



ה-Silver Moon תיקח את אורחיה למסע קולינארי ותציג בפניהם מערכת אקולוגית שלמה הקיימת סביב תרבויות המזון של ארצות העולם. אורחי הספינה יוכלו ליהנות ממאכלים משובחים בשמונה מסעדות, כשכל אחת מהן תפיסה משלה - החל מקונספט Hot Rocks הייחודי של "סילברסי" במסעדות The Grill וכלה במאכלים היפניים הייחודיים המוגשים ב-Kaiseki.



"טעם הים והארץ"- תוכנית קולינארית מהפכנית. צילום סילברסי

החוויה הקולינארית המיוחדת ביותר ממנה ייהנו הנוסעים תהיה מוקדשת לטעמים האוטנטיים של יעדי ההפלגה. המרחב, שבעבר עמד כולו לרשות Indochine, מנוהל כעת ע"י "מטבח S.A.L.T.". שיציע תפריט המתחדש כל הזמן וכן רשימת יינות בהשראה מקומית, ותפריט שיאפשר לסועדים להתחבר בקשר משמעותי עם תרבויות מקומיות. בבר של S.A.L.T., שימוקם בסמוך למטבח S.A.L.T., ייהנו הסועדים ממשקאות מן האזור שאף הם יתרמו לקשר עם יעדי ההפלגה.

מה שיעשיר את הנושא באונייה Silver Moon היא 'המעבדה' של S.A.L.T. Lab - עוד מרחב חדש שבו יתאפשר לאורחי הספינה לצלול עמוק אל תוך תרבויות המזון האזוריות, וזאת בהדרכתם של שפים מקומיים. במתקן S.A.L.T. Lab יוכלו נוסעי הספינה ללמוד על רכיבים מקומיים וטכניקות באמצעות סדנאות של למידה, טעימות והדגמות.

כאן, האוטנטיות תהיה גולת הכותרת של התפריט, והחוויות המיוחדות יותאמו לחבל הארץ שאליו עושים האורחים את דרכם. הנוסעים יוכלו לחוות את תרבויות המזון העולמיות ממקור ראשון גם במהלך סיורי החוף ☑ בטרם יחזרו לספינה כדי לנתח בפועל את התנסותם. כך למשל, במסגרת הפילוט של התוכנית, האורחים גילו את ההיסטוריה, המוסכמות וכן כמה מן הסודות של המטבח הבאליניזי - וכל זה במהלך הפלגה בין האי באלי לסנדאקאן באי בורניאו שבמלזיה. מומחית האוכל ובת למשפחת אונבוד המלכותית, מאיה קרתיאסה, סיפרה למשתתפים סיפורים אודות המתכונים המסורתיים של סבתא ואירחה סדנת בצק ותבלינים שבה למדו על תרבות המזון של האזור באמצעות חוויית בישול מעשית.





מאיה קרתיאסה מומחית האוכל ובת למשפחת אופוד המלכותית. צילום סילברסי אדם זקס, מי שזכה כבר שלוש פעמים בפרס העיתונאות היוקרתי ג'יימס בירד והעורך הראשי לשעבר של המגזין Saveur, יפקח על תכנית S.A.L.T. של "סילברסי" וישתמש בניסיונו העיתונאי ובידע שצבר כדי לחלוק עם אורחי הספינה את סיפורי הקולינריה המרתקים ביותר בעולם.

"המשוב מהפלגות הניסוי האחרונות שלנו בין באלי לסינגפור אכן היה פנטסטי, והוא מדגיש את החוויה הייחודית והמשכנעת ש-S.A.L.T. אמר זקס. "על-ידי חיבור בין טיולים מותאמים אישית לחוף, הרצאות מרתקות וחוויות ביסול על סיפון האוניה, אנחנו מאפשרים לאורחים לצאת עם הבנה מעמיקה יותר והערכה לטעם, לתרבויות ולמאכלים של המקומות שאנחנו מבקרים בהם. אנחנו מסתכלים על כל המסלול של העונה הראשונה של ה-Silver Moon ושואלים את עצמנו, "מהו הסיפור שמספרים המאכלים והמשקאות של הארץ והאזור הזה? איך אנחנו יכולים ליצור חוויה שתעזור לנו להתעמק ולהבין את הייחודיות של המקום? מהם הטעמים וחומרי הגלם שממש אסור לפספס כאן? הגישה שאנו נוקטים בה במסע הקולינארי חוקרת, הרפתקנית ופתוחה, ואנו ממהרים לחלוק את הטעמים והחוויות עם האורחים שלנו".

לאחר השקתה תהיה Silver Moon לספינת-אחות לאוניית הדגל של החברה, ה-Silver Muse ותשקף את היוקרה המדוברת והאלגנטיות האיטלקית המציעה לאורחים חוויית נופש נוחה להפליא. על סיפונה של Silver Moon נשמרת אינטימיות של ספינה קטנה עם חדרי האירוח המרווחים שהם ממאפייניה של אוירת "סילברסי".



סילברסי- לחוות את המטבח המקומי מקרוב. צילום סילברסי

אורחי ה- *Silver Moon* יוכלו לחוות חוויות נסיעה עמוקות וגם ליהנות מהשירות של "סילברסי" המוביל בענף השייט. את החוויה יעשירו גם שירותי הכל-כלול כמו יינות משלימים, שמפניה ומשקאות חריפים, סוגי קפה מיוחדים, בקבוקי מים, מיצים ומשקאות קלים המוגשים בכל הספינה; בר, הנמצא בתוך הסוויטה, ומצויד במבחר סוגי משקה לפי העדפת האורחים; אפשרות לסעוד בתוך הסוויטה 24 שעות ביממה וגישה חופשית לאינטרנט אלחוטי ללא הגבלה.

אייל כהן, מנהל Cruise No.1 מחלקת השייט של אופיר טורס מסר כי ה- *Silver Moon* שתושק באוגוסט 2020 הינה אניית בוטיק בגודל 40,700 טון, עליה יכולים להפליג 596 נוסעים, כשמסייעים להם 411 אנשי צוות.

"האנייה תפליג באופן קבוע במסלולים במערב אירופה : טרייסטה - לרומא, רומא- ברצלונה, ברצלונה- ליסבון, ברצלונה - אתונה, ברצלונה- וונציה כאשר מחיר חופשת השייט הינו החל מ- 5500 דולר לנוסע. לקוחות רבים בעלי ניסיון מקדימים להזמין הפלגות לשנת 2020 כדי לקבל את הסוויטות הטובות ביותר ובמחירים הטובים ביותר" הוסיף אייל כהן.

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרוא חלום של הפלגה](#)" הייחודית בעולם הקרוזים

**.There are no comments yet**