



אימייל: taamim@bezeqint.net טלפון: 02-6223317, 02-6247934, 050-9158100 פקס: 02-6247857

קייטנות בישול 2026

כללי:

קורס בישול מעשי לילדים ובני נוער בגילאים 9-15. הקורס מקנה ידע נרחב בבישול תוך חשיפה למתכונים ומטבחים שונים ומגוונים.

הקורס כולל:

הדרכה מעשית של שף מקצועי, הדגמות, טיפים ייחודיים, שיטות עבודה נכונות, בטיחות המזון, פרזנטציה של מנות עשירות, שיפור כישורים ויכולות.

עבודה מעשית, ארוחת צהריים עשירה פרי יצירתם של המשתתפים בהתאם לתוכנית הקורס.

משך הקורס:

10 מפגשים - בימי א'-ה' בין השעות 09:00-13:00

מחזור ראשון: 05.07.26 – 16.07.26

מחזור שני: 19.07.26 – 30.07.26, כולל יום ו' 24.07.26

מחזור שלישי: 02.08.26 – 13.08.26

מחזור רביעי: 16.08.26 – 27.08.26

מחיר:

2,860 ש"ח עד 4 תשלומים.



שיעור מס' 1 - מבשלים שוק

נתחיל את המסע הקולינארי במנות המאפיינות את הלב הירושלמי הקולינרי – שוק מחנה יהודה!

נכין מקלובה, מוסחאן, טחינה ירוקה, חומס ירושלמי אסלי, פיתות, סינייה בקר, סלט בורגול ירושלמי

שיעור מס' 2 – סטריט פוד אמריקאי

אחד השיעורים האהובים ביותר!

נכין מיני המבורגר קלאסי כולל לחמנייה וקציצה, צ'יפס אמיתי, כנפיים מסורתיות בסגנון באפולו, סלט קוסלאו, ובראוניז אמריקאי לקינוח!

שיעור מס' 3 – הבישול הפרסי

על השטיח המעופף נגיע לפרס הקסומה ונכיר את המסורת הקולינרית העתיקה.

נכין גונדי, לחם זעפרן, אורז פרסי, חורשט סבזי – תבשיל בקר פרסי חגיגי, נקנח בעוגת הנסיכים הפרסיים – עוגת קוקוס עם מי ורדים

שיעור מס' 4 – סושי

נלמד איך מכינים את האורז המושלם, איך משתמשים באצות, אילו מילואים מכנסים לסושי ואיך מגלגלים כמו מקצוענים. נלמד להכין סושי אינסייד אוט במגוון ציפויים, נכין סושי סנדוויץ' וקונוסים, ניגירי וסושי טמפורה מטוגן

שיעור מס' 5 - קובה וחלות

יש מישהו בקהל שלא מתחבר למאכל הזה?

נלמד להכין קובה חמוסטה חמצמץ, קובה סלק, וקובה דלעת. הרטיבו ידיים! מתחילים לגלגל!

ובזמן שהקובות שלנו מתבשלות, נקלע חלות לשבת.

שיעור מס' 6 – המטבח האיטלקי

נלמד הבדלים בין סוגי הקמח השונים להכנת בצק לפסטה. נכין פטוצ'יני, לינגוויני, רביולי בליווי רטבים מעניינים, פוקאצ'ה איטלקית קלאסית וטארט שוקולד איטלקי



שיעור מס' 7 – המטבח הבוכרי

שיעור כזה עוד לא היה!

גושגושדה – מאפה בוכרי מסורתי, אשפלאו צמחוני – סיר הקסם, תפוחי אדמה ברוטב אדום, סלט גזר אוזבקי, בצלים ממולאים.

שיעור מס' 8 – מטבח האסיאתי

תכירו את השיעור האסיאתי החדש שלנו!

עם מנות שהפכו להיות כה פופולריות במסעדות: מרק תירס אסיאתי, נאמס בדיוק כמו במסעדות, קארי עוף תאילנדי, גיוזה, מוקפץ מסורתי

שיעור מס' 9 - קפיצה לאינסטנבול

נכין דונר קבב, לחמעגיון, סלט טורקי, למטפינייה – תבשיל בורגול תורכי, נאפה בורקס תורכי ונקנח בבקלאווה אמיתית

שיעור מס' 10 – מאכלי המלך ממרקש

בשיעור זה נכין דג בסגנון מרקש, פשטידת מחאמר של המלך, סלט סלק, סלט גזר משולחן המלכה. ואם כל זה לא מספיק – גם ספינץ', לחם פרינה אמיתי ופסטייה עטופה בכוונות טובות