

## בין עכו לאיטליה – סיור טעימות חווייתי בעכו

יש שאומרים שהדרך הטובה ביותר להתחבר למקום בו אתם נמצאים הוא דרך הצלחת. הטעמים המקומיים, התבלינים הריחות והצבעים, מגלים דברים שלא נאמרו מעולם וסודות שעוברים מפה לאוזן ומהלב אל הנשמה. אנו מציעים לכם סיור קולינרי שיגרה לכם את כל החושים וישאיר אתכם עם טעם של עוד. סיור בעיר העתיקה של עכו במקומות שילמדו אתכם טעמים שלא הכרתם ובעיקר לא ישאירו אתכם רעבים.

בשיתוף פעולה יחד עם עומרי שחר השף של מרקטו האיטלקית בבזאר הטורקי נביל אתכם בין עכו לאיטליה, בין טעמים מקומיים לטעמי עבר. נבין את ההבדל הדק שבין המתכונים השונים, נטעם, נריח ונהנה מהשוק הצבעוני של עכו.

עכו עדיין לא מלוטשת וזו הסיבה להגיע, לצאת לסיור ולחוש את האזור. לנשום את ריחות הקפה, התבלינים המקומיים, לטייל בין סמטאות השוק והדוכנים, להכיר דייגים ולשמוע מהם סיפורים, לקבל מתכונים ולהשתעשע יחד עם בסטיונרים וותיקים.

סיור הטעימות שלי בשוק עכו מלא בצבעים ריחות וטעמים מיוחדים ומביא אליכם את השוק כפי שהוא באותנטיות המורכבת מפסיפס שלם של סוחרים, בסטות, ומסעדות וכל זה לצד טרנדים חדשים שאט אט הולכים ומתפתחים באזור.

בשוק עכו האותנטי ניתן למצוא תבלינים מיוחדים, עשבי בר טריים ועונתיים, ממתקים מסורתיים ומבחר רב של דגים.

### בסיור:

נתכבד בליקר.

נעבור בין כיכרות איטלקיות לטעמים עכואיים.

נטעם את כדורי הזהב של עכו לצד לימון כבוש.

נכיר את ארוחת הבוקר העכואית המסורתית (גרגירי חומוס עם סמנה וקינמון).

ניכנס אל ביתה של בשלנית עכואית לטעום עלי גפן ממולאים ונלמד את סודות המטבח העכואי.

נכנס אל מערת עלי באבא של התבלינים.

נטעם כנאפה חמה ומתוקה.

נכין קרודו מדג טרי.

נעבור דרך דוכן הקפה של באדר לטעימת קפה.

נסיים את המסע במרקטו בבזאר הטורקי אצל עומרי עם טעימה אחרונה שתחבר לנו את כל הסיפור האיטלקי עכואי.

## **מידע כללי:**

במקרה של רגישות כלשהיא יש להודיע מראש.

מומלץ להגיע עם נעלי הליכה נוחות.

זמן הסיור 3 שעות.

שעת המפגש 10:00 בבוקר.

מינימום אנשים לסיור – 10 איש.

מקום המפגש בעכו עתיקה מערב, מול מסעדת אורי בורי.

הטעימות אינן כשרות.

עלות הסיור וכל הטעימות – 200 ₪ לאדם

התשלום במזומן בזמן הסיור.

למידע נוסף: adamnurit@gmail.com או חייגו 052-8283022

**בברכה,**

**נורית פורן**

**העולם על פי נורית**