



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                                                                                                                                                                                                                |
|----------|-----|-------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30.12.25 | ג'  | 18:00-20:30 | בצקים ומאפים      | נלמד לעבוד עם סוגי הקמח השונים, נכין בייגל כוסמין, לחם חיטה מלאה ואגוזים, לחמניות מתוקות ועוד                                                                                                                         |
| 06.01.26 | ג'  | 18:00-20:30 | דגים              | נלמד הבדלים בין דגי מים מתוקים לדגי מים מלוחים, בדיקת טריות, פילוט, נכין סביצ'ה, דגים בתנור בין ועשבי טיבול, קבב דגים ברוטב עגבניות פיקאנטי, סי בס אפוי במלח                                                          |
| 13.01.26 | ג'  | 18:00-20:30 | עופות 1           | נלמד לפרק עופות ולהשתמש בחלקי עוף השונים. נכין שיפודיע פרגית ברוטב פיוז'ן, שניצל לה קורדון בלו בגרסה הכשרה, מוסחאן מהמטבח הערבי ומגוון תוספות                                                                         |
| 20.01.25 | ג'  | 18:00-20:30 | עופות 2           | נכין פרגיות ממולאות, כנפיים הפוכות בקוקוס, נתיחי עוף בבליילת בירה, עוף ברימונים. שפע רעיונות לארוחות משובחות!                                                                                                         |
| 27.01.26 | ג'  | 18:00-20:30 | הבישול האיטלקי    | נכין בצק פסטה טרי מקמח דורום איטלקי, ניצור לינגוויני, פטוצ'יני, רביולי וטורטליני. נכין רטבים מהמטבח האיטלקי                                                                                                           |
| 03.02.26 | 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 בוף עם רוטב יין אדום צרפתי, סלט אנטריקות בסגנון פיוז'ן, סינייה בקר              |
| 10.02.26 | ג'  | 18:00-20:30 | בשרים 2           | מאפה סטייק בנוסח דיאבולו, המבורגר אמריקאי, חורשט סבזי – התבשיל החגיגי מהמטבח הפרסי ותוספות מעניינות                                                                                                                   |
| 17.02.26 | ג'  | 18:00-20:30 | בישול ערבי ישראלי | נלמד להשתמש בחומרי הגלם המקומיים והטריים, נכין מנות שמאפיינות את המטבח הערבי כגון מקלובה, מוסחאן, פלאפל, חומוס, פיתות סלט קצוץ ועוד                                                                                   |
| 24.02.26 | ג'  | 18:00-20:30 | בישול יווני תורכי | נכין ממולאים בסגנון יווני, בורק טורקי, סלט עלים ברוטב צ'רמולה, עוף עם זיתים פלפלים ואורגנו ועוד                                                                                                                       |
| 10.03.25 | ג'  | 18:00-20:30 | בישול צרפתי       | נלמד עקרונות של הבישול הצרפתי הקלאסי. נכין קדירת בוף בורגיניון, סלט ליונז, פום דושאס, עוף בנוסח וולינגטון, סופלה שוקולד חם בקרם אנגליז                                                                                |
| 17.03.25 | ג'  | 18:00-20:30 | מטבח פיוז'ן       | פיוז'ן הוא סגנון בישול מיוחד שמאחד בתוכו עקרונות בישול וחומרי הגלם מהמזרח הרחוק ומהמערב. בסדנה זו נכין קדירת בקר ברוטב יין אדום, רול עוף אביבי בליווי פירה בטטה ושום קלוי, טרטור סלומון ואבוקדו, אגס מבושל בין לקינוח |