

נאפולי זה כאן

הקסם העתיק של עכו, זה שהפיל ברשתו את הצלבנים לפני כמעט אלף שנה, עבד גם עליו: **אסי חיים** הגיע עם המצלמה לעיר העתיקה ופגש אנשים מרתקים שחיים בסמטאות עם היסטוריה, אבל גם עם תקווה לעתיד



מרים עיק.
אירוח ביתי
כמו בחו"ל



מסעדת
מרקטו. ארוחה
שהיא מסע בין
איטליה ובזאר
ים תיכוני

ועכו העתיקה היא עיר שמחה – בערב אם תשוטטו ותהיו מוכנים לתת לסקרנות להוביל אתכם תוכלו למצוא את עצמכם באיזו חתונה מקומית שבדיוק קורית באחת הסמטאות וש' בעלי השמחה ישמחו לצרף אתכם לחגיגה, או להצטרף לכוס קפה באחד מהפרלמנטים שמצ' טופפים מחוץ לבתים, נהנים מהבריזה שמגיעה מהים.

אבל כדאי לדעת לאן אתם מגיעים. אם אתם מחפשים שקט וחופשה של ניתוק מהס' ביבה – עכו היא כנראה לא בשבילכם. אבל אם לא תנסו למצוא בה מה שהיא לא – עכו יכיר לה להיות התחליף הכי רומנטי לחו"ל שאפשר לבקש. וזה פה קרוב, מעבר לפינה.

אפשר לפרט את המסלול שעברנו בתוך סמטאות העיר אבל אני לא בטוח שצריך. עכו העתיקה היא קטנטנה. ההמלצה שלי היא: לכו לאיבוד בסבך הסמטאות, וגלו את המסלול הייחודי שלכם. תעצרו לקפה חזק באחד מבתי הקפה, שבו ותעשנו נרגילה (בחאן א'שוואר' דא תמצאו כמה מקומות שבהם אפשר לעשות זאת), נגבו חמוס באחד ממוסדות החומס שמפורסמים בכל הארץ או אצל ערין, אישה מדהימה ואמיצה שמכינה חמוס עכואי אמ' תי מתחת למגדלור בנמל, ובערב הזמינו לכם מקום באחת מהמסעדות המעולות שצצו בעיר והפכו אותה ליעד קולינרי מסקרן כמו מרקטו, רות'ס, אלמרסא, או אחרות.

אם אתם מחפשים פינוק רומנטי אמיתי לזוג – אל תפספסו את החמאם הטורקי של אמיל גטאס, ואם אתם שם או כדאי להחליף מילה עם האיש המקסים הזה. כי ביקור בעכו הוא קודם כל מפגש עם האנשים ועם התרבות, בדיוק כמו בחו"ל. ואז, אחרי יום כזה, אפשר לחזור לחדר באחד ממלונות הבוטיק המהממים שצצו בעיר העתיקה ומשלימים חוויה עכואית אותנטית. אז כרי בכל זאת להקל עליכם קצת את המ' פגש עם עכו – הנה כמה המלצות שוות למקור' מות שאהבנו במיוחד.

לינה

עכותיקה

מאיר ותמר דודסון טיילו בנפאל, ושם נזרע במוחם הרעיון שצמח להיות עכותיקה – סוויטות מהממות הפזורות לאורך הסמטאות

נשאבנו אל המקומות שבהם התהלכו הלוחמים הנוצרים שהגיעו לארץ ישראל כדי לכבוש אותה מהמוסלמים ואחרי המפגש הזה עם העבר פתאום הבנו את הפוטנציאל הגלום בעתיד של העיר המדהימה הזו ונשכינו בקסמה.

אם רק תיתנו לה צ'אנס, תוותרו על הדעות הקדומות, תבואו בראש פתוח ותסכימו לקבל אותה כמו שהיא, העיר העתיקה בעכו תיפתח בפניכם, מלאה מסתורין, עם אנשים מרתקים, ידידותיים, שישמחו לספר, לשתף, להכניס אתכם אליהם הביתה. אם רק תרצו, הסמטאות

לא מדובר באהבה ממבט ראשון. הו' כרון שלי מעכו היה של עיר קשה, מלוכלכת, אמנם כזו עם היסטוריה ועיר עתיקה מוקפת חומה, אבל לא כזו שבא לך להעביר בה חופשה. בטח שלא חופשה רומנטית. אבל מה לעשות שאיטליה סגורה והפנטזיה שלנו לחזור לנאפולי תצטרך לחכות כנראה כמה שנים. ולכן כשהציעו לי לבוא ליומיים לעכו עם אשתי כדי לראות איך העיר השתנתה קצת עיקמתי את האף. אני אחסוך לכם את ההמתנה: גילינו פנינה אמיתית שיכולה להיות



מיץ קנה סוכ' בדיוק כמו פעם

של העיר העתיקה ישאבו אתכם לתוכן על הרי' חות, הטעמים והצבעים שבהן, ממש כמו בחו"ל, כי היתרון הגדול של עכו העתיקה שהיא לא יפו העתיקה. זה לא מתחם מופחלץ לתיירים. כאן חיים וגרים אנשים, יהודים ומוסלמים, וכל ביקור בעיר הוא אפשרות לחוות – גם אם לכמה ימים – את החיים בעיר חיה, נושמת, פועמת בקצב מיוחד משלה, עיר נמל עתיקה שעד היום אפשר למצוא בה את הרייגים שיוצאים בבוקר מוקדם אל הים ושבים עם שלל שיעלה בהמשך על שולחנות המסעדות הקטנות. הקצב בים הוא אחר, איטי הרבה יותר, והקצב הזה מחלחל פני' מה לתוך העיר.

תחליף ראוי לסופ'ש בחו"ל. הגענו באמצע השבוע, כשהעיר לא עמור סה, והקסם העתיק שלה, שהפיל ברשתו את הצלבנים לפני כמעט אלף שנה, מיד עבר גם עלינו. המפגש הראשוני שלנו איתה היה מתחת לפני הקרקע, באולמות האבירים של הצלבנים שנחשפו לאורך השנים ומשאירים אותך פעור פה. בחוכמה עשה מנהל התיירות בעיר, דני ארמה, שהוביל אותנו מיד כשהגענו אל הסמ' טאות בהן צעדו אלו שהיו כאן לפנינו: הצלב' נים, הממלוכים, העותמאנים והבריטים, בני כל הדורות והאמונות שחיו בעכו לאורך ההיסטור' ריה והטביעו בה את חותמם. כמו במנהרת זמן

23.7.2020

הציוריות של העיר העתיקה, חלקן ממש במבני בני מאות שנים עם חצר פנימית. סוויטות שחלקן ממש לצד משפחות עכויות שגרות שם כבר כמה דורות. במבנה המרכזי ממוקם הלובי, שם יכוונו, יעזרו וימליצו, ושם גם מרפסת הגג שממנה אפשר להשקיף על הים וחר מות העיר העתיקה ובה מוגשת ארוחת הבוקר. מאיר, ירושלמי במקור ואיש גדל"ן, התאהב בעכו ועבר יחד עם תמר לגור באחד המבנים. "האנשים פה מגוונים. זה לא רק ערבים ויהודים, יש פה מוסלמים, נוצרים, בהאים, סופים, יהודים דתיים ולא דתיים, וזה כפר שכל אחד מכיר בו את השני. אנשים יוצאים החוצה בערב לרחוב, מקלפים את המלוחיה מהגבעול ומרכילים ומפטטים, ויש פה פתיחות אמיתית, פלורליזם אמיתי. והמבנים פה מדהימים", הוא אומר.

אחת הסכנות שאורבות לעכו היא שתהפוך ליפו, שהתושבים המקוריים של העיר העתיקה, המוסלמים והיהודים, לא יוכלו להרשות לעצמם לגור בה יותר ויעזבו. ואת זה מנסים כולם למנוע. "אנחנו לא מרגישים לרגע שאנחנו רוצים לשנות את האופי של העיר. ממש לא להיות יפו. זו עכו, והאנשים צריכים להישאר לגור בעיר העתיקה. אם רוצים מקום נקי כמו שווייצריה – לכו לשווייצריה. עכו זה עכו על כל המשתמע מכך. אתה הולך פה ברחוב בלי לה ולא יודע איפה אתה נמצא ושואל מישהו והוא לוקח אותך עד לחדר, ואנשים מזמינים להיכנס לשתות קפה או לפעמים אתה עובר כשיש חתונה ברחוב ואתה הופך להיות חלק מהחגיגה. זו החוויה של עכו וזה מתאים למי שמחפש את זה, בדיוק כמו בחו"ל. המלון שלנו זה עכו העתיקה. מי שרוצה חדרים מפוארים שילך ל'בראשית'. אנחנו נותנים את מה שהכי מתאים למקור, לעכו העתיקה, והחדרים שרפצו כדי שיהיו הכי מתאימים למקור, לתת את החוויה של מה שהיה ולהביא את האורחים

**זה לא מתחם מפוחד
לתיירים. כאן חיים
וגרים אנשים, יהודים
ומוסלמים, וכל ביקור
הוא אפשרות לחוות
את החיים בעיר חיה
ופועמת, שעד היום
יש בה דייגים
שיוצאים בבוקר
מוקדם אל הים ושבים
עם שלל שעולה
המסעדות בשוק**

שלנו לחיות כמה ימים בעכו העתיקה".
מחירים: 800-1,250 שקל, 052-3339772, רח' ההגנה.

ערבסק

מלון בוטיק יפהפה שהוקם ב־2016 על ידי הסופר והמתרגם אוון פלנברג ובנו מיכה. הכל התחיל לפני שבע שנים כשאווין חיפש בית עם אווירה כדי לגור בו אבל משום שהוא לא צריך כל כך הרבה מקום הוא חשב לפתוח לצד המגורים שלו גם מעון לאמנים. כך הוא הגיע לעכו והתאהב בבית עותמאני עתיק שלא היה מחובר לחשמל ולמים, ואחד החדרים היה בכלל אורווה לשני סוסים. המקום נרכש, ופיפלנברג התחיל לשפץ ולשחזר את המבנה. "אני למדתי להיות מורה דרך בירושלים ולקראת סוף הקורס אבא אמר לי שהוא החליט לפתוח

מקום אירוח. הוא שרק ובאתי", מספר מיכה, שמנהל את המקום. "התחלנו בבניין עם 3 חדרים, והיום כבר יש 15 חדרים ואנחנו מנהלים גם חדרים של אחרים פה בעיר העתיקה". בערבסק לא שכחו את הכוונה המקורית, ומעבר לזה שמדובר במקום מקסים וייחודי לבלות בו כמה לילות וימים בעכו, הוא גם משרת את הקהילה המקומית ומשמש במה לאירועים מוזיקליים, ספרותיים, אמנותיים וקולינריים עם אמנים מקומיים.

מחירים: 690-990 שקל, בולל ארוחת בוקר. 04-8230517, רח' אלחריזי 11/270.

זידאן סראי

במבנה עותמאני עתיק השייך למשפחת זיראן, ושהיה בעבר בית מלאכה בה עבד בעלה, הקימה נקריז זיראן חדר אירוח יפהפה שמזכיר את הארמונות המפוארים בארצות ערב. מדובר ביחידה בודדת בלב העיר העתיקה, מבנה אבן מרשים עם תקרת קשת בגובה 4 מטרים ורצפה מעוטרת, שכולל חדר שינה, חלל אירוח, מטבחון וגם חמאם טורקי קטן ופיסטי. המיקום בלב העיר, והתחושה שהמקום משרה, מגרים את הדמיון ומאפשרים ללילה או שניים לדמיין איך חיו בעבר אנשי האצולה העכוית.

מחירים: 850-1,050 שקל ללילה. -053-6111116, רח' זלמן הצורף.

בית היסמין

באחת הסמטאות, בבית עותמאני בן מאות שנים בעיר העתיקה, מטפסים 40 מדרגות ומגיעים לחלל מרכזי גדול עם תקרה גבוהה ומצוירת, 4 חדרים ועוד חדר על הגג שבו מארחת מרים עיק, ערבייה מוסלמית, אורחים ללינה בחוויה ייחודית. בית היסמין מעוצב בסגנון של אירוח ביתי, או כפי שהוא מוכר בעולם בשם "HOME STAY", שבו האורחים מתארחים בבית שהמארח חי בו. את הבית רכש אחיה לפני 31 שנה אבל הוא עזב לשפץ ווייץ, והיא החליטה לפני כמה שנים לשפץ ולהפוך חלק מהחדרים לחדרי אירוח. בנוסף היא מארחת בבית לארוחות מהמטבח הערבי שהיא מכינה. "קראתי לזה בית יסמין כדי שירגישו כמו בבית. יכולים להיכנס למטבח להכין להם קפה. אם הם מריחים שאני מבשלת ובא להם לטעום – אהלן וסהלן. זה לא כמו בית מלון, פה יש חוויה אחרת עם בעלת הבית. גם זה חוויה שמגיעים לערבייה דתייה מוסלמית הביתה, ולא חשוב מי בא העיקר שמאמינים בכני אדם", אומרת מרים.

מחירים: 350-500 שקל, 052-4003875, כיכר עבוד 120.

אוכל

מסעדת טורקזי

מסעדה קטנה בלב השוק שפתח לפני כשנה סמיר אסאדי, שהיה בכלל צלם אירועים, אבל האהבה למטבח לא נתנה לו מנוח. אסאדי לקח מבנה נטוש שהיה שייך לאביו והקים מסעדת שוק קטנה ויפה באחת הסמטאות הציוריות של העיר העתיקה. התואר "מסעדת שוק" כאילו נולד למקום הזה. אסאדי לא מחזיק במסעדה כמעט שום חומרי גלם. יושבים, מזמינים, ואז הוא קופץ לרגע לחנות הדגים מעבר לפינה ומביא דגים טריים־טריים, מתבל בתערובת התבלינים הסודית שלו ומכניס לטאבון. זה יוצא בדיוק כמו שזה נשמע – נפלא. המטבח קטנטן ופתוח כך שהכל מתבצע לעיני הסועדים. אנחנו טעמנו דגי לברק (זה מה שהיה אפשר להשיג אצל הדייג ליד) יחד עם מבחר סלטים



סמטאות השוק בעכו. אנשים שחיים בקצב אחר



מיכה מלנברג הבעלים של ערבסק, מקום ייחודי

צילומים: אסי חיים

נאפולי זה כאן

המשך מעמך 7

שהוא מכין במקום מדי יום. לקינוח טעמנו מהכנאפה שגם אותה הוא מכין במקום לפי הזמנה, ומוגשת במחבת קטנה ולוהטת. תענוג. אחרי ארוחות כאלה אי אפשר שלא לתהות מה צריך יותר מזה. דגים טריים, אוכל שנעשה באהבה ואווירת שוק כמו בחו"ל. המסעדה נסגרת כשכולי השוק מתקפלים והולכים הביתה, בסביבות השעה 19:00. 04-6021200, כמטת יוליום קיסר.

מרקטו

עכו ידועה במסעדת "אורי בורי" המיי תולוגית ובחומסיות ובמסעדות מזרחיות שנמצאות בכל פינה, אבל לפני חמש שנים משהו השתנה. בתוך הבזאר הטורקי, מתחם השוק המקורי מהמאה ה-18 בעכו העתיקה, פתח השף עומרי שחר מסעדת שף קטנה וסימן את תחילת השינוי הקולני שיעבור העיר. זה התחיל משלושה שולחנות בפרוץ דור השוק הארוך שתקרתו קשתות גבוהות

עכו קטנה. ההמלצה שלי: לכו לאיבוד בסבך הסמטאות, וגלו את המסלול הייחודי שלכם. תעצרו לקפה חזק באחד מבתי הקפה, שבו ותעשנו נרגילה, נגבו חומס באחד ממוסדות החומס שמבורסמים בכל הארץ, ובערב הזמינו מקום באחת מהמסעדות המעולות

שמספקות את האווירה, ומאז נוספו עוד פיינות חמד אינטימיות בתוך השוק, והיום היא כבר מסעדה לכל דבר ועניין. לשחר, המוח מאחורי המסעדה, אהבה מיוחדת לאוכל איטלקי אותנטי, בעיקר מהדרום, שבו הוא משלב טוויסט עכואי מהשוק בו נמצאת המסעדה. בתוך החמארה, שמוכירה את הבזארים של סיציליה ונאפולי, יש חיבור מושלם בין מה שקורה בחוץ, הסמטאות של העיר העתיקה, למה שקורה בפנים, במטבח הקטן שמוציא מתוכו מנות נפלאות. בנוסף לפרודוקטים הטריים מביא שחר מאיטליה חומרי גלם ייחודיים ויחד הוא יוצר בכל מנה חיבור בין איטליה למזרח התיכון, ובמיוחד לעכו. החוויה במרקטו היא משפחתית, קרובה ואינטימית. ארוחה שהיא מסע בין כפרים באיטליה ושוק מזרח-תיכון ניו תוסס. טעמנו את השישברק לאבנה וזעתר, כייסונים במילוי לאבנה וזעתר עם קציפת פרימון, נענע יבשה, צ'לי ושקד קלוי – מנה נהדרת שמשלבת בצורה מושלמת בין טעמים מהמטבח הערבי ונגיעות מהמטבח האיטלקי. בין המנות הראשונות מומלץ לנסות

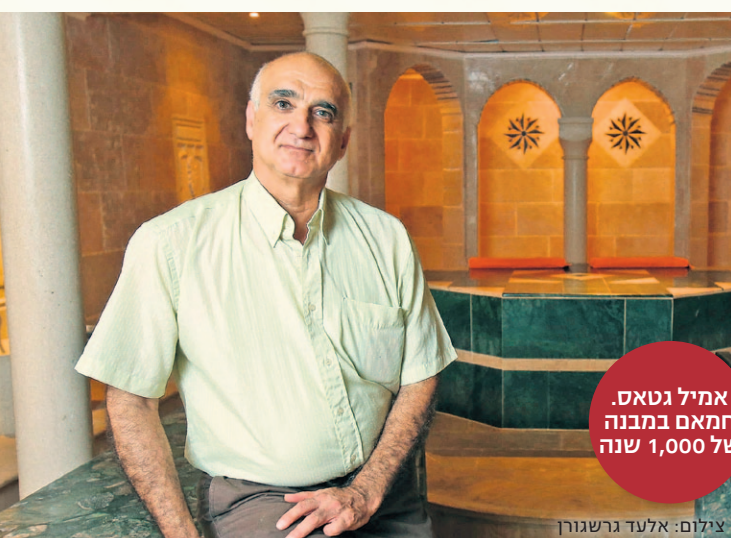


ריחות תשכרים. חנות קורדי וברט



זידאן סראי. חדר אירוח שמזכיר ארמון ערבי מפואר

צילום: דניאל חנוך



אמיל גטאס. חמאם במבנה של 1,000 שנה

צילום: אלעד גרשגורן



ערין כורדי. מנות של בית עכואי מסורתי

חומס אבו אל-עביד

היא נקראת החומסיה הכחולה (כל הקיר רות בצבע כחול עז), או החומסיה שמתחת למגדלור, כי היא נמצאת ממש מתחת למבנה הבולט בנמל, אבל אל תיתנו לאף שם להטעות אתכם. המסעדה של ערין אבו-חמיד כורדי היא הרבה יותר מסתם חומסיה. יותר מחמש שנים היא מגישה פה בנוסף

את הארטישוק הרומאי שמגיע מאיטליה, מטוגן ומוגש עם קרם לימון. ואם אתם שם תבררו אם במקרה יש בספיישלים את מנת הבריסקט ואל תוותרו עליה. מדובר בחזה בקר שעובר 15 שעות במעשנה, רך ועסיסי ועם טעמים חזקים, שמוגש על פירה פרמזנו וכמהין שלצידו עגבנייה, פלפל חריף ובצל חרוכים בגריל וחרדל דיזון. 04-8222144, הבזאר הטורקי, שוק עכו.



סמיר אסאדי, מסעדת טורקיז. אמיתית שוק

לחומס עכואי לא מתפשר (סמך, עשיר בטעמים ועם מעט מאוד טחינה) גם אוכל ביתי שמביא את החוויה של בית עכואי מסורתי יחד עם מנות משכם ומנצרות. מדובר במנות שעוברות במשפחה שלה, שחיה בעכו כבר 300 שנים. בין המנות המיוחדות של ערין – מנה של פיתות קלויות, גרגירי חומס, יוגורט עם שום, שקדים וחמאה שאיתה שוברים את הצום בראש מראש, או "חומס בשמני" – גרגירי חומס עם בהארט וחמאה, או תבשילים עונתיים כמו עולש וחובזה. את הטחינה היא מגישה עם פול ירוק כמו בשכם, או פול ירוק מבושל ביוגורט, ובכל מנה היא מנסה לתת הצצה אל תרבות האוכל במטבח הערבי. "אני משלמת מחיר על הטעמים המקוריים שהם לא תמיד קלים לעיכול למי שלא רגיל, אבל אני לא מוכנה להתפשר. אני רוצה להגיש את האוכל שגדלתי עליו ולתת למי שמגיע לטעום מהתרבות האותנטית", היא אומרת. ערין גדלה כל חייה במסעדה שהייתה לאביה, שהיה בין הראשונים לפתוח מסעדת שיי פורים אמיתית ב-1956. לפני חמש שנים היא לקחה חנות מזכרות קטנה שהייתה לאמא שלה

23.7.2020

פוליז

8



מלון הבוטיק עכוטיקה. סוויטות מהממות הפזורות לאורך הסמטאות הצוריות של העיר העתיקה, חלקו במבנים בני מאות שנים עם חצר פנימית, לצד בתי משפחות עכואיות שגרות שם כבר כמה דורות

פיק ואי אפשר היה להרחיב אותו כלפי מעלה כי יש לו תקרת קשת, החליט אמיל לחפור למטה, והתברר שהוא יושב על מבנה צל-בני משנת 1113 שמעליו בנייה עותמאנית. "החלטנו לחפור, ומצאנו עולם ומלואו של עתיקות שהלכו כמובן כולן לרשות העתי-קו. לקח חמש שנים להשלים את הפרויקט. הבאנו עמודי שיש, ברוזים ומנורות מטורקיה, מיטת שיש מקורית עם פלטת שיש חמה מגואטמלה, והכל פה עבודות יד".

מדובר בשיא הרומנטיות, וכשמזמינים לזוג כל המתחם עומד לרשותכם בפרטיות למשך שעותיים. ובאמת, כשנכנסים פנימה המחזה מדהים. בחלל רחב הידיים מלפני כאלף שנה חיכו לנו מיטות שיש חמות ושתי מטפלות. הטיפול מתחיל בסאונה רטובה ואחריו מגיע החלק שלשמו התכנסנו – עיסוי טורקי על מיטת שיש מחוממת שכולל מים חמים וקרים, קרצוף באמצעות סבון שמן זית, ועיסוי מקצועי שמשאיר אותך מרחף.

אחרי החלק הזה, שנמשך 45 דקות, אפשר להמשיך לג'קוזי, ובסוף – לפני שחור-זרים אל המציאות שבחוץ – כדאי לנצל עוד כמה דקות של רגיעה על מיטת שיש מחוממת גדולה. אין ספק, החברה שחיו פה בעכו לפני עשרות שנים ידעו איך לפנק את עצמם.

מחיר: 800 שקל לזוג לשעתיים (כדאי להזמין מספיק זמן מראש), 04-6897462, רחוב ההגנה (צמוד למנהרת הטמפלרים).

משמעות – סטודיו לתכשיטים ממטבעות

מירן שביט וניסים בן-אדיבה הם אמנים שפתחו סטודיו לייצור תכשיטים בלב העיר העתיקה בסמטה שהתמקמו בה עוד כמה אמי-נים. שביט יוצר את התכשיטים ממטבעות ישנים, וכך לכל תכשיט יש היסטוריה וג'לגול חיים משלו, מעצם היותו במקור מטבע ישן. את המטבעות הוא משיג מאספנים וממכירות פומביות, ולכן אפשר למצוא גם מטבעות עתיקים מישראל ומהעולם. בס'טודיו אפשר לראות בפועל את כל התהליך ואפשר גם לבחור מטבע שמוצא חן בעיניכם במיוחד כדי שמירן יכין ממנו תכשיט.

054-4993792, סמוך לכיכר פיזה, עכו העתיקה (ליד מנהרת הטמפלרים).

גלריה ארט 192

צמוד לסטודיו של מירן וניסים הקימה קבוצה של עשר נשים יוצרות גלריה ייחור-דית בתוך מבנה עותמאני מרשים. מדובר בקבוצה שבה ההחלטות מתקבלות במשותף, ומדי יום חברה אחרת מאיישת את הגלריה ומקבלת את המבקרים. התחושה – כמו כני-סה למערת אוצרות שמלאה בפריטי אמנות ומוצרים של היוצרות השונות. במרכז הג'לריה מוצבת תערוכת אמן אורח המתחלפת מדי חודש.

04-8283955, סמוך לכיכר פיזה, עכו העתיקה (ליד מנהרת הטמפלרים).

זמן גליל מערבי

בניין עתיק ששופץ בסיוע הקק"ל ומשמש כמרכז מידע לאטרקציות באזור עכו והגליל, לצד גלריה של אמנים שפועלת במקום. מי שמחפש מידע על יקבים, גבנים, אמנים ואומנים, ומבשלות בירה שיש בעכו ובסבי-בה – שווה להיכנס למבנה המרשים שנמצא בלב העיר העתיקה.

עניין

חמאם גטאס

את אחת החוויות הכי טובות בביקור הקצר בעכו עברנו בחמאם גטאס. לא הכרנו את המקום שנמצא בבית אבן מאחורי המסע'דה המפורסמת "אורי בורי", מול הים. כשנכ'נסנו קיבל אותנו אמיל גטאס (64), שהגשים לפני כמה שנים חלום ילדות ואחרי 25 שנים של עבודה באינטל פתח בעכו עיר הולדתו חמאם טורקי אמיתי, בדיוק כמו שזכר מהת'קופה שהיה צעיר.

"נולדתי לא רחוק מפה, ואז היו שני חמא'מים בעכו, אבל באמצע שנות השישים נכנסו דודי השמש, ותושבי עכו הפסיקו ללכת לח'מאם ושניהם נסגרו. החלום שלי היה תמיד לפתוח חמאם, וכשפרשתי וחזרתי לעכו הח'לטתי להגשים את החלום. אשתי חשבה שה'שתגעתי אבל אני לא ויתרתי", מספר אמיל. הוא מצא בית אבן ישן, ויחד עם הילדים החל לקרצף את האבנים העתיקות ולשפץ את המקום. בגלל שהמבנה לא היה גדול מס'

בגלל הקורונה המסעדה פתוחה כרגע רק בסופי שבוע כשעכו מתמלאת במבקרים, כך שכדאי לברר מראש לפני שאתם מגיעים. 050-6593985, מתחת למגדלור בקצה החומות.

רות'ס

השף אורי ארנולד, שהיו לו בעבר את שתי מסעדות "ארנולד'ס" בצפון ונסגרו בעקבות מבצע צוק איתן, חבר לשני מסעדנים מעכו, מוניס חורי וסאמר סאעד, שמחזיקים במסעדה הוותיקה "דוניאנא", והשלושה – יהודי, מוסל'מי ונוצרי – החליטו לפתוח מסעדת שף כשרה. המיקום שנבחר, בתוך מצודה עתיקה הבנויה מקירות אבן חשופים שמעוטרם בקשתות גדולות, מעל אולמות האבירים המפוארים, יוצר ציפייה לארוחת אבירים של בשרים טר'בים ויין, וארנולד עומד בציפיות בכבוד. אחרי מבחר פתיחים מצוינים הגיעה לשולחן מחבת ברזל לוהטת שעליה נתחי אנטריקוט, סיגטה ואסאדו עשויים בדיוק במידה למשתה בדיוק כמו בתקופת הצלבנים.

04-8848040, רח' ויצמן 1.

בנמל והחליטה לעשות את מה שהיא יודעת – לבשל.

"עברתי את כל השלבים במסעדה של אבא, מקילוף תפוחי אדמה, בישלתי, עליתי ברמות עד השלב האחרון שאבא נתן לי לע'שות – לטגן את הלוקוס. זה דג מאוד יקר, ואם לא יודעים לעשות אותו טוב הוא נהרס. ופעם, כשהוא לא היה, הכנתי את הלוקוס והגשתי לאנשים והם היו מבסוטים. זה היה המבחן הסופי, ומאז אני עושה את הכל". לפני עשר שנים אבא של ערין קיבל אירוע מוחי והמסעדה נסגרה, אבל היא לא השלימה עם זה. "אני מאוד מחוברת למטבח, ומבחינתי זה הבית, והחלטתי לפני חמש שנים לפתוח עוד פעם. אבא היה אז במצב בריאותי לא טוב ולא התלהב בכלל, אבל שיכנעתי אותו, אני עקשנית. הוא נפטר לפני שפתחתי, אבל לא ויתרתי ונתתי לו במתנה את השם של המקום. מבחינתי הוא ההשראה של המקום. כל החיים שלי ביליתי איתו וכל החיים שלו היו סביב אוכל. הוא היה מביא תיאבון לאנשים. בחו"ל אני אוהבת את המגע עם האנשים ואת האוכל המקומי, ובעכו לא הייתה חוויה כזו, ואני מש'תדלת לתת את זה".