אימייל: [taamim@bezeqint.net](mailto:taamim@bezeqint.net) טלפון: 02-6223317, 02-6247934, 050-9158100. פקס 02-6247857:

|  |
| --- |
|  |

**סדנאות חד פעמיות**  
 מכללת טעמים מקיימת מגוון סדנאות חד פעמיות לכלל הציבור, ללא צורך בידע קודם בבישול וקונדיטוריה.  
כמו כן ניתן לערוך פעילות מיוחדת לקבוצות הכוללת גם סיור קולינארי בשוק מחנה יהודה בהדרכת שף, עם ארוחת פתיחה, מגוון טעימות מטעמי השוק וסדנת בישול מעשית לבחירת הלקוח. משך הפעילות - כ-4 שעות.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **תאריך** | **יום** | **שעות** | **נושא הסדנה** | **לפרטים** |
| **10.06.25** | **ג'** | **17:00-20:00** | **סלטים ופס קר** | **סדנה כל כך קייצית וכייפית! נכין סלטים מיוחדים, קרים וחמים, מורכבים וטריים. סחט כאמנה עיקרית? בקלות!** |
| **17.06.25** | **ג'** | **17:00-20:00** | **בצקים ומאפים** | **מי מפחד מהשמרים? בסדנה זו נלמד להכין בצקי שמרים, נשתמש בסוגי הקמח השונים. נכין בצק לבייגל מקמח כוסמין מלא, נגכין לחם חיטה מלאה ואגוזים, בייגל ירושלמי ועוד** |
| **24.06.25** | **ג'** | **17:00-20:00** | **עופות** | **נלמד לפרק עוף שלם ולהשתמש בחלקיו השונים. בין המנות שנכין – שניצל בסגנון קורדון בלו, שיפודי פרגית ברוטב סטה, עוף בנוסח מוסחאן ועוד** |
| **01.07.25** | **ג'** | **17:00-20:00** | **עופות 2** | **שיעור נוסף על עופות. והפעם – מתכונים יצירתיים ותוספות למנה עיקרית נכין פרגיות ממולאות, כנפיים הפוכות בשומשום, עוף ברימונים ועוד** |
| **08.07.25** | **ג'** | **17:00-20:00** | **דגים** | **נלמד הבדלים בין דגי מים מלוחים לדגי מים מתוקים, נלמד פילוט בסיסי. נכין בס שלם אפוי בבצק מלח, קציצות דגים ברוטב עגבניות פיקאנטי, דג בעשבי תיבול ושמן זית ועוד** |
| **15.07.25** | **ג'** | **17:00-20:00** | **בשרים** | **פירוט והסבר לגבי חלקי בקר השונים. נלמד לעבוד עןם אנטקירות. נכין רוסט ביף, סלט אנטריקות בנוסח פיוז'ן, סינייה בקר** |
| **22.07.25** | **ג'** | **17:00-20:00** | **בשרים 2** | **המך הסבר על חלקי בקר השונים. נכין מאפה סטייק בנוסח דיאבולו, המבורגר אמריקאי אמיתי, קדרה חגיגית מהמטבח הפרסי ושלל תוספות מעניינות** |
| **29.07.25** | **ג'** | **17:00-20:00** | **הבישול האיטלקי והפסטה** | **שיעור זה מתמקד בהכנה ושימוש בבצק פסטה טרי. נלמד הבדים בןי סוגי הקמח השונים, נכין בצק פסטה אמיתי, ממנו ניצור רביולי, טרטליני, לינגוויני, ספגטי ועוד. נכין מגוון רטבים לפסטה** |
| **05.08.14** | **ג'** | **17:00-20:00** | **הבישול הערבי** | **נלמד את חשיבות השימוש בחומרי הגלם המקומיים והטריים. נכין פלאפל, מקלובה, חומוס טרי, פיתות, לחמעג'ון ועוד** |
| **12.08.25** | **ג'** | **17:00-20:00** | **הבישול היווני והתורכי** | **סדנה כל כך שמחה! נכין בורק קבב, סיר ממולאים בנוסח יווני, פילאף בורגול ועדשים, סלט עלים ברוטב צ'ארמולה, בקלאווה ועוד** |
| **19.08.25** | **ג'** | **17:00-20:00** | **הבישול הצרפתי** | **נכין את מנות הדגל של המטבח הצרפתי הקלאסי – קדירת ביף בורגיניון, עוף בנוסך וולינגטון, סלט ליונז עם ביצים עלומות, פום דושאס ועוד** |
| **26.08.25** | **ג'** | **17:00-20:00** | **בישול פיוז'ן** | **סדנה שתעשיר לכם את שולחן החג בצורה יוצאת מין הכלל! נכין קדירת בקר ביין אדום, רימונים וג'ינג'ר, רול עוף במילוי פיסטוק ברוטב רימונים, פירה בטטה ושום מקורמל, טרטר סלומון ואבוקדו ברוטב רמולד, אגס מבושל ביין ותבלינים** |