

משולחנו של חובב קרוזים וותיק

Posted on 27 במרץ 2019 by רפי אהרונוביץ



רפי אהרונוביץ, הבעלים של "ידע בשרים" פורש את משנתו בנושא שייט תענוגות לאחר חזרה מעוד קרוז קסום והפעם במזרח הרחוק

Categories: טיפים, ראשי

Tag: הפלגות, חובב קרוזים, רפי אהרונוביץ, קרוזים במזרח הרחוק, דולפיין, Westerdam

שמי רפי אהרונוביץ, חברים, ספן די ותיק כשזה מגיע לאוניות נוסעים גדולות. את נושא השייט גיליתי במקרה לפני יותר מ-30 שנה כשהייתי בטיול בארצות הברית ויצאתי לשייט של 4 לילות לאיי בהאמה. לאונייה קראו אז "דולפיין" והיא הייתה קטנה ובקנה מידה של היום אפילו קטנה מאוד.

התא שישנתי בו היה עם צוהר עגול קטן ואפילו לא ידעתי ולא בדקתי אם היו אופציות אחרות. המחיר היה 150 דולר לאדם ובמשך ארבעה ימים הרגשתי כמו מלך - במיוחד בגלל האוכל! זה הזמן לציין שאני מתפרנס מענף המזון ואף מלווה אותו שנים בכתובים ולכן המעבר מהקולינריה בארץ אז לזנבות לובסטר במזנון של חצות (אחד הלהיטים בהרפתקאות השייט של פעם שבהזדמנות ארחיב עליהם) ולסטייקים בסטנדרט אמריקאי גרמו לי - בליווי לא מעט משקאות וחופי תכלת - תחושה של מלך העולם.

כשחזרתי לארץ לא הפסקתי לדבר על השייט שלי. רוב חברי, כולם נוסעים מתמידים, לא ממש הבינו על מה אני מדבר ועל מה רבה התלהבותי. מאז ועד היום הרבה מים זרמו באוקיינוסים וגם הרבה אוכל במזנונים של הקומות הגבוהות. התקדמנו כולנו ובאופן אישי כבר הייתי על שלל אוניות וסוגי כלי שייט: ספינות ענק, אוניות שייט נהרות בוטיקיות, ואפילו שייט תעלות בנהיגה עצמית.

גם הענף עצמו השתנה, תפס תאוצה אדירה בעולם ולאחרונה גם בארצנו. חלק יגידו שלטובה כשזה הפך להכל כלול החדש, נגיש יותר גם במחירים. חלק יטענו שזה לרעה שכן השייט איבד את היוקרתיות והסטייל שהיו שמורים לאוניות הנוסעים של פעם. אני, חברים, מוצא את דרכי ונהנה גם היום ממש כמו פעם.

השיטה שלי היא פשוטה. איני מתייחס לשייט כטיול עומק גאוגרפי, אלא כנופש הנותן טעימות תוך כדי נוחות מקסימלית. כמו כן לא תשמעו ממני נתונים טכניים - כמה טון האוניה, מה רבים סיפונה ומה חזקים מנועיה. איני חזק בחומר הזה ומעולם זה לא היה פקטור עבורי אם לעלות על אונייה זו או אחרת.

חבר ילדות שלי למשל, יוצא חיל הים היה מהופנט רוב השייט מיכולת התמרון, המהירות ועומק השוקה של אוניית "אלור אוף דה סייז" עליה שטנו. אני לעומת זאת הייתי בהלם מאזור הסנטרל פארק שלה. לכן אתמקד במה שאני מבין: חווית החיים הטובים: הנוחות, האוכל והאוירה שבאוניות.



Westerdam של הולנד אמריקה ליין. צילום החברה
שייט ב- **Westerdam של הולנד אמריקה**

השייט האחרון שלי והראשון בחברת הולנד אמריקה. החלטתי להתחיל מהשייט האחרון שלי שכן הוא היה מיוחד הן בגלל המסלול ובגלל האונייה. ברצוני לשתף אתכם בתובנות של מה שלמדתי על בשרי, ניסיוני וניסיון חברי. קודם כול הוא ארוך - 16 לילות שזה מבחינתי גם מגוון וגם תענוג גדול. אגב, לידיעתכם ככל שהשייט ארוך יותר לרוב המחיר ללילה נוח יותר.

היו בו 5 ימי ים שבהם האוניה שטה ואתה נהנה ממטעמיה ומבחר הפעילויות או מה שעדיף עלי: שומע את רחש הגלים, אוכל, שותה, קורא ונח. אגב רחש הגלים, אוויר הים, מעט אלכוהול, פלוס תנודות קלות - ואתה ישן כמו תינוק.

את השייט הזה בחרנו תחילה בגלל המסלול שהתחיל בהונג קונג, עבר בדרך בבירת הפיליפינים, דרום קוריאה, טיוואן, יפן והסתיים לאחר 17 יום בשנחאי שבסין. מאחר שהמסלול מצא חן בעינינו, התחלנו לבדוק את האוניה **"Westerdam"** של הולנד אמריקה ליין. עכשיו כשאני אחרי - אני יכול להגיד במלוא האחריות: אהבתי את האונייה

הגודל שלה הוא בינוני . היא לא צפופה והשטחים הציבוריים מספיקים בהחלט ומאחר והיא אינה ענקית ניתן בקלות יתר להשתמש במדרגות גם בשעות קריטיות, פחות לחץ על המעליות .



Signature suites באונייה Westerdam. צילום החברה

החדר - אהבתי מאוד את התא
שלי- 1603 שמוגדר כ- Signature suites הוא מקביל למה שבאוניות אחרות מוגדר כמיני סוויטה . התא בעל חדר אחד אבל מרווח. גודלו כ-50 אחוז יותר מתא רגיל עם מרפסת, מקלחון ואמבט (עם ג'קוזי בסיסי למי שהנושא חשוב) . מרפסת מרווחת עם כיסאות נוח שמגיעים למצב של שכבה מוחלטת (לא לזלזל חשוב במקרה של מספר ימי ים) .

נושא החדר חברים הפך עבורי עם השנים לחלק גדול מחוויית השייט והוא עקרוני יותר בשייט ארוך. נתחיל מהסוף: חדרים טובים יותר ובמיקום טוב יותר באונייה עולים יותר ולעיתים הרבה יותר איני נכנס כאן לכיס של אף אחד. הכרתי פנסיונרים ששטים בעשרות מסעות כל שנה והם לוקחים את התא הכי זול (פנימי ללא חלון) ונהנים מאוד במחיר הזה מכל מה שיש לאוניה להציע . לכן כל אחד והשיקולים שלו .

אסביר את הגישה שלי. מרפסת לדעתי היא חובה כי החדר נראה ומרגיש גדול ומואר יותר ובימי ים בהם האנייה שטה אתה יכול להסתלבט במרפסת שלך ולא לחפש נואשות כיסא בבריקה ובסיפוני השיזוף . בנוסף, בשייט נופי מהסוג של הפיורדים ו/או אלסקה יש לחדר כזה ערך מוסף אדיר. לחובבי הז'אנר ניתן להשאיר דלת למרפסת פתוחה ולהירדם בלילות עם רחש הגלים ואוויר הים. בנוסף, אם אתם עם משפחה ו/או חברים בתאים סמוכים ניתן לבקש לפתוח את הדלת המפרידה בין מרפסת אחת לשנייה וליצור רצף . איני ממליץ על מרפסת למשפחות עם ילדים קטנים שאוהבים לטפס כמעט על כל דבר והמעקה אינו כל כך גבוה.

גודל החדר גם הוא משמעותי עבורי, משרה נוחות וסדר, תחושה נעימה יותר למרות שגם בחדר הכי פצפון שהייתי - וכאמור הייתי בכולם במשך השנים - יש לכם כל מה שאתה צריך. גם לגודל המרפסת משמעות, מאחר והוא כאמור משפיע ישירות על סוג הכיסאות והאם ניתן להציבו למצב שכבה נוחה עם ספר וכוס משקה בימי ים.

אווירה והופעות - האווירה באונייה הזו ובמסלול הזה היא לא מהסוג הרועש. אין שם מסיבות עד השעות המאוחרות של הלילה כמו בחלק מהאוניות, במיוחד היוצאות לקריביים .

האווירה בוגרת יותר וגם אין כאן מגלשות מים ולונה פארק לילדים קטנים. יש כאן אווירה מכובדת. לא פורמלית מידי (עבדכם הוא מהסוג שז'קט מאוד מכביד על גזרתו). ההופעות בתיאטרון המרכזי הן לא בומבסטיות מהסוג של הפקות ברודוויי כמקובל באוניות הענק. באונייה יש גיחות של אמנים אורחים, כיפיות לצפייה .

אם בתיאטרון עסקנו, זו הפעם הראשונה על אוניה שגם אם אתה מגיע להופעה בדקות האחרונות אתה מוצא מקום סביר לשבת. השוס מבחינת הבידור הוא שבצד של הקזינו כל ערב יש הופעה של פסנתרן ופסנתרנית, שני פסנתרים אחד מול השני בשירים מכל הזמנים. ממש תענוג. מידי ערב הופעות של להקת בלוז, ג'ז ושירי נשמה B.B.King קלאב .

כמו כן בקצה אחר הופעת רביעית כלי מיתר לחובבי המוזיקה הקלאסית . גם הקזינו כאן קטן ורגוע יותר. חדר הכושר

מאובזר היטב וכרגיל משקיף אל הים בקדמת האוניה, צמוד לספא שבו טיפולים מכל הסוגים, כולל ג'קוזי ענק וסאונות. הטיפולים כמקובל באוניות הם איכותיים ביותר.



Westerdam: קולינריה עילית. צילום רפי אהרונוביץ
האוכל והשתייה

בבוקר, האפשרויות הן לעלות לסיפון המזנון שם כמו בכל האוניות תמצאו כל מה שחשקה נפשכם לאכול בבוקר או בכלל. מאוכל אסיאתי, מרק יפני של בוקר וכלה בכל סוגי החביתות והביצים המוכנות לעיניכם, פירות ירקות גבינות קנדיקים דגים לחמים - בקיצור הכל.

יתרון מעולה עם ילדים, למשל, שאפשר להעמיס להם מה שהם אוהבים, חוסך המתנה למלצר, להכנת מנה ולהגשה. חסרונות: לעיתים עמוס מעט, במיוחד בימי נמל כשכולם ממהרים לרדת וגם חשוב, במזנון תמיד אוכלים יותר.

קבלו טיפ: מאחר והעמדות חוזרות על עצמן כמעט מידי יום, עשו סיבוב ביום הראשון ותחליטו מאיזה צד להתחיל "לתקוף" את המזנון. לשבת בחדר האוכל, לאכול בהגשה, בניחותא ולבחור מתוך תפריט יש יתרונות. לא צריך לעמוד להמתין לחביתה, לא צריך להסתובב ולהתלבט אווירה שקטה יותר. ומזמינים מה שרוצים לאכול אז גם אוכלים פחות- חסרון, לוקח זמן.

ועכשיו לאופציה המועדפת עלי. כל ערב תקבלו יחד עם דף הפעילות של יום המחר, עדכוני מזג אוויר ופרטים על נמל היעד וגם טופס שממלאים אותו. תולים על דלת החדר מבחוף מספר אפשרויות לארוחת בוקר ומשקאות וכן שעה מבוקשת בטווח של 30 דקות. אני אומר: שבו במרפסת עם כוס קפה או תה, צפו בגלים איכלו משהו קל שמגיע לחדר, שכן יום שלם של אוכל עדיין לפניכם.

צהריים, המזנונים פתוחים עם פינות אוכל אסיאתיות, איטלקיות, פריסה של נתחי טלה, בקר הודו ועוד, כל מה שחשקה נפשכם. קחו בחשבון שהאוכל בצהריים במתחם המזנון, למרות ששוב כל אחד יכול למצוא משהו לאכול, אינו משתווה באיכות לארוחת הערב כפי שתראו בהמשך.

לצד הברכה קיים מזנון ובו מבחר המבורגרים ברמה רגילה של ספינות. הכי טוב לטעמי הן הנקניקיות, רמה מעולה

ואפילו לחמניות הנקניקיה הן פריכות ולא מהסוג הספוגי האמריקאי המקובל באוניות עם אותן תוספות וכמובן צ'יפס איכותי מאוד וטבעות בצל. לידו מזנון קטן בשרות עצמי של אוכל מקסיקני חסות פריכות, טורטיות, גואקמולה, עגבניות, בקר ועוף מפוררים, טורטיות וטאקוס.

ההמלצה שלי ואני השתדלתי ליישם אותה כמה שיותר בצהריים הצטיידו בנקניקיה או שניים (אפשר בהחלט בלי לחמנייה למי שרוצה לחסוך מעט קלוריות), סלטים רעננים מהמזנון המקסיקני מי שחייב יכול להשלים ולהביא לעצמו משהו מהמזנון הכללי, בירה או עדיף בלאדי מרי. כאן במאמר מוסגר אוסיף שאני איש של בלאדי מרי וכאן, במזנון הבריכה, שתיתי את האיכותי והייחודי ששתיתי על הים. מעולה, מדויק עם חריפות טובה יחס טוב בן מיץ לוודקה, שרימפס ופלפל חריף כבוש מקשטים לך את הכוס, מושלם לים.

בערב - חוץ מאשר המזנונים הפעילים שבהם אתה יכול להגיע בזמנך החופשי לבוש איך שבא לך והם טובים בערב הרבה יותר מאשר בצהריים. באחד הערבים היו עמדות מכל ארצות אסיה והיה כיף. גולת הכותרת הוא חדר האוכל, בחרנו את המשמרת המוקדמת (18.30). כאן אני יכול להגיד במלוא האחריות שהאוכל בחדר האוכל הוא טוב ולעיתים טוב מאוד. הוא מקביל ברמה לאוכל שמוגש במסעדות המתמחות בשאר האוניות. המנות לא גדולות מידי ומוגשות בצורה אטרקטיבית, כמובן שישמחו להגיש לך מנה נוספת.



רפי אהרונוביץ לוגם בלאדי מרי

המוצרים ה"כבדים" כלומר סטייקים, לובסטרים, דגים ועוד מגיעים מארה"ב לכל נמל שהאוניה עוצרת בו ושם גם משלימים במוצרים מקומיים החסה תמיד פריכה. חוץ מהתפריט היומי המשתנה. תמיד ניתן להזמין סטייק סינטה אמריקאי, סלמון, מרק בצל וסלט קיסר. השרימפסים גדולים ואיכותיים.

לאוניה גם שתי מסעדות מתמחות בתוספת תשלום, אחת מסעדת בשר והשנייה איטלקית. זו הפעם הראשונה שלי בשייט שלא נאלצתי לתגבר עצמי בארוחת מסעדה. אם כי פעמיים הזמנו את ה"סרף אנד טרף" מהמסעדה לחדר האוכל (בתוספת תשלום) ונהננו ממנה קלאסית מעולה של לובסטר, על פילה בקר עם רוטב פלפל עדין ששידך ביניהם.

הינות באוניה הם בתמחור סביר וניתן להזמין "דיל" של 8 בקבוקים במחיר מיוחד. אישית אני ממליץ על תוכנית הכל כלול במשקאות, אלא אם אתם צרכנים כבדים של אלכוהול, שכן עבורי חצי בקבוק יין לערב ושניים- שלושה משקאות חריפים ליום זה עדיין לא משתלם. אחד הינות הכי יקרים שהזמנו עלה 115 דולר, בארץ הוא עולה 290 שקל כך שהתמחור הוא סביר.

בקומה ה-12 ישנו בר המשקיף לנוף של 180 מעלות ובערב הוא שקט. עשינו "ישיבת סיכום" יומית כמעט כל ערב שם על דרינק וקפה. זה המקום היחידי באונייה שמגיש אספרסו. בישראל, הפכנו די מכורים אליו ומבחינתי זו בעיה (אגב מכונת אספרסו יש רק בסוויטות היקרות יותר)

תלונות - יש לי שתי תלונות בלבד. יש צורך ביותר ברי אספרסו, לא חייבים כמו באוניות האיטלקיות, שכן זה מגיע עם כל הרעש וההמולה.

מזנון הלילה שהוא סוג של נשנוש ומסורת ולמרות שזו לא חברה איטלקית, אבל הפיצות שהם הגישו היו ממש, אבל ממש גרועות ומזנון הלילה עלוב ומשעמם.

סיכום

אונייה מעולה, מסלול מרתק ושונה, שרות ותאים מפנקים. אוכל ברמה גבוהה מהמוצע. טעימות מעניינות וטובות בסיוורים במיוחד בשוק הדגים בקוריאה. פודיס יקרים אם אתם בשייט הזה עשו לעצמכם טובה בכל יום של נמל איכלו ארוחת בוקר קלה מאוד. שכן תמיד ישנם דברים לטעום בצהריים, לרוב במסעדות השוק שם תוכלו לטעום כל מה שזו. שייט מעולה לכם.

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "קרוא תלום של הפלגה" הייחודית בעולם הקרוזים

.There are no comments yet