



אימייל: 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
25.11.25	ג'	18:00-20:30	מרקים ורוטבים	שלום לחורף! סדנה הכי חורפית שיש! נבשל צירים עשירים ועל בסיסם ניצור סוגים שונים של מרקים, רוטבים ועוד. אז מה בתפריט? מרק מינסטרונה, מרק אפונה ונענע, אורז פרימוורה איטלקי, שיפודי סלומון ברוטב טריאקי ועוד
09.12.25	ג'	18:00-20:30	סלטים	סלטים חמים וקרים, טריים ומורכבים. שילובי טעמים וטקסטורות ושפע רעיונות
23.12.25	ג'	18:00-20:30	בצקים ומאפים	נלמד לעבוד עם סוגי הקמח השונים, נכין ביגל כוסמין, לחם חיטה מלאה ואגוזים, לחמניות מתוקות ועוד
06.01.26	ג'	18:00-20:30	עופות 1	נלמד לפרק עופות ולהשתמש בחלקי עוף השונים. נכין שיפודי פרגית ברוטב פיוז'ן, שניצל לה קורדון בלו בגרסה הכשרה, מוסחאן מהמטבח הערבי ומגוון תוספות
13.01.25	ג'	18:00-20:30	עופות 2	נכין פרגיות ממולאות, כנפיים הפוכות בקוקוס, נתיחי עוף בבליילת בירה, עוף ברימונים. שפע רעיונות לארוחות משובחות!
20.01.26	ג'	18:00-20:30	דגים	נלמד הבדלים בין דגי מים מתוקים לדגי מים מלוחים, בדיקת טריות, פילוט, נכין סביצ'ה, דגים בתנור ביין ועשבי טיבול, קבב דגים ברוטב עגבניות פיקאנטי, סי בס אפוי במלח
27.01.26	ג'	18:00-20:30	בשרים	נלמד על חלקים השונים של הבקר, בשר לצלייה, בשר לטחינה. חלקים לבישול ארוך ולבישול קצר. נלמד לעבוד עם אנטריקוט. בין המאכלים שנכין – רוסט ביף עם רוטב יין אדום צרפתי, סלט אנטריקות בסגנון פיוז'ן, סינייה בקר
03.02.26	ג'	18:00-20:30	בשרים 2	מאפה סטייק בנוסח דיאבולו, המבורגר אמריקאי, חורשט סבזי – התבשיל החגיגי מהמטבח הפרסי ותוספות מעניינות
10.02.26	ג'	18:00-20:30	הבישול האיטלקי	נכין בצק פסטה טרי מקמח דורום איטלקי, ניצור לינגוויני, פטוצ'יני, רביולי וטורטליני. נכין רטבים מהמטבח האיטלקי