

16 שיעורי קולינריה בסבן סז ספלנדור

Posted on 20 בנובמבר 2019 by עוזי בכר



השיעורים יוצעו לראשונה בעונת ההשקה של האונייה ויהיו בהשראת יעדי האונייה באיים הקאריביים ובים התיכון
Categories: אניות קרוזים, ראשי
Tag: סבן סז ספלנדור, ריג'נט סבן סז, Seven Seas Splendor, Regent Seven Seas

חברת השייט היוקרתית, **ריג'נט סבן סז (Regent Seven Seas)** הודיעה על יצירתם של 16 שיעורים חדשים שיוצעו לראשונה בעונת ההשקה של האונייה **סבן סז ספלנדור (Seven Seas Splendor)** החדשה, האונייה שמבטיחה יוקרה מושלמת.

השיעורים החדשים, בהשראת ביקורי האונייה בקאריביים ובים התיכון, בעונת ההשקה 2020, מופיעים כעת באתר החברה וכוללים:

WORLD OF FLAVOUR: STREET FOOD - אם אתם מכירים את האושר שבמציאת וופל חמאה בדוכן רחוב בבלגיה או פלאפל טעים בדוכן בחיפה, ריג'נט מציעה מסע מדהים אחר אוכל רחוב. הנוסעים ילמדו על מרכיבים

סודיים, טכניקות מיוחדות ומתכונים משפחתיים שהשפים הפרטיים גילו בזמן שנסעו ברחבי העולם בחיפוש אחר אוכל רחוב נהדר ושוחחו עם המקומיים שיוצרים אותו.

ISLAND FUSION ☞ בהשראת האיים הקאריביים, בכל אחד מהם טביעת יד קולינרית ייחודית, הם המקום המושלם ללמוד על היעד דרך המטבח המקומי. מסורות ומרכיבים מקומיים מאירים את התרבות הילידית ואת משאבי הטבע של כל אי, בעוד שההשפעות של צרפת, ספרד, אפריקה, הודו וסין חושפות כיצד עוצבה המורשת הקולינרית של הקאריביים על ידי הקולוניאליזם.

FARMSTAND FABULOUS ☞ שיעור בו ילמדו האורחים כיצד לקנות ולבשל כמו שף, בהשראת החומרים אותם ניתן למצוא בשוק או על המדף. האורחים ילמדו להתייחס למסע הקניות כמו קנבס נקי, שילבש צורה על ידי החומרים הטריים שבעונה. המתכונים ישתנו בהתאם לאזור ולתקופה בשנה, אך הטכניקות להכנת יצירות מופת עונתיות הן מנוסות ומאומתות.

TREASURES OF THE AEGEAN ☞ תשכחו את כל מה שידעתם על האוכל היווני, השיעור חושף מחדש את התזונה הים תיכונית ואת אחד המטבחים הבריאים בעולם. דרך מנות אהובות מקורפן, כרתים, רודוס וסנטוריני, המשתתפים יגלו מרכיבים מקומיים וטכניקות מסורתיות המשמשות להכנת המתכונים, במהלך חקר יוון הקסומה ויצירת מאכלים מעוררי תאבון.

BATTER UP ☞ האורחים יתנסו במתכונים מבוססי-בלילה, החל מקרפים צרפתיים ולחם טוסקני עד פריטרי (Fritters) עגבניות סנטוריני ופריטרי קישואים טורקיים, ויוכלו לראות - ולטעום - שהדברים הפשוטים בחיים הם לרוב הטובים ביותר.

THE NOURISHED KITCHEN: PLANT-BASED COMFORTS - בין אם עוקבים אחר תזונה טבעונית או פשוט מעוניינים להכניס מנות צמחוניות לרפרטואר הקולינרי, האורחים יוכלו ללמוד את הטרנדים החדשים והחמים ביותר ויאמצו את טעמי השפע של הטבע לשיפור אורח החיים והכנת מתכונים צמחוניים בריאים, חדשניים וטעימים שפותחו באמצעות עבודה בשיתוף הפעולה במטבח ההוראה של אוניברסיטת הרווארד והמכון הקולינרי באמריקה.

SENSUOUS SPAIN - המסורת העשירה והאחדות הקולינרית של ספרד ניכרים בטאפאס שלה - צלחות קטנות המתוארות בצורה הטובה ביותר כעקיצות קטנות בעלות טעם גדול. בעת ילגמו סנגריה בלנקה ויכינו מתכונים טאפאס קלאסיים, הנוסעים בינו מדוע רבים מאמינים שטאפס הם יותר מאוכל - הם אורח חיים. וכדאי שיהיו מוכנים לחלוק את אורח החיים המענג הזה עם חברים במסיבת ארוחת הערב הספרדית הבאה.



ריג'נט סבן סזי - קולינריה עילית. צילום יח"צ

השיעורים, בני שעתיים כל אחד, עוצבו על ידי **קתרין קלי**, מנהלת ההעשרה הקולינרית של Regent Seven Seas Cruises. שף קלי, בוגרת המכון הקולינרי באמריקה, בילתה 40 שנה בטיולים במטרה לחקור את מטבחים מגוונים מרחבי העולם, ואת המסורות שיצרו אותם. היא ומדריכי אמן אחרים ילמדו את השיעורים.

"תכנית הלימודים שלנו פונה למגוון רחב של טעמים ומעניקה מענה לכל רמות הניסיון, החל משפים מתחילים ועד מנוסים, המובאים במטבח ההוראה המתקדם ביותר בים," אמרה **שף קלי**. "אנו מלמדים את הטכניקות הקולינריות בהן שפים משתמשים מדי יום, בונים רפרטואר מתכונים וכישורים שניתן להעביר בקלות למטבחי הבית של האורחים, לחקור מטבחים, תבלינים, מתכונים ומרכיבים מנמלי הבית שלנו, והכי חשוב, ליהנות יחד לחלוק סיפורים עם אנשים שנהנים לבשל."

שף קלי הוסיפה, "כשהייתי צעירה, היינו הולכים לבתים של חברים והם היו שולפים את המקרן שלהם ומספרים לנו על הטיולים שלהם דרך התמונות. כיום האורחים שלנו יכולים לחלוק את חוויות השייט שלהם בבית על ידי בישול ארוחות לחבריהם המייצגים את היעדים שביקרו בהם במהלך ההפלגה."

היצע השיעורים החדשים יורחב ויוצע גם באונייה סבן סזי ספלנדור באפריל 2020.

אורחים המשתתפים בשיעורים במטבח לאומנויות הקולינריה יקבלו הדרכה אישית, כל סטודנט יבשל מתחנת העבודה האישית שלו ויוכל להתאמן באופן מעשי. האורחים יוכלו גם לצפות בפרטים מקרוב על מסכי ענק. שמונה עשר עמדות בישול אינדיבידואליות יושבות בראש שלוש שורות ארוכות ומעוקלות עם משטחי קווארציט לבנים מנירוסטה. תחנות העבודה מצוידות במלואן עם כיריים איכותיות, כיורי נירוסטה ואוסף מקיף של מוצרי בישול נוספים. המרכז הקולינרי המשוכלל כולל גם חלונות מהרצפה עד התקרה, עם הנוף המדהים לאוקיינוס שבסיפון 11.



מסעדת Compass Rose בריג'נט סבן סיז. צילום יח"צ

אודות הסבן סיז ספלנדור

אוניית סבן סיז ספלנדור, נבנתה באנקונה, איטליה ותציע ל-750 אורחיה את השירותים היוקרתיים ביותר, בעודה מפליגה ליעדים המפורסמים בעולם ולפנינות פחות מוכרות. האונייה, שמכילה רק סוויטות עם מרפסות, היא עבודת אומנות, מחרטום לירכתיים, עם יוקרה ואלגנטיות בלתי מתפשרת, נוחות ושירות אישי לאורחיה. מעל ל-4,200 מטר רבוע של שיש איטלקי, יותר מדומם, יקשטו את האוניה ו-375 הסוויטות שלה כוללות כמעט 4,380 מטר רבוע של שטח מרפסת.

היא כוללת את סוויטת ריג'נט (Regent Suite) שגודלה 413 מטר מרובע, עם ספא וסאונה, חדר הדים ואזור טיפולים אישיים, מיטה בשווי \$200,000, של חברת Hästens Vividus, נוף של 270 מעלות מעל חרטום האונייה, באטלר אישי ומכונית עם נהג בכל נמל. סוויטת ריג'נט קובעת את הטון עבור 14 הסוויטות המדהימות הנוספות, המציעות את האירוח המפואר והיוקרתי ביותר בים.

ספא חדש המעוצב בהשראת יעדים בעולם, Serene Spa & Wellness™, נוצר עבור Seven Seas Splendor ומציע טיפולים בלעדיים שמשלבים טכניקות ומרכיבים מיעדים ברחבי העולם כדי להרגיע את הגוף וגם את הנפש.

מסעדות מעודנות על סיפונה של Seven Seas Splendor כוללות את Compass Rose, המסעדה המיוחדת הגדולה ביותר בים; Pacific Rim, מסעדה פאן-אסייתית דרמטית עם דרקון מיתי שמברך את האורחים; Prime 7, מסעדת סטייקים אינטימית ואלגנטית; Chartreuse, המציעה אוכל צרפתי קלאסי עם טוויסט מודרני; Sette Mari at La Veranda, בה יוגשו לאורחים מנות דגל איטלקיות אותנטיות ומציעה מקומות ישיבה מדהימים, מעל המים, הזורמים מעל האוקיאנוס לחיבור קרוב עוד יותר לים, מוקף משלושה צדדים בנופים מרהיבים ומעוררי השראה.

במהלך עונת הפתיחה בשנת 2020, Seven Seas Splendor תנווט על ידי קפטן סרינה מלאני (30). קפטן מלאני תהיה האישה הראשונה בהיסטוריה הימית שתופקד על אוניית שייט חדשה.



ריג'נט סבן סזי אקספלורר הנחשבת ליוקרתית בעולם עוגנת בנמל חיפה. צילום עוזי בכר

אודות הריג'נט סבן סזי

Seven Seas - Regent Seven Seas Cruises מציעה חוויה יוקרתית חסרת מתחרים. עם צי המורכב מארבע אוניות - Seven Seas Navigator®, Seven Seas Mariner®, Seven Seas Explorer® ו-Seven Seas Voyager® המבקרות ביותר מ-450 יעדים איקוניים ברחבי העולם ובהשקעה של 150 מיליון דולר בשדרוג הצי בשלוש השנים האחרונות. אוניות ריג'נט מאופיינות בסגנון הכל כולל, החל מהלינה בסוויטות וכמות סיורי החוף הגדולה ביותר ללא הגבלה, גישה לאינטרנט, שירות אישי, מאכלים ויינות משובחים, משקאות חריפים, ולינה במלון לילה בטרם השייט עבור אורחים בסוויטות בקטגוריית הקונסיירז' ומעלה.

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

.There are no comments yet