

ПОДБОРКА

УЛИЧНАЯ ЕДА ТЕЛЬ-АВИВА: СВЕЖИЙ ХУМУС, ГОРЯЧИЕ БУРЕКАС И ШАВАРМА

Активный отдых, Еда, Городская среда



Anna Bichevskaya

(/user-ejr5n/ideas)

#кафе

Поделиться

В этой подборке мы собрали самые лучшие примеры тель-авивской уличной еды. Где искать самую вкусную шаварму, сабих (пита с баклажанами, сыром и другими начинками), горячий фалафель, арабский хумус и бурекас со всем на свете.

Dr. Sa'adia



Dr. Sa'adia — своего рода олдскульный вариант хорошей фалафельной, где шарики из нута подаются очень горячими, а сидячих мест, где можно подождать, пока они остынут, очень мало. Но зато у этого места отличное расположение, в самом центре Тель-Авива.

Посмотреть место [➤ \(/address/bminzgj\)](/address/bminzgj)

Sabich Frishman



В центре Тель-Авива, на углу улиц Дизенгоф и Фришман, вы найдете главного соперника закусочной Оведа за звание лучшего сабиха в Израиле. Многие считают, что сабих во «Фришмане» даже лучше, чем тот, что находится в Гиватаим. Здесь вы не услышите никакого особенного языка и не увидите феерического шоу от повара, но тем не менее ребята из «Фришмана» с такой любовью и трепетом относятся к каждой пите, оказавшейся в их руках, что нельзя не умилиться. Помимо яиц и баклажанов, они добавляют туда еще и картошку.

Посмотреть место [➤ \(/address/gksa2rd\)](/address/gksa2rd)

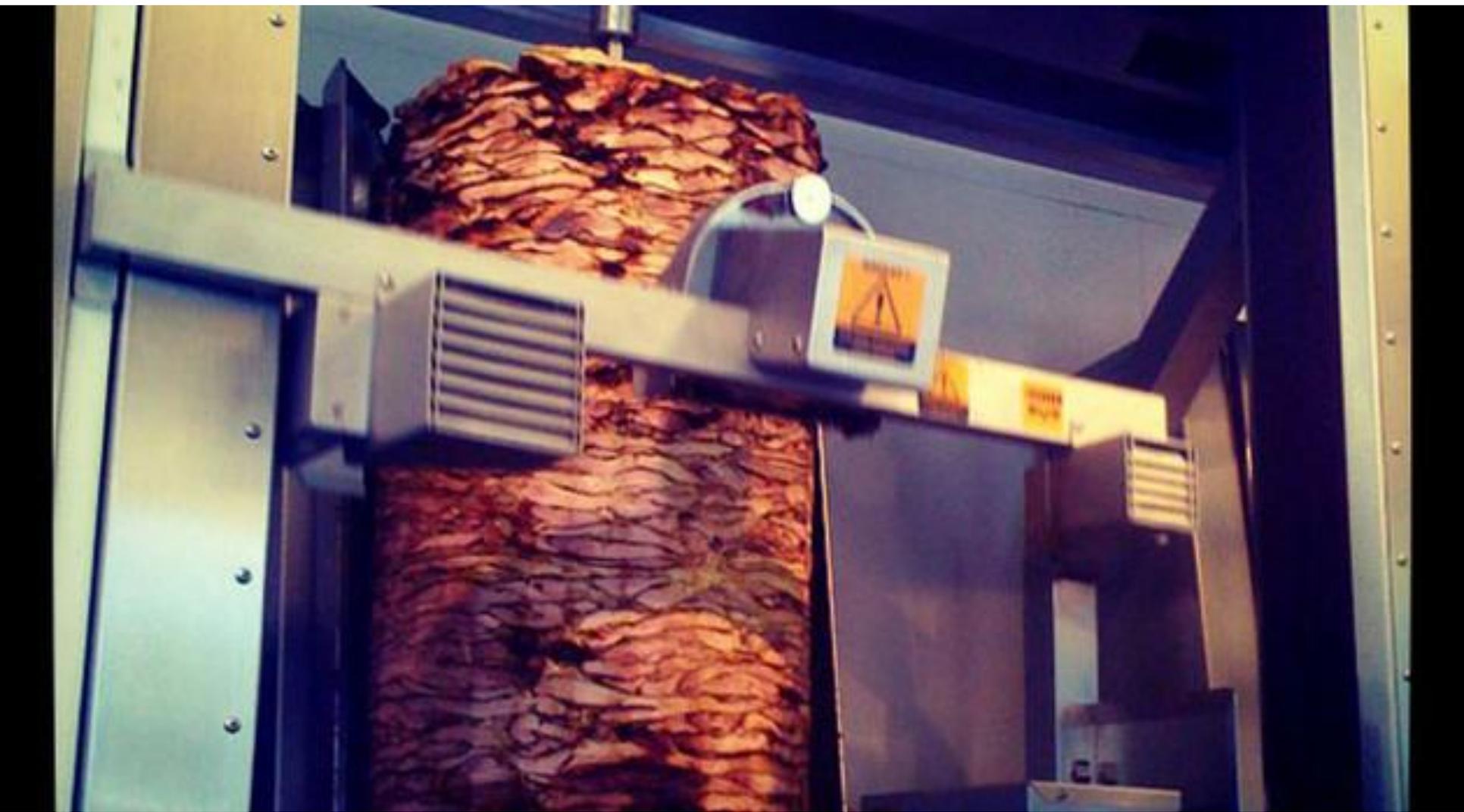
HaShabich Shel Oved



Девиз основателя этой закуской звучит так: «Овед делает из сабиха то, что Абу Хасан делает из хумуса – произведение искусства!». И это чистая правда. Место обладает своим языком, но вы быстро его выучите, потому что, попав сюда однажды, вы будете возвращаться за лучшим сабихом в мире как минимум каждую неделю. То, что это действительно лучший фастфуд на земле, подтверждают фотографии со всех концов света, которыми обклеена забегаловка Оведа. Баклажаны здесь идеально поджарены, тхина и хумус прямо-таки сами текут в питу, и если вы любите острую пищу, обязательно попросите добавить желтую (амба) и красную (паприка) специи, которые Овед, узнав, что вы из России, тут же назовет «Маккаби» и ЦСКА. Сабих-плейс находится в пригороде Тель-Авива, но полчаса на дорогу явно стоят того, чтобы попробовать нечто уникальное.

Посмотреть место [➤ \(/address/tz7xq7g\)](/address/tz7xq7g)

Dabush



Хорошее и очень популярное место находится в центре города напротив площади Рабин. На входе часто бывает очередь вне зависимости от времени суток. Шаварма подается в пите или лафе (лаваше). Советую добавить амбу (острая специя из манго), но предупреждаю, что вкус у нее довольно специфический.

Посмотреть место [➤ \(/address/rt48qck\)](/address/rt48qck)

Hakosem



Хотя Nakoset больше славится своими фалафелями и сабихом, но и шаурма здесь — высший класс! Мясо индейки в меру жирное, очень мягкое и сочное, нарезано тонкими ломтиками и ароматно пахнет. Заправляется оно хумусом вместе с целыми горошинами нута и томатной сальсой. На тарелку также кладется гора свежих пит и разные закуски, включая шарики фалафеля, тхину, тонкие и хрустящие ломтики баклажана, острый перец, соленые огурцы и лимонный сок.

Посмотреть место [➤ \(/address/xi9uc6c\)](/address/xi9uc6c)

Abulafia



Да-да, вы наверняка уже знаете, что «Абулафия» — знаменитая пекарня, славящаяся своими питами со специей затар и грибными бейглами с луком и яйцом. Но в «Абулафии» не стоит отказываться и от шавармы. Тем более что здесь она чуть ли не самая дешевая в городе. Арабские официанты бегают вокруг, кричат и обслуживают своих посетителей со скоростью света. Предлагается очень большой выбор начинок для шавармы и разных арабских блюд. Вы можете взять шаурму с собой, а можете сесть за столик в очень атмосферном старом каменном здании и не спеша наслаждаться этим сытным фастфудом.

Посмотреть место [➤ \(/address/wk0kg2m\)](/address/wk0kg2m)

Haburekas Shel Ima



Рынок Левински славится множеством лавочек, готовящих бурекасы на любой вкус. Но даже среди лучших стоит искать самый лучший, а значит — отправиться к стойке с вывеской Shel Ima. Хозяева этой закуской тоже передают свое мастерство и секретные рецепты от отцов к сыновьям и от сыновей к внукам вот уже в течение 20 лет. Главный секрет их стойкого бизнеса в том, что каждый бурекас, выходящий из печи, целиком и полностью сделан своими руками. Если вы до сих пор не пробовали бурекас со шпинатом, самое время это сделать! В «Шель Име» знают, что настоящие турецкие бурекасы подразумевают под собой начинку именно из шпината, поэтому здесь не скупятся на качество зелени. В сочетании с соленым сыром и нежным картофельным пюре содержимое этого пирога просто тает во рту. Как и в любом хорошем месте, бурекасы здесь расходятся в два счета, поэтому не стоит затягивать поход на рынок Левински до обеда.

Посмотреть место [➤ \(/address/uofjzox\)](/address/uofjzox)

Bourekas Shel Abba



На неширокой пыльной улице Членов на юге Тель-Авива, недалеко от старого автобусного вокзала расположился небольшой магазинчик, где продают вкуснейшие burekas в городе. Все дело в рецепте слоеного теста, из которого и лепятся эти чудо-пироги. Надо сказать, что и сладкая выпечка здесь удается на славу, поэтому не упустите возможность попробовать тающее во рту печенье, несколько видов пирожных и, главное, пшеничный пудинг, покрытый кокосовой стружкой, орехами и изюмом. Каждую пятницу у магазина выстраивается длинная очередь из местных жителей, которые не ленятся приехать сюда даже из далеких районов города. И все ради того, чтобы насладиться вкусом турецких сладостей и горячих сырных burekas, приготовленных известным Рафи Бен Меиром.

Посмотреть место [➤ \(/address/l8lamxe\)](/address/l8lamxe)

Leon and Sons Bourekas



В мире кулинарии давно ходит поговорка, что за всеми хорошими блюдами всегда скрывается хорошая история. Так вот эта поговорка именно о бурекасах Леона и его сыновей. Рецепт уникального теста филло, привезенный матерью Леона из Болгарии, передавался в этой семье из поколения в поколение и превратил еду для бедняков в семейный бизнес. Сыновья Леона добавили к бабушкиным блюдам запеканки и сладкую выпечку и заняли достойное место в цепочке лучших закусовых Яффы. Обязательно возьмите здесь сырный бурекас с луком. Болгарский сыр, нежный лук-порей и два слоя тонкого теста превращают бурекас в лакомый пирог с поджаристой корочкой.

Посмотреть место > (/address/yq0wn0a)

Bourekas Amikam



Хрустящее слоеное тесто, посыпанное кунжутом и начиненное горячим расплавленным сыром или мягким, нежным картофелем, — казалось бы, такое простое блюдо, но есть только одно место в городе, где из обычного пирожка делают нечто легендарное. Bourekas Amikam — как раз та самая крошечная, незаметная забегаловка, которую вы никогда бы не посетили, не узнав о ней заранее. Но как только вы сюда заглянете в первый раз, вечер скорей всего закончится прогулкой по Тель-Авиву с все еще горячим бурекасом в руке и обожженным языком во рту. К бурекасу здесь традиционно подают яйцо, томатный соус, тхину и, конечно же, маринованный огурец! За такую цену (18 шекелей за большую порцию) и незабываемый вкус вам однозначно гарантирована улыбка на пол-лица еще на целый день вперед.

Посмотреть место > (/address/nsmr7il)

Abu Hasan



Побывать в Израиле и не заглянуть в хумусию невозможно. «Абу Хасан» считается настоящей обителью для истинных ценителей хумуса. Атмосфера этого места поистине уникальна: попав внутрь, вы оказываетесь за одним столом с совершенно незнакомыми людьми, где вас тут же спрашивают, что вы хотите попробовать – хумус, мсаббаху (это тот же хумус, но смешанный с тхиной) или то и другое сразу – и уже через секунду кидают на стол тарелки, полные еды. Если вы любите наслаждаться трапезой не спеша, смакуя каждый кусочек, здесь вам придется поторопиться. Девиз заведения – «Есть, а не жевать», поэтому как только вы проглотили последнюю питу, стоит тут же освободить место для другого посетителя.

Благодаря своей репутации и тому количеству людей, которые, не обращая внимания на очередь и не очень удобное расположение, каждое утро приходят сюда за своей тарелкой хумуса или мсаббахи, запасы живительного лакомства заканчиваются уже к двум часам дня. Так что постарайтесь встать пораньше и насладиться лучшим хумусом в Тель-Авиве.

Посмотреть место [➤ \(/address/l92dcxx\)](/address/l92dcxx)

Abu Adam



Если же вы хотите поспать подольше да и тащиться в Яффо нет желания, «Абу Адам» — место для вас. Здесь вы отведаете настоящий тель-авивский хумус, рецепт которого на самом деле пришел из маленькой деревни на севере Израиля, но тут же приобрел репутацию столичного бума! Здесь, возможно, тоже придется постоять в очереди, особенно по пятницам, но зато, как только вы попадете внутрь, можно расслабиться и не торопясь насладиться своей тарелкой хумуса с горячими питами, выпить холодного чая и, наконец, понять, что же такого особенного в этом самом хумусе, о котором говорят все вокруг.

Посмотреть место [➤ \(/address/1nz5iw5\)](/address/1nz5iw5)

Bahadunas



Еще один отличный вариант — Bahadunas. Когда-то это была небольшая забегаловка в пригороде Тель-Авива, сейчас же существует более 20 хумусных по всему городу и за его пределами. Это хороший выбор для тех, кто не любит далеко ходить и предпочитает тусоваться в центре: Bahadunas можно найти на улицах Дизенгоф и Ибен Гвиrolь, плюс целая сеть открыта во Флорентине. Но лучшим местом всегда остается первоисточник, так что если вы уже ступили на тропу хумус-гурманов, придется все-таки съездить в Рамат-Ган.

Посмотреть место [➤ \(/address/5d0q8up\)](/address/5d0q8up)

Gan Eden

Three refugees from Darfur have opened a restaurant in one of the most quintessentially Tel Aviv corners of town – putting their own spin on Israel's favorite dish

Text and photos: BEN HARTMAN

There is a better way to a man's heart than through his stomach, there's arguably no better way to the hearts of Israeli men (and women) than through their beloved hummus. But when three Sudanese refugees opened a hummus restaurant on Rabin Square in Tel Aviv nearly two months ago, they were not looking for a new home. They were looking for a way to survive. The three refugees, all in their late twenties and early thirties, and all from the war-torn region of Darfur, pooled their savings and began recruiting. They found a neighborhood in the center of Tel Aviv, a neighborhood with a history of being a haven for refugees, and a neighborhood that was once the heart of the city's Arab community. They named it Gan Eden, and about a month later, "Hummus Gan Eden" was born.

Shamir, 29-year-old Darfuri, who arrived in Israel about three years ago, admits that hummus isn't a mystery of Sudanese cuisine, though it is a staple there during Ramadan.

"In Sudan we eat hummus, but not really like this," he said. "They eat hot cooked and mashed fava beans like hummus. In Israel, we eat big bowls of it, with olive oil, eggs, sometimes cheese, some people even add eggs to it."

The three refugees named their restaurant just their own name: Shamir's family dish, serving their hummus, all of which is made daily inside the restaurant, with fresh chopped tomatoes, a healthy dollop of Sudanese fat, and the requisite hard-boiled egg, olive oil, and tahini, all of it arranged with an artistic presentation looking as much like a work of art as it does a meal. Their hummus is a little closer to home for the three refugees, and hummus is a common staple of the Israeli diet. In fact, hummus is a common staple of the Israeli diet, and it's a staple of the Israeli diet.

Shamir's family dish, serving their hummus, all of which is made daily inside the restaurant, with fresh chopped tomatoes, a healthy dollop of Sudanese fat, and the requisite hard-boiled egg, olive oil, and tahini, all of it arranged with an artistic presentation looking as much like a work of art as it does a meal. Their hummus is a little closer to home for the three refugees, and hummus is a common staple of the Israeli diet. In fact, hummus is a common staple of the Israeli diet, and it's a staple of the Israeli diet.



SHAMIR'S FAMILY DISH, SERVING THEIR HUMMUS, ALL OF WHICH IS MADE DAILY INSIDE THE RESTAURANT, WITH FRESH CHOPPED TOMATOES, A HEALTHY DOLLOP OF SUDANESE FAT, AND THE REQUISITE HARD-BOILED EGG, OLIVE OIL, AND TAHINI, ALL OF IT ARRANGED WITH AN ARTISTIC PRESENTATION LOOKING AS MUCH LIKE A WORK OF ART AS IT DOES A MEAL.

place that has taken them in and treated them like one of its own.

"Israel is great because I'm happy here," Mubir said, adding, "I'm proud of Israel because it treated me like their child, like their son. They protected me, they helped me, treated me very nice, so I can never forget this."

family home while the raid was taking place. After the Jerusalem hit, Pissan said he and his brothers came out of their hiding place, only to find that their parents had been killed after in a fire that raged through an adjacent room of the house.

It was then that Hassan decided to flee, making his way to Khartoum and then Cairo, before setting off

"When I was released from prison, I called my wife in Egypt and I told her I was out of prison and she decided to come with the children and a large group of Darfur refugees who were led by smugglers. Three months later I was reunited with my family in Israel."

The third proprietor, Adam, spends most days at his full-time job at a social factory in Ramat, and comes to the restaurant to help out on Fridays and Saturdays. Adam also fled the fighting in Darfur, where the Janjaweed burned his village into smoldering ash.

Adam said he had heard that Israel was a place of warlike and fighting, but when he came here, things were not as he was told, and shortly after arriving he was given permanent resident status. He expressed his hope that the rest of the refugees from Darfur in Israel would be given the same status, and that Israel would have friendly relations with Darfur, not with Sudan.

The restaurant's main waitress, Nourin, met the three refugees



THE THREE refugees named their restaurant after their hummus with fresh chopped tomatoes, a healthy dollop of Sudanese fat, and the requisite hard-boiled egg, olive oil, and tahini, all of it arranged with an artistic presentation.

when she was waiting tables at Hummus Mithkha, where she worked with them for three years. A 29-year-old Israeli Arab from Tel Aviv, Nourin agreed that the atmosphere of the restaurant's warm staff and ownership is a bit unique.

"Yes, it's very United Colors of Benetton here. I got a kick out of it."

NOURIN, WHO is also the namesake of the restaurant's hummus salad – chopped Arabic salad with chickpeas, tahini, tomato, olive oil, sesame and cumin – said that while working at the restaurant and through her friendship with the three men, she had gotten to know the Darfuri community in Israel, if only to a small extent.

"One of the great things about knowing them and working here is that I've managed to meet a lot of the crowd and the community. They really help each other out, one did the painting of the restaurant, others helped with the opening, it's really like one great family."

All three of the men are among the relatively few refugees given permanent resident status and a blue national ID card by the government, though they do not hold Israeli citizenship.

В хумусной Gan Eden (что в переводе означает "райский сад") незамысловатый интерьер, поэтому выбирайте столики на улице. История возникновения этого места очень трогательная: два чернокожих парня сбежали от этнических чисток в суданском Дарфуре и осели в Израиле. Готовят хумус (пасту из гороха нут) в маленьком кафе, добавляя в него африканские специи. Шефы хлопочут на кухне, улыбаются и трудятся не покладая рук. Отличное место, которое работает в шабат.

Посмотреть место > (/address/5s8qyt9)

Поделиться



Места в подборке «Уличная еда Тель-Авива: свежий хумус, горячие бурекас и шаварма»



DR. SA'ADIA

(/address/bminzgj)

Еда

#кафе

(/address/bminzgj)



SABICH FRISHMAN

(/address/gksa2rd)

Еда

#кафе

(/address/gksa2rd)



HASHABICH SHEL OVED

(/address/tz7xq7g)

Еда

#кафе

(/address/tz7xq7g)



DABUSH

(/address/rt48qck)

Еда

#кафе

(/address/rt48qck)



NAKOSEM

(/address/xi9uc6c)

Еда

#кафе

(/address/xi9uc6c)



ABULAFIA

(/address/wk0kg2m)

Еда

#кафе

(/address/wk0kg2m)



HABUREKAS SHEL IMA

(/address/uofjzox)

Еда

(/address/uofjzox) #кафе



BOUREKAS SHEL ABBA

(/address/l8lamxe)

Еда

(/address/l8lamxe) #кафе



LEON AND SONS BOUREKAS

(/address/yq0wn0a)

Еда

(/address/yq0wn0a) #кафе



BOUREKAS AMIKAM

(/address/nsmr7il)

Еда

(/address/nsmr7il) #кафе



ABU HASAN

(/address/l92dcxx)

Еда

(/address/l92dcxx) #кафе



ABU ADAM

(/address/1nz5iw5)

Еда

(/address/1nz5iw5) #кафе



BAHADUNAS

(/address/5d0q8up)

Еда

#кафе

(/address/5d0q8up)



GAN EDEN

(/address/5s8qyt9)

Еда

#кафе

(/address/5s8qyt9)

 В избранное

Нашли ошибку? (<mailto:hello@iknow.travel?subject=Ошибка%20на%20iknow.travel>)

Другие интересные идеи

МАРШРУТ

БЮДЖЕТНЫЙ ТЕЛЬ-АВИВ

Тель-Авив, Израиль

(/article/8oo7r9nurg)

МАРШРУТ

ВЕСНА В ТЕЛЬ-АВИВЕ

Тель-Авив, Израиль

(/article/92dxibwq7y)

МАРШРУТ

ДЕНЬ ЗДОРОВЬЯ В ТЕЛЬ-АВИВЕ

Тель-Авив, Израиль

(/article/8oyd8ltpjq)

 Вдохновиться ещё