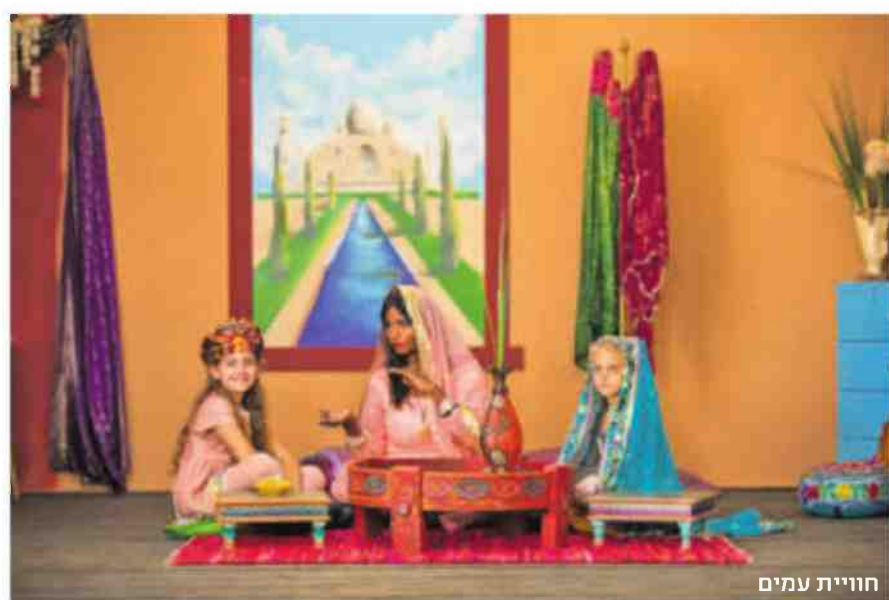


24.69x34.97	1/2	עמוד 6	ידיעות אחרונות - מסלול	01/11/2021	79294737-8
מצודת אשדוד י - 264678					



שיט באשדוד



חוויית עמים



מדושים בפארק אתגרים



פנינה פאי ובנותיה גילי ורוני

כל צבעי אשדוד

מתחם חווייתי שמאפשר להכיר את מגוון המאכלים והמסורות של העדות בעיק, מצודה מרגשת ופארק אקולוגי מטופח, מסלולי אופניים ומתקנים אתגריים, עיסויים מיוחדים בספא, ים שנשקף מכל תצפית, מנות דגים מרעננות ושיט רומנטי • תסמכו עלינו: יש הרבה מה לעשות באשדוד | **ענת לב־אדלר**

ספתח עם קרואסון

יום של נגיסות קטנות וטעימות מהצעות התיירות של אשדוד השאיר לנו טעם של עוד. את הבוקר פתחנו ב"פנינה פאי", פטיסרי שאין אשדודי שלא מכיר, ומאז שקרואסון הפיסטוק המושחת של המקום כיכב בעמודי האינסטגרם של פוריס מובילים, מגיעים לכאן מכל הארץ כדי לתת בבצק העלים החמאתי. את הקונדיטור ריה הקימה פנינה קומפורטי בשנת 1996, כש לצידה עובדים כל בני המשפחה ומנהלות אותה בנותיה גילי ורוני. "פנינה היא בכלל תימנייה", אומרות הבנות, ומספרות שהיא בדיוק נסעה שוב לצרפת להשתלמות כדי לחזור עם עוד רעיונות. בעבר היא הביאה למשל את הרעיון של קרואסון הפטל האדום, הטעים אש, עם הלוק הנוצץ והמפתה, או של הבנופי המעולה – בצק של קרואסון עם קרם פטיסייר ובננות מקורמי לות, שפשוט אי־אפשר להפסיק לאכול. הרבה מהלקוחות כאן הם צרפתים, שמכורים למאפים של פנינה, כאשר השום הוא הבצק, על שכבות העלים המתפצצות נימוחות שלו. המאפים משתנים בהתאם לעונות השנה וניתן לקנות במקום גם קינוחים אישיים ועוגות מעוצבות טעימות ויפהפיות. המקום כשר, ללא תעודה. הישיבה על בסיס מקום פנוי.

• **פנינה פאי, הציונות 13, א'ה 7:00-19:00, י' 7:00-14:30, 08-8557771**

גלישה על הבוקר

מכאן הלכנו לשבת במועדון הגלישה "ווייבס", בניהולו של יוסי ברגר, ופגשנו את המכורים לגלים שמגיעים בבוקר לפני הכל, כדי לעלות על הגלשן ולפתוח את היום כמו שצריך. "בהשכלתי אני ביולוג ימי והגלישה היא תחביב מילדות. אחרי שנים בשוק הביט חוני, פתחתי את המקום ואנשים באים לכאן על הבוקר, חותרים, גולשים ומכאן הולכים לעבר דה. אני פותח להם אשנב לים, וזה פשוט הופך להם את החיים", הוא אומר ומצביע על זוג בא־מצע החיים שנמצאים כאן בכל יום, ולא מוות רים על הפעילות הימית המשותפת. "אלה צחי ומיטל, זוג נשוי, הם כאן כבר שעה וחצי, ומאז שנכנסו לים אין ילדים, אין עבודה, אין כלום", הוא מספר, ומיטל מגיעה לאשר את הדברים: "יש עבודה, אבל לומדים להתיעל, הכל נעשה בהתאם לשעות של הים. החיידק התחיל אצל צחי ואז עבר אליי, וזה עושה רק טוב לזוגיות". עוד מספר לנו ברגר על הפעילות של קבר צת "הגולשות בוורוד", שמחלימות ממחלת הסרטן, ועל קבוצות הסאפיינגה וקבוצות היוגה

בשקיעה והפילטיס. "יש כאן אנשים ששינו את כל מערך החיים שלהם בגלל הים. זו התמכרות לכל דבר, כולל מורות שבזרחות מבית הספר כדי לבוא לגלוש".

• **ווייבס, מפקודת 6, חוף הקשתות, 072-3926162**

מצודה ופארק אקולוגי

נפרדנו מברגר מהר מדי, ואצנו לסיור במצודת הים השוכנת לפתחו של מה שהפך לפארק אקולוגי. שכבות על גבי שכבות של היסטוריה קבורות כאן מתחת לחול הרך, כאשר ממש על קו המים מתנוססת המצודה, שנבנתה בשלהי המאה השביעית על שרידיו של יישוב ביונטי. המצור דה שימשה חלק ממערכת מצודות חוף שנועדה למנוע פשיטות של הביזנטים מהים. בשנת 1033 חרבה המצודה ברעידת אדמה וננטשה, עד התקופה הצלבנית, אז שופצה ויושבה מחדש. לאחר גירוש הצלבנים ב־1290 ננטשה סופית, ובשנים האחרונות הסתיימו כאן עבודות השיקום והשימור. כעת שרידיה המרשימים הם תפאורה תיאטרלית להצעות נישואים נוטפות רומנטיות, מקום להופעות ויער למטיילים.

אנחנו ניצבים על מרפסת הדק המשקיפה אל האתר ואל הים הכחול, והנשמח מתרחבת. המצודה אף משמשת נקודת יציאה לסיור יפה ומסקרן בפארק האקולוגי המטופח, המשתרע על שטח חולי בן 300 דונם, ובו נחשפים המטיילים לצמחייה ולבעלי החיים של האזור, במגוון מסלולי טיול נוחים עם שלטי הסבר מפורטים. לאורך המסלול בימות תצפית אל הים, שבחלקן גם אפשרות לעשות תרגילי מריטציה, יוגה ודמיון מודרך מול הנוף, על פי הנחיות באמצעים דיגיטליים. בואו במור הנכון ובבגדים קלים, ואל תשכחו פירות ומים קרים.

• **מצודת אשדוד ים, כל השבוע 9:30-22:00; הפארק האקולוגי פתוח כל שעות היממה. אפשר להגיע בכביש גישה המחבר את שדרות משה דיין, כיכר השלום והחוף, 050-2211914.**

אתגר בטבע

לאחר שספגנו את אנרגיית הים הנפלאה, אנחנו שמים את פעמינו לפארק האתגרים של אשדוד, שמציע למבקרים הרבה מאוד שקט וצל וצפייה בבעלי חיים מגוונים, כמו גם טיולים משפחתיים באופניים המיועדים למספר רב כבים, לאורך מסלול של שני קילומטרים על הטיילת של נחל לכיש. המסלול עובר דרך פינות חי, פסלי אמנות, צל וצמחייה. לאורך

79294738-9	01/11/2021	ידיעות אחרונות - מסלול	עמוד 7	2/2	26.17x33.59
------------	------------	------------------------	--------	-----	-------------

חצוצת אשדוד י - 264678

דגים היישר מהים

בזכות זה שלא אכלתי בירושלמי, יכולתי לטעום מהמנות המעולות באלדין, המסעדה של בני הזוג אתי ואלי אלקובי. הוא דייג שיוצא לים בכל בוקר וחוזר עם השלל, והיא השפית שמפי-קה קסמים מהדגה הטרייה. את הקרפצ'ו סלמון שטעמתי, עם שמן זית, זיתי טאסוס, לימון, בצל ירוק ופלפלים חריפים, לא אשכח זמן רב. גם דג המוסר על האש היה בשרני ושווה נסיעה במיוחד למסעדה, כמו גם הסביצ'ה המעולה. מסעדת דגים כמו שמסעדת דגים צריכה להיות, כולל אסתטיקה שמתכתבת עם הנוף והמקום, טעם נפלא של המטבלים, סלטים טריים ולחם פרנה שיצא לוהט ותפוח מהתנור עד שהתחשק לי להניח עליו ראש ולישון.

• אלדין, מרטיץ בוכר 1, א"ה מ'12:00 עד הלוקה האחרון, כשר, 08-8690630

עיסוי בתפוזים וקוניאק

טוב, עכשיו באמת צריך לנוח, אז אנחנו בדרך לספא נירווה, שנמצא בשכונה די מר-זנחת, אבל אחרי שעוברים את משוכת הנראות של הסביבה ונכנסים פנימה, מתעטפים בשקט ובניחוחות השמנים הארומטיים ושוכחים את החוץ. לא חוותי כאן את הטיפולים, כי הזמן כבר היה די דחוק ולא רציתי לפספס את הש-קיעה בחוף הים, שבה תיכננו לצפות מסירה שהמתינה לנו במרינה, אז רק הסתובבנו בין חדרי הספא. התעכבנו ליד מיטת האבן המ-חוממת שבחדר החמאם כדי לשמוע על שלל הטיפולים, הפילינגים, מסכות הגוף, עטיפות הגוף והעיסויים בשמנים ארומטיים כמו קוקוס וזרעי ענבים. עוד אפשר לחוות כאן קרצופים עזים ופילינג של קפה שחור, עיטוף בכויז מים המלח או חממאט קקאו עשירה, עיסוי בשוקר-לד חם, ועיסוי חלב ודבש על השיש המחומם שבחדר החמאם. בחדר גם מתקני סאונה אישית שנראים כמו חבית יין – הראש יוצא החוצה והגוף סופג את האדים, ובחדר ההמתנה מכשירי עיסוי משוכללים לכפות הרגליים והשוקיים. אבל מה שתפס יותר מכל את הדמיון שלי הוא עיסוי בתפוזים חמים וקוניאק: מחממים את הגוף על גבי פלטת השיש בחמאם, עוברים אל מיטת עיסוי, ואז מתחילים להסיע לאורך הגוף תפוזים מחוממים, כפי שמסביר הבעלים של הספא והמטפל הבכיר. "כאשר התפוז חם הוא מפיץ את השמן שלו, שמיר נקלט בעור. כאשר מסיימים לעסות את כל הגוף, חוצים את התפוז, סוחטים קצת מהמיץ, מוסיפים לתוך הכיפה שלו קוניאק, ומעסים בעזרת חצאי ה-תפוז המלאים בקוניאק. עוטפים את הגוף בניילון להספגה, ובזמן ההמתנה עושים טיפול פנים. זו המצאה בלעדית של הספא".

מחירים: 240 שקל לעיסוי של 45 דקות, ו-280 שקל לשעה. יש חבילות של עיסוי זוגי.
• ספא נירווה, רוגוזין 43, א"ו 9:00-21:00, שבת 12:00-21:00, 08-6595666

שקיעה בלב ים

ועכשיו לסגירת היום המקסים הזה. חברת "שיט אשדוד" מפעילה מגוון כלי שיט קטנים שיוצאים אל הים הגדול. החברה פועלת זה 30 שנה, בפיקודו של "קפטן ג'ק", הוא ג'קי סבג, ומציעה שיט רגוע, אקסטרים, משפחות, רומנטי, זוגות, מסיבות, הצעות נישואים, ימי הולדת ועוד. ומה יותר כיף מלסיים יום בעיר, שהים הוא חלק בלתי נפרד ממנה, במבט מבין הגלים אל עבר בנייניה, שאותם השמש השוקעת מכסה כבר בשמיכה זהובה של בין ערביים? אנחנו נר-שמים את ריח המלח והמים ומבטיחים לחזור. מחירים: מ'30 שקל לאדם בסירה של 200 אנשים לשיט בן 40 דקות, מינימום 50 איש בס-פינה, ויש כמובן גם אופציות אינטימיות יותר.

• שיט אשדוד, אגוז 27, מרינה, א"ה מ'10:00 עד שקיעה, ו' בתיאום מראש, בשבת סגור, 052-3271774

הטיילת נקודות עצירה שמציעות כתב חידה שאותו אפשר לסרוק בנייד ולהפוך את הבילוי המשפחתי גם למשחק דרך משותף. שווה להגיע לכמה שעות, לרכוב, לבלות בטבע, לשוטט בין בעלי החיים, ליהנות ממתקני הפארק וגם לבקר ב"חויית עמים", מתחם אירוח שמאגר את שלל העדות שמרכיבות את המארג החברתי והתר-בותי של אשדוד.

• פארק אתגרים, שדרות הרצל, -053 3438182, כל השבוע 10:00-15:00

מימונה וקפה אתיופי

בתוך המתחם המושקע של "חויית עמים", שמנהלות נשות העיר הרינמיות, מארחים פה קבוצות ומשפחות ומציגים בפניהם את הרבי-תרבותיות של העיר. כמתחם מספר אוהלים מעוצבים, וכאשר עוברים ביניהם מתוודעים לסיפורי הקליטה וההשתלבות של העולים, כולל הבגדים, המסורות הייחודיות, המוזיקה והאוכל שהביאו עימם מצפון אפריקה, גיאורגיה, הודו, אתיופיה, מזרח אירופה ותימן. בכל מתחם מקבלים טעימה ממאכלי העדות, שומעים את סיפורי העלייה, וחווים למשל מימונה וחניה, טקס קפה אתיופי וריקודים גיאורגיים – כל מה שמרכיב את כור ההיתוך והופך את העיר לצב-עונית ולתוססת כל כך.

• אוהל חוויית עמים, הננית פארק אתגרים, א"ו בתיאום מראש, לקבוצות של 20 עד 50 מבקרים, 08-8545481, 054-4867018

בגט חם ופריך

נזכרנו שמזמן לא אכלנו. לאשדוד יש כל כך הרבה מה להציע, אבל החלטנו הפעם להתמקד במקומות מהירים, שמגישים טעמים עזים בבגט או בחלה, בפיתה או על האש, וכך הגענו אל "הירושלמי", אל "בגטוס", ולא ויתרנו גם על קפיצה ל"אלדין", מסעדת הדגים הוותיקה שמ-נהלים זוג שהם גם בשלנים וגם דייגים.

כל כך נקי ומצוחצח בבגטוס, שאפילו סכתי ננה ג'ולייט הייתה מרשה לי להיכנס לאכול, ולכן אני כבר מסמנת לעירן אסולין, השף והבעלים הצעיר והחייכן, שיבחר בשבילי מה שהוא רוצה, והוא מצידו מעמיס אל תוך חצי בגט נתחי אנטרקוט על הפלנצ'ה בצד אחד, ובצד השני קציצות בשר שלמד להכין מסכתא שלו. הוא מרפד בסלטי חצילים וכרוב שהוא מכין ובכתר של פלפל ירוק חריף קלוי. הבגט נשלח ממאפייה באשדוד כשהוא חצי אפוי, וכאן ממשיכים לאפות אותו רגע לפני ההגשה, ולכן הוא חם ופריך. אפשר למלא אותו גם בחזה אווז, נתחי עוף, רוסטביף ועוד בשרים עם מגוון סל-טים, לימון כבוש ותוספת בצר – פלחי תפוח אדמה מוקפצים ברוטב פלפלים. ואפשר לאכול כאן מנות בצלחת, תבשילים עם שלל תוספות. המקום, שהוא גם כשר, חוזר לפעילות מלאה לאחר שהפסיק לעבוד בקורונה.

• בגטוס, נורדאו 24, א"ה 12:00-23:00, משלוחים: 08-6912299, או דרך וולט

לאכול עם הלב

ב"ירושלמי" כבר לא יכולתי יותר לאכול. אבל אוהו, איך שהתחרטתי על זה למחרת, כאשר מול עיניי בדמיון נסעו לחמניות חלה ממולאות בשניצלים, מטבוחה, חצילים מטוג-נים ופלפל חריף, ולטבעונים אפשר להחליף את השניצל הרגיל בשניצל שעשוי מחצי אבוקדו שטוגן בפירורי לחם.

למסעדת הפועלים הכשרה הזו מגיעים כדי לאכול מגוון בשרים על האש, שכולל שווארמה, המבורגרים ואת מנת הדגל – המעורב הירוש-למי. השירות אכפתי וחם, וחייל שנכנס וקנה לעצמו מעורב בפיתה, ישר קיבל שקית צ'יפס ושתייה על חשבון הבית, למרות שבכלל לא ביקש. כאן אוכלים גם עם הלב.

• הירושלמי, העמל 41, א"ה 9:00-16:00, -052-2886304, 14:00-9:00



צילום: עדן סבאג, ליאור בנימני, מיקי אדרי, יוסי ברנר, שירן כהן שי, טל ארזלר, Funia - Digital & Beyond



נולשים ב"זוייבס"



היסטוריה במצודת ים