

מסביב לעולם
15 עד 21 באוגוסט

ספרד, פייסטה בברצלונה

15 באוגוסט, לפי המסורת, זהו יום עלייתה השמימיה של הבתולה מריה (Assumption day, ראו "חג מרים" במדור הטילולים), ובעבר נערכו בתאריך הזה מיסות ותהלוכות דתיות לרוב ברחבי העולם הנוצרי. אבל בעשרות השנים האחרונות הופך יום עלייתה של מריה לשמיים לסתם יום של כף. הפייסטה מאיור (Festa Major, הפייסטה הגדולה) של ברצלונה למשל נקבעה דווקא לתאריך זה.

הפייסטה מתקיימת ברובע גרסיה (Gracia) הצבעוני, שפעם היה כפר לא רחוק מברצלונה, וב-1897 צורף כחלק מהעיר. גם כיום נותרו בו סמטאות עתיקות עם אווירה כפרית של פעם. בימי הפייסטה הרחובות מקושטים ויש הרבה אירועים והופעות של מוזיקה, תיאטרון רחוב, ריקודים ופעילויות, ממש לא דתיות, במשך שבוע שלם. שיאם הוא מסיבת רחוב ענקית. לצפייה בסרטון סרקו את הקוד.



איפה: ברצלונה, רובע גרסיה
מתי: 15 עד 21 באוגוסט

איטליה, העלייה לשמיים

יום העלייה לשמיים שתואר באייטס הקודם נקרא באיטליה Ferragosto, והוא נחשב כיום חג לאומי. רוב העסקים והחנויות יהיו סגורים, ובמקומות רבים ברחבי המדינה יהיו חגיגות עממיות עם מוזיקה, אוכל וזיקוקים.

לכל מקום מסורת משלו, אבל אחת היפות שבן היא ה-Festa dei Candelieri, הנחגגת בסרדיניה זה 700 שנה, לטענת המקומיים. קבוצות מגברי העיר נרתמות למתקני עץ מיוחדים שנושאים נרות ענק - כל מתקן כזה שוקל כ-400 קילוגרמים, ודרושים עשרה גברים חסונים כדי להרימו ולשאתו על כתפיהם. הם לא רק נושאים, אלא גם רוקדים איתו ברחובות העיר. את התהלוכה מלווים מתופפים, והקהל שר ומוחא כפיים. הטקס מתבצע כאקט של הודיה למרים, שהגנה לאמונתם על תושבי העיר במהלך מגיפה. לצפייה בתהלוכה סרקו את הקוד.



איפה: איטליה, סרדיניה
מתי: 15 באוגוסט

צרפת, פסטיבל התאומים

אם אתם הורים לתאומים, לשלישיות או יותר, או בעצמכם חלק מזוג תאומים, ואתם מתכננים טיול בחבל בריטאני שבצרפת, מומלץ לכם לכוון את הביקור כך שתגיעו גם לפסטיבל התאומים.

לכאן עולים לרגל מדי שנה יותר מ-1,500 זוגות של תאומים מארצות שונות, לא פעם בתלבושת הלאומית או בתחפושת מיוחדת.

ראש העיר, בעצמו אב לתאומות, הוא הרוח החיה שמאחורי הפסטיבל. לדבריו, מחקרים - כמו ניסיונו האישי - מעידים שתאומים והורים לתאומים אוהבים להיפגש ולדון בינם לבין עצמם. לצפייה בסרטון סרקו את הקוד.



איפה: פלוקדוק (Pleucadeuc), בריטאני
מתי: 15 באוגוסט



איסלנד היא אוצר קולינרי, סוד שמור בין יודעי דבר, והאוכל הוא מרכיב חיוני מסעדות העילית של המטבח הנורדי החדש

קרחונים וערבות עשב. עצים נמעט לא גדלים באיסלנד, בשל תנאי מזג האוויר, ואלה שכן - נמוכים מאוד

שמספרים כי רוב הבשר הוא לחיים, אך חזותה הגרפית לא משאירה מקום לדמיון ולכן לא מתאימה לבעלי קיבה עדינה. אם אתם מעדיפים את הפאסט פור שלכם במראה מוכר ומבלי להתפשר על איכות, לא רחוק משוק הפשפשים ניצב מאז Baejarins Beztu Pylsur 1937, דוכן הנקניקיות המפורסם ביותר באי. הנקניקיה עשויה מתערובת של בשר בקר, חזיר וכבש, והמנה הקלאסית עם כל התוספות מוגשת עם קטשופ, חרדל מתוק, רוטב רמולד, בצל קצוץ חי ועם שבבי בצל מטוגן. גם קלינטון נהנה מהנקניקיה הזו כמהלך ביקורו במקום ב-2004, אבל בחר בתוספת חרדל בלבד. המארע הונצח בנקניקיה על-שמו.

תרבות ימית מפותחת

רעננים אחרי שנת לילה זורח ומקלחת מים בייחוח גופרית (המים החמים מגיעים לרייקיאויק ממעיינות חמים עשירים בגופרית), יצאנו לשוק הפשפשים קלופורטיד (Flea Market - Kalopotid), שנמצא במרחק כמה פסיעות מהגמל של רייקיאויק. השוק המקורה חולק קורת גג עם שוק אוכל קטן, וזה גם המקום למפגש ראשון מקרוב עם מיטב המאכלים האיסלנדיים המסורתיים, כולל אלה המפחידים, שזיכו את המטבח המקומי במוניטין

סרקו את הקוד וצפו במנת ההמבורגר מ-2009, שעברה מהמסך למוזיאון



תרבות הדגים המפותחת. קוביות משופדות של בשר כריש מותסס, דג טרי על הגריל ונמל ודיגים בפעולה



לתנאי המחיה הקשים באי הקטן והמבודד השפעה מובהקת על אופיו של המטבח המקומי: כל מה שאכיל - נאכל, וכל מה שניתן לשמר - משומר. החל מבשר בקר, טלה ודגה מהמשובחים בעולם, עבור במוצרי חלב, בעשבים, באצות ובמיני גרגירים ייחודיים ועד למערנים אוטריים יותר לחכו של התייר הטיפוסי, ולעתים אף מעוררי מחלוקת ותגובות קשות כמו טריץ של אשכי טלה, כריש רקוב ומשומר, בשר סוס איסלנדי, שיפודי לווייתן ויסעור מקומי מעושן.

אחרי המשבר הכלכלי שפקד את איסלנד ב-2009, רשת מקדונלד'ס סגרה את המסעדה האחרונה שלה באי, בלי תוכניות לפתוח מחדש עקב "קשיים הכרוכים בהפעלת סניף של הרשת בתנאים מבודדים ולאוכלוסייה מצומצמת". איסלנדי שרכש את מנת ההמבורגר והצי'פס האחרונה החליט לברוק אם נכונות השמועות על כך שהמנה לעולם אינה מרקיבה. הוא הניח אותה על המדף במוסך שלו למשך שלוש שנים. משם היא עברה לתצוגה במוזיאון הלאומי, וכעת היא מוצגת במלון מקומי תחת פעמון זכוכית, וכן מועברת בשידור ישיר לרשת לצפייה ישירה.

בינתיים נראה שהפאסט פור המקומי סוויד (Svið) נותר ללא תחרות, עוד מהימים שבהם כל חלקי החיה נוצלו ולא נזרקו. זהו ראש כבש חרוך החצוי לשניים ומבושל במים מומלחים קלות. אפשר למצוא אותו גם ב-Fljótt go Gott, הקפיטריה של תחנת האוטובוס המרכזית ברייקיאויק, שממנה יוצאים כל האוטובוסים לרחבי האי. הממהרים גם יכולים לקנות אותה מבלי לצאת מהרכב, מדלפק למכירה מהירה. המנה מומלצת על-ידי המקומיים



לפעילות הגיאותרמית, החימום בבתים נעשה כולו בהזרמה של מים חמים ישירות מהמעיינות התרמליים הטבעיים. מיקומו המבודד של האי, ריכוז אוכלוסין מהנמוכים בעולם ותנאי אקלים אפשיים רק למי שבעורקיו זורם דם של ויקינגים הם האחראים לכך שהאי וחומרי הגלם שבו זכים, טהורים ומשובחים במיוחד. מקורה של האוכלוסייה האיסלנדית במתיישבים ויקינגים שהיגרו מסקנדינביה. אלה הביאו אתם גם מסורות בישול נורדי, בנוסף לעדרי בקר וצאן. העזים והכבשים, העופות, הפרות, החזירים והסוסים שהובאו לאי התרבו במשך מאות שנים בכידור מוחלט, ולא הושפעו משיטות רבייה סלקטיבית מודרנית. כיום הם נחשבים לזנים מקומיים ייחודיים שנהנים מרעייה חופשית ברחבי אי, תזונה על טהרת העשבייה הארקטית המקומית ומי שתייה צלולים.



צפון אירופה, בהן איסלנד, והוא מתבסס על שימוש ברכיבים ובטעמים מקומיים ושילוב של טכניקות בישול מסורתיות עם חדשניות.

בין מקדונלד'ס לשיפודי לווייתן

איסלנד ממוקמת בין צפון הים האטלנטי לאוקיינוס הארקטי, שזה המקום הכי קרוב להיות המקום הכי רחוק מכאן שאפשר. האוכלוסייה מונה כ-320 אלף נפש, כשני שלישים מהם חיים בעיר הבירה רייקיאויק. באיסלנד אין צבא, לאזרחים אין שמות משפחה (לפחות לא במובן המקובל אצלנו. לבת יקראו על-שם אביה בתוספת המילה dóttir, הבת של. לאחיה יקראו בשם אותו האב, אבל עם הסיומת son, כך שלאח ולאחות אין אותו שם משפחה) והמים כל-כך טהורים שהם מגיעים לברו באופן טבעי, בלי שצריך לטפל בהם. הודות



מסע לצינון הרוחות

שלושה גרגרנים נסעו לאיסלנד, ולצד האטרקציות ה"רגילות" כמו קרחונים, גייזרים והרי געש, ערכו מסע בעקבות האוכל האיסלנדי, בלי להירתע מאתגרים כמו טריץ של אשכי טלה, כריש רקוב ומשומר ושיפודי לווייתן ויסעור. המקום הכי רחוק מכאן בקיץ הלוהט הזה ← נעמי אבליוביץ'

אין כמו הימים החמים האלה לעורר געגועים לאיסלנד, על קרחוניה הצוננים. החורף ארוך, הקיץ קצר והרוח כל הזמן נושבת. מעבר לנופים עוצרי הנשימה, אורות הצפון, הרי הגעש, שדות הלבנה, המפלים, קרחוני הענק, מערות הקרח והגייזרים המבעבעים, התעניינו לא פחות מכך בתרבות האוכל המקומית: שוקי אוכל, מבשלות בירה ומאכלים מקומיים. איסלנדי היא אוצר קולינרי, סוד שמור בין יודעי דבר, והאוכל הוא מרכיב חיוני להשלמת החוויה, מחורים נידחים ועד מסעדות העילית של המטבח הנורדי החדש. המונח האחרון הומצא והומשג לראשונה ב-2004, מתוך כוונה להחיות את המטבחים השונים של מדינות



הכנת מזון בטבע.
משמאל – דגים בתהליך
ייבוש. למטה: ביטול שדה
במים תרמליים חמים



מעל 2.25% אלוהול נותר מחוץ לחוק עד 1989. בשנים האחרונות חלה פריחה בתחום ומתפתחת תרבות אלוהול עם זהות מקומית מובהקת. מבשלות בירה ומוקקות מייצרות אלוהול איכותי המתבסס על מי האי הטהורים. מומלץ לנסות את הבירות המקומיות ובמיוחד את הוודקה Reyka, שנותנת משמעות חדשה למושג "מחליק בגרון". היא מיוצרת ממי מעיינות ארקטיים שעוברים תהליך סינון טבעי דרך אבני לבה.

מומלץ לנסות גם את השנאפס המקומי, המכונה Brennivín (יין בוער), הידוע בכינויו "מוות שחור". מייצרים אותו במוקקה אחת והוא עשוי אלוהול מווקק מתפוחי אדמה מותססים ומתערובת של זרעי קימל, כמון ועוד עשבי מאכל מקומיים. נהוג להגיש אותו קר כקרה, כליווי מושלם לקוביות הכריש המותסס.

עשרות אלפי דגים המתייבשים והמתפרקים ברוח אינם משאירים מקום לדמיון, והאזור כולו תחת עננה של ניחוח חריף. זו אחת משיטות שימור המזון העתיקות בעולם

בקלה ברוח ו"המוות השחור"

נסיעה קצרה מחוץ לרייקיאויק ובאופק מופיעות קונסטרוקציות עץ מרהיבות שנראות כאילו נעטפו בקשקשים. אלה הם מתקנים לייצור הארת'פסקור (harðfiskur) שעליהם נתלו דגי בקלה או חמור ים, המתייבשים במשך חודשים ברוח הקפואה עד לכדי שלד מצומק. זהו מראה עוצר נשימה אבל עשירות אלפי דגים מתייבשים ומתפרקים ברוח אינם משאירים מקום לדמיון, והאזור כולו תחת עננה של ניחוח חריף עד כדי בלתי נסבל, מה שגם מסביר את מיקום המתקנים הרחק מכל דבר. זו אחת משיטות שימור המזון העתיקות בעולם, ובאיסלנד הדגים היבשים האכילו את המקומיים ושימשו לסחר במשך מאות שנים. מרבית הדגים המיובשים מיוצאים כיום לאפריקה, והמקומיים נהנים מהם כנשנוש.

אחרי כמה ימים ברייקיאויק ובסביבותיה, הגיע הזמן לצאת מהעיר ולפגוש קצת נופים וקרחונים. כביש ראשי אחד מקיף את האי ומחוץ לרייקיאויק. לא תמיד יש איפה לעצור ולאכול, כך שהעצירה הראשונה המומלצת היא לסופרמרקט המקומי. אפשר ליהנות מפיקניקים מאולתרים ברחבי הטבע כשמג האוויר מאפשר זאת, וכשרוחות עזות מאיימות לקחת איתן את הארוחה – אפשר להסתפק בפיקניק במכונית. הבאג'ו של האוטו מתפקד מצוין על תקן מקרר או מקפיא, תלוי ביום.

אל תשכחו לעבור באגף המשקאות, שם תוכלו למצוא גם כמה משקאות מעניינים. ב-1908 כל סוגי האלוהול הוצאו מחוץ לחוק באי. לקח עשור לפני שהיין חזר למרפם, וב-1935 גם המשקאות החריפים הפכו לחוקיים. אך ייצור וצריכה של בירה

קולינרי מפוקפק כמו בשר כריש מותסס, נקניק מבשר סוס מקומי, טריין אשכי טלה, סלמון מעושן בגללי כבש, ובשר לווייתן.

בשלב הזה הבטן החלה לקרקר ופנינו לצריף דייגים בנמל הישן לא רחוק מהשוק, למסעדת הדגים הגריל. במרכז הצריף ניצב מקרר פתוח עם תצוגה יומית מתחלפת של שיפורי הדגים שעלו באותו בוקר ברשת: שיפורי קוד, סקייט, הליבוט, סלמון, צלופח מעושן או, אם אתם מרגישים הרפתקנים ופחות פוליטיקי קורקט, גם בשר לווייתן משופד.

הצבענו על שלושה שיפורים שמיד עלו על הגריל ובינתיים התחממנו עם גאוות המקום, מרק הלוכסטר הטוב באי. המרק באמת נפלא, הוא מגיע עם לחמנייה טרייה ועם חמאה איסלנדית נהדרת ומביא איתו את טעם הים והארמה.

רוב הסיכויים שבמהלך הטיוול באיסלנד תיתקלו גם בפלוקפסקור (Plokkfiskur), תבשיל דגים מסורתי שהפך מארוחת שאריות של דג קוד ותפוחי אדמה לאחת ממנות הדגל של המטבח האיסלנדי. זהו תבשיל דייסתי משהו בתוספת חמאה וחלב, שמוגש עם משולשים של הלחם האיסלנדי הנפלא. ביום קר וסוער זו המנה המושלמת.

הים מהווה מקור תזונה ופרנסה לתושבי האי ודיג הוא חלק בלתי נפרד מחיי המקומיים. זה כמובן ניכר גם באוכל. ה-hákarl, למשל, בשר כריש מותסס, הוא דליקטס איסלנדי מסורתי. המערך, שמזכיר בטעם ובמרקם גבינה מיושנת עם ארומה חזקה של אמוניה, נחתך לקוביות קטנות שאותן נהוג להוריד עם כוסית של ברניווין, השנאפס המקומי. ההאקרל הוא בכלל תוצר לוואי של תעשיית הדיג. הוא עשוי מבשר כריש גרינלנד ששורד בטמפרטורות המים הקפואות הודות לרמות גבוהות של אוריאנה, המתפקדת בגופו כאנטי-פריז אבל הופכת את בשרו לרעיל למאכל.

הדייגים המקומיים, שמפעם לפעם העלו אותו ברשתותיהם, מצאו שאפשר להפוך את בשרו לאכיל על-ידי ריקבון מבוקר שבמהלכו מתפרק הבשר ומשתחררת אמוניה. כשהבשר בשל דיו נתלים נתחי כריש לייבוש, ואחרי חצי שנה ברוח הארקטית הקפואה הכריש מוכן לאכילה. בחצי האי Snaefellsnes, כנטיעה של שעתיים צפונית לרייקיאויק נמצאת Bjarnarhöfn, חוות דיג המתמחה בייצור האקרל עם מוזיאון המוקדש לייצור של האקרל ולמורשת הדיג במי הים הסוערים המקיפים את האי. בצריף המבודד תוכלו להתרשם מאוסף כלי דיג וציוד ימי, יצורי ים משונים שעלו ברשת, חלקי פוחלצים ומוזריות נוספות שנתפסו בחכה. הביקור כולל טעימה מהכריש וביקור בצריף הפתוח מאחור תחת מאות נתחי כריש התלויים לייבוש ברוח.

מידע מעשי

- **טיסות:** אין טיסות ישירות מישראל לאיסלנד, אבל אפשר לטוס מרוב היעדים באירופה, כמו פרנקפורט, ברלין, בריסל, אמסטרדם או לונדון.
- **לינה:** בשנת 2011 נפתחה על החוף של רייקיאויק אכסנייה חדשה, בשם Kex, בחלל ששימש בעבר מפעל לביסקוויטים (Kex הוא השם האיסלנדי לביסקוויט). המקום מאובזר בריהוט וינטג' שנאסף בשווקים בעולם, וכולל ספרייה, חדר אגרוף ומספרה.
- נוסף על חדרים פרטיים, חדרי משפחה ומעונות משותפים, ישנם בר ומסעדה בחלל המרכזי, והיא מגישה את מיטב התוצרת המקומית. לפעמים מתקיימים במקום הופעות, מסיבות ואירועים מיוחדים, כך שגם אם אינכם מתארחים באכסנייה המקום שווה ביקור ובילוי.

www.kexhostel.is

- **מסעדות מומלצות:** Dill נחשבת בעיני רבים למסעדה הטובה באי. היא ממוקמת בסמוך לשמורת טבע עירונית, בבניין שעיצב האדריכל הפיני אלור אלטו, ומציעה תפריט מקומי המתבסס על ערכי מניפסט המטבח הנורדי החדש.

<http://dillrestaurant.is/en>

מסעדת הדגים Frakkar 3 ("שלושה מעילי גשם") היא מוסד קולינרי מקומי, והמחירים בהתאם. נוסף על הדגים המסעדה מתמחה גם בהכנת מנות ממיטב התוצרת המקומית, כמו יסעור, לווייתן, כלב ים וסוס מקומי, והיא עושה זאת בכל הכבוד הראוי למורשת הקולינרית של האי.

www.3frakkar.com

המוזיאון למורשת הדיג. ראש כריש מיובש, לצד יצורי ים משונים אחרים שעלו בחכות

