



עם הפנים לחיפה

התדמית של חיפה כעיר מנומנמת חוטאת לאמת. יש בעיר יוזמות חדשות שהופכות את חיפה לעיר מרתקת הנושאת ניחוח של חו"ל. אז אחרי שביקרתם בגנים הבהאים וביקרתם בעיר התחתית, זה הזמן לגלות מה חדש בעיר / יוליה פריליקניב

הלאפות המפורסמות בחיפה, מהי בירת הממתקים של המזרח התיכון ועוד מידע קוריוזי ומעניין לפודיז, לבשלנים ולסקרנים שאוהבים אוכל (inmykitchen.co.il).

הכדור הוא עגול

גם מי שלא חובב שווקים ואוכל, ימצא מה לעשות בחיפה ובשפע. אחת החוויות המסעירות למשפחות היא ביקור באצטדיון סמי עופר המודרני, מתוך תפיסה כי בכל אצטדיון מודרני יש סיפור גדול יותר מכר הדשא, היציעים והכדורגל. זהו אצטדיון בינלאומי ואפשר לצאת במרחביו לסיור מודרך מאחורי הקלעים, כולל בחדרי ההלבשה והיכל התהילה, יציע העיתונות, מתחמי VIP (כסף, זהב, יהלום, פלטיניום ותאי צפייה פרטיים) וממש קרוב לדשא

וחובבי וינטג'. "הלוואי שישאר אותנטי", אומרת ורד ומספרת על השוק החבוי והסודי של חיפה, שפועל רק מחמישי בצהריים ברציפות עד שישי בשעות הבוקר. "הבני ברק של חיפה", שוק ברמת ויז'ניץ שמציע למבקרים הסקרנים מאכלים מיוחדים של שבת, כולל דליקטסים כמו צ'ולנט וקיגל (veredferen.com).

הזמנה לארוחה

חיפה יותר מכל היא עיר של אנשים שיוזמים בה ומביאים בעקבותיהם מבקרים. אחד מהם הוא ארז גולקו, יליד חיפה ובן למשפחה ותיקה בעיר, שמבשל ארוחות חווייתיות בביתו ועורך סיורים קולינריים בוואדי ניסנאס, פאר המטבח הערבי-נוצרי. גולקו, שבכלל למד עיצוב אופנה, החליף את השיק בשוק ובעקבות תוכנית טלוויזיה שבה נחשף ל-Eatwith - מיזם שמארח אנשים לארוחות בבית - הוא התחיל לארח על בסיס תוצרת השוק. במקביל הוא עורך סיורים קולינריים בשוק שבו הוא נמצא כמעט מדי יום ומשם הוא שואב השראה למנות. גם בחורשי החורף מגיעים מבקרים רבים לחוות ולגלות את האזור המדהים הזה, לרברי גולקו. הסיור עם גולקו נערך בכמה וכמה תחנות קולינריות ותרבותיות, ועל הדרך הוא מספר מדוע נקרא הוואדי "ניסנאס", איפה קונים את

התדמית של חיפה כעיר מנומנמת ומזדקנת חוטאת לאמת. יש בעיר צעירים רבים, בהם סטודנטים, יזמים ויזמיות, אמנים ואמניות, שהופכים את חיפה לעיר מרתקת הנושאת ניחוח של חו"ל. אז אחרי שביקרתם בגנים הבהאיים וביליתם בעיר התחתית - זה הזמן לגלות מה חדש בעיר.

עושים שוק

שפית ורד פרן עורכת סיורים בשוק תלפיות האותנטי ומקיימת סדנאות אוכל בסטודיו שהקימה בשוק. פרן, חיפאית במקור והאישה היחידה בשוק שמנהלת עסק, מכירה היטב את חיפה הקולינרית, והיכרותה עם בעלי בתי האוכל והרוכלים מובילה לטעימות ולחוויות ייחודיות. "חשוב לי להביא את המשהו המיוחד", היא אומרת ומדלגת בין מוכר הכיסונים הקווקזיים שלא העלה מחירים מאז שנות ה-70, לפלאפל טעים וטרי מזן הדס הישראלי, לבית הקלייה החביב עליה, למוכר הירוקים הטריים וכך הלאה. עוד דוגמה לכך שחיפה היא עיר של שווקים ושל אנשים היא הסיפור של השוק בוואדי סאליב, שהיה פעיל בשנות ה-50 בזכות גלי העלייה, ובו שכנה מעברה שתושביה שוכנו בבתים ערביים שנותרו נטושים. השוק, שננטש עם פינוי המעברה, הפך לשוק פשפשים, הנחשב לאותנטי ונגיש משמעותית מעמיתו היפואי שכבר הפך יוקרתי. מדובר בגן עדן לצידי עתיקות, מעצבות פנים



שוק הפשפשים
צילום: יוליה פריליקניב





וילה כרמל צילום: אלוניס



לוקס צילום: אפיק גבאי



צילום: Shutterstock

מתגייסים למען חולי לוקמיה

לפני כשנתיים פתחו רינה דהן ומרינה לויש את עמותת "מתגייסים למען חולי לוקמיה", ובימים אלה נפתחה ברחוב ויצמן בחיפה חנות וינטג', שכל הכנסותיה קודש לחולי לוקמיה. מדובר בחנות צדקה (Charity Store) מלאה בפריטים שמגיעים מאנשים פרטיים, מפעלים, ארגונים, גלריות וסוחרים מהשווקים בעיר. את החנות מפעילים מתנדבים, ובנוסף פועל במקום בית קפה קטן עם מאפים מעשי ידיה של רינה.



צילום: וילה כרמל צילום: אלוניס

(בעל 15 חדרים בלבד) הנמצא ברחוב שקט ונושק לגינות (אחת שלו ואחת ציבורית). המלון-ספא ספוג היסטוריה ומעניק תחושה אירופאית ואלגנטית, ממש ניתוק ממירוץ החיים. המבנה הוקם בשנות ה-40 כבית הארחה ואירח את האריסטוקרטיה הישראלית באותם ימים, בין היתר את דוד ופולה בן גוריון. אז הוא נקרא מלון וכטל ואחר כך ורד הכרמל וכיום, אחרי שעבר שיפוץ מעמיק בידי משפחת שטרית, זכה לשם וילה כרמל. לשבת בערב במרפסת של החדר מול צמרות העצים או על הגג שבו ניצב ג'קוזי מפנק - זה רעיון נפלא לחופשה אורבנית זוגית או משפחתית. חיפה היא גם שער לטיולים בכל הצפון והעמקים ונוח לחזור אליה בטיולי כוכב. (villacarmel.co.il)



הומנה לארונה עם ארז גולקן צילום: יח"צ

שהיה בה בעבר (שרדות בת גלים 14). מתחם פאטוש החדש בנמל שנפתח באוקטובר (אח של פאטוש משרדות בן גוריון) הוא לא רק מקום של אוכל, לא רק בר, לא רק מקום של מוזיקה והופעות וגם לא רק גלריה לאמנות. הוא הכל המתחם הענקי בעל שתי הקומות והחצר האקלקטית מכניס לנמל דם חדש. המקום מעוצב לעילא ולעילא וכל פרט מושקע, כולל האווירה הצעירה והשוקקת (הנמל 6, חיפה).

איפה ישנים?

בעוד שהאקשן קורה ברובו בעיר התחתית ובאזור הנמל, כדאי ללון באזור השקט והפסטורלי של חיפה. אחד המלונות הקסומים בעיר הוא מלון בוטיק Villa Carmel האינטימי

בחזונום חלל גדול, מעוצב, עם אווירה שמחה, שבו מוגשים ללקוחותיו בירות מקומיות בייצור עצמי, בירות אורחות ואוכל שהולך יד ביד עם בירה ואלכוהול. התפריט מורכב ממנות משמחות חך כמו לחמניות בירה עם חמאת אנשובי, פלטת שרקוטרי, כרובית צלויה, קרפצ'יו, פטה כבדים כפרי, המבורגרים עסיסיים, ספרייט, נקניקיות שמנמנות, סטייקים, מאפים וקינוחים (הנמל 26, חיפה).

מילהאוס - החלום של אירן הורוביץ בת ה-21 מחיפה לפתוח בית קפה קהילתי-שכונתי התעורר כשגילתה שנכס של העירייה בשכונת בת גלים עומד למכרז. למרות הקשיים היא הצליחה לזכות והקימה בליווי "קרן שמש" לעידוד יזמים צעירים בית קפה בשם מילהאוס. לדבריה, מילהאוס הוקם כדי לשפר את איכות החיים בשכונה ולהחזיר קצת מהקסם



ליבירה צילום: דוד טילברמן

של השף עלאא מוסא (ממסעדת אל מסרא בעכו) ושותפו אחמד אסאדי. במתחם הצעיר והשוקק בנמל מציע מוסא תפריט עם כל מה שטרי בים ובשדה. בין המנות סביצ'ה דג ים עם לבונה שנקליש, פלפל חריף ופיסטוק חלבי, מחבת פירות ים בחמאת שרי ולימון כבוש, פילה מוסר על ריזוטו פריקי ותירד בר לצד שעועית ירוקה ועוד הפתעות. חוויה קולינרית-תרבותית בחלל מעוצב וטרנדי עם מטבח פתוח (הנמל 13, חיפה). **ליבירה -** מרחק הליכה קצר משם נמצא מוסד קולינרי צעיר, מ-2015, עם סיפור מעניין. ליבירה היא מסעדה עם מבשלה (או להיפך). אם באתם בהרכב מצומצם, כדאי לשבת על הבר ולראות מקרוב את ברוי הבירה בפעולה. בעלי המקום ראו

המטופח, שעל גיזומו עובדים פועלים מקצועיים מאנגליה מדי יום בקפידה. עוד לפני שנכנסים מושכת את תשומת הלב צורת האצטדיון - קן או קערה המצופה "קשקשי" זהב. המבנה הייחודי מאפשר חוויה ויזואלית וחזויית סאונד איכותית שלא תשאיר חובבי כדורגל (וגם כאלה שלא) אדישים. (haifa-stadium.co.il)

איפה אוכלים?

מלבד המוסדות הקולינריים הוותיקים, יש התעוררות מרשימה בכל העיר ובעיקר סביב הנמל המתחדש והעיר התחתית. **לוקס -** אחת המסעדות המדוברות והטעימות בעיר היא לוקס (Lux)