה. מאידך, קיימים גם אלו בגיל הזהב הצעירים ברוחם, שמעדיפים לאכול בכל ערב במסעדה אחרת ולהכיר חברים חדשים. הבחירה בידיכם, כל עוד לא חוויתם.. לא ידעתם..



מסעדת נושא באניית בוטיק, בסגנון הכל כלול. צילום עוזי בכר

סגנון "הכל כלול" נהוג באוניות הפאר כמו קריסטל, ריג'נט סבן סיז, סיבורן, אזמרה, סילברסי, פוננט ועוד. ברור שזה המצב האידיאלי בו תוכלו לאכול בכל פעם במקום אחר לבחירתכם ומה שנדרש מכם או מהבטלר (Butler) הצמוד לסוויטה שלכם, הזמנה באחת ממסעדות הנושא ללא תשלום נוסף. המשקאות האלכוהוליים כלולים במחיר, מה שלא קיים בשני המקרים הקודמים, אבל המחיר בהתאם ויכול לנוע בין 5000 ל- 15,000 דולר לאדם לשייט של שבוע בחדר זוגי. גם הסיורים ושירותים נוספים כלולים במחיר ולא נרחיב הפעם, זה נושא טוב למאמר נפרד ומעמיק יותר.

טיפים חשובים

גם את ארוחות הבוקר והצהריים ניתן לאכול בחדרי האוכל המרכזיים ולא רק את ארוחת הערב. המלצר יגיש את עיקר מרכיב הארוחה לשולחנכם. נכון, הארוחה מעודנת יותר, אבל זכרו היא בשאנטי וצריכה להיות מותאמת ללוח הזמנים שלכם: אוטובוס שעומד לצאת לסיור, הזמנה לטיפול ספא וכדומה.

פגשתי כבר נוסעים המוותרים על חדר האוכל המרכזי לטובת הגשה בשירות עצמי וזה בסדר, אבל עדיין בקרו לפחות בערב הראשון ונסו ללמוד האם זה לטעמכם או לא. ברוב המקרים האוכל הוא טוב יותר והחווייה הקולינרית שווה את המאמץ, אל תחמיצו.

במידה ואתם זוג בודד בקטע רומנטי או מעדיפים לשבת בשולחן לשניים מכל סיבה שהיא, מוטב שתצינו זאת בעת הזמנת חופשת השייט, אין שולחנות רבים לזוגות והרשימה נסגרת במהירות. בנוסף, אם אתם זוג חברותי אבל מצאתם עצמכם בשולחן עם אנשים לא לטעמכם או המשמרת לא מתאימה ללוח זמני הבילוי אל תחששו לנסות לשנות את הגורל. שני מקרים בהם נאלצנו לבקש לשנות את השולחן הקבוע היה כאשר מיקומו היה קרוב למנוע מבעד לקיר שזמזם באוזנו ללא הפסקה. מקרה שני, כאשר פגישה עם חברינו לשולחן הצריכה אטמי אוזניים במהלך הארוחה, נדיר²

סוד, ולא שמעתם את זה ממני² במידה ואתם מאוד נהנים מהמנות וראיתם מנה אצל חברכם, שנפשכם חפצה לטעום, בקשו מהמלצר האישי שלכם בעדינות, אני משוכנע שהוא יענה בשמחה למבוקשכם.



גארי תומס- שף אניית סמפוני אוף דה סייז.
צילום עוזי בכר

לערב הקפטן, הנהוג ברוב אוניות הקרוזים דאגו להביא אתכם חליפה מהודרת לגברים ושמלת ערב לנשים גם אם אתם אנשים שלא אוהבים את סגנון הלבוש, ראו זאת כסוג של מסיבת פורים, זה ישפר את מצב רוחכם ושל הסובבים אתכם.

ככל שתתמהמהו להזמין האוכל יגיע מאוחר יותר ואם יש מופע בתיאטרון שמתחיל לאחר ארוחת הערב אתם עלולים לפספס אותו. יש הנוהגים לראות קודם את המנות של החברים ואז להזמין, אז לתשומת לבכם אתם מעכבים גם את המשך הגשת המנות לחברים היושבים מסביבכם, המלצרים באוניות משתדלים להגיש את המנות בתזמון מדויק לכל הנוסעים היושבים יחד. תשתדלו לדרוש את המנה הנוספת כבר בתחילת הארוחה.

לבכיינים שחוששים לעלות במשקל, זה שיש אוכל טוב בסביבה לא אומר שאתם חייבים "לטרוף" הכל. מומלץ לבחור את המנות האהובות במיוחד. קצת הגזמתם בארוחת הערב, לא נורא, צאו בבוקר ג'וגינג במסלול הריצה בסיפון העליון, בקרו בחדר הכושר או השתתפו בפעילויות הספורטיות מסביב לבריכה. צמחונים, טבעונים, סוכרתיים, שומרי כשרות- לכולם פתרונות בתנאי שבזמן ההזמנה מומחה השייט יעביר את בקשתכם לחברת השייט.

ילדים, להם אין ממש מה לדאוג בנושא האוכל. דוכני פיצה והמבורגרים עם צ'פס ממתינים להם ברוב שעות היממה, בנוסף כמובן, למנות הילדים "הבריאות" המוגשות בכל המסעדות. חשוב במיוחד שתבחרו אנייה המתאימה למשפחות ואת השאר תשאירו לצוות האנייה. ברוב האניות מכונות הגלידה מוצבות וממתינות לילדים במהלך כל מסלול השייט. חנויות ממתקים מיוחדות ומעוצבות נפתחו לאחרונה, בתשלום, במיטב האניות המתאימות למשפחות²הורים, זהירות לא להגזים.



דיסני קרוז ליינ: מסעדות מיוחדות לילדים. צילום עוזי בכר

תכננו להגיע ביום הראשון, מוקדם לצ'ק אין, כך תספיקו לאכול את ארוחת הצהרים באונייה, כנ"ל לגבי הירידה, אם מתאפשר, מוטב לאכול את ארוחת הבוקר לפני הירידה מהאוניה, היציאה מהאוניה מתנהלת לפי קומות וצבעים במטרה למנוע עומס ואולי גם לא יזדמן לכם לאכול לפני הטיסה בדרככם חזרה הביתה.

משקאות אלכוהוליים וחמים (קפה אספרסו, הפוך וכדומה) הם בתשלום ולכן מומלץ לרכוש חבילות שתייה בתחילת החופשה, מה שיחסוך לכם כמה שקלים. במרבית האניות ניתן לעלות בקבוק יין אחד לנוסע ולשלם עבור "חליצה" סכום העומד על כ-50 דולר, עשו את החשבון ובחרו את המתאים לכם. ברוב המקרים לא ניתן לעלות בקבוקי מים (חברות השייט מרוויחות) וגם במקרה הזה ניתן לרכוש חבילה של מספר בקבוקי מים. מניסיוני אם תרכשו בקבוק אחד בירידה מהאנייה לא אמורים לעשות לכם בעיות בד"כ בעלייה חזרה, נסו ביעד הראשון ואז תהיו חכמים יותר ליתר ימי ההפלגה.

²ולכם הישראלים לא בהכרח לכולם יש יום הולדת, יום נישואים, ירח דבש או מסיבת גירושים בדיוק בחופשת השייט.. בשביל לזכות בעוגה מקושטת ומלצרים מזמרים. חברות השייט מכירות כבר את "הקומבינה"² הפלגה נעימה.

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "קרוז חלום של הפלגה" - הייחודית בעולם הקרוזים

.There are no comments yet