



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
06.05.26	ד'	17:00-20:00	צירים ומרקים	נלמד לעבור כמו במטבח מקצועי – נכין סוגים שונים של צירים ועל בסיסם נכין מרקים ורטבים. אז חוץ ממרקים מעובדים ולא מעובדים, נכין סלומון ברוטב טריאקי, תבשיל אורז בסגנון צרפתי ועוד
13.05.26	ד'	17:00-20:00	סלטים	מעבר לטכניקות חיתוך ירקות, נלמד להכין רטבים ואמולסיות, סלטים קרים וחמים, שילובים מעניינים. השיעור שהוא בול לשבועות!
20.05.26	ד'	17:00-20:00	בצקים ומאפים	נלמד לעבוד עם סוגי הקמח השונים, נכין בייגל כוסמין, לחם חיטה מלאה ואגוזים, לחמניות מתוקות ועוד
27.05.26	ד'	17:00-20:00	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
03.06.26	ד'	17:00-20:00	עופות 2	נכין פרגיות ממולאות, כנפיים הפוכות בקוקוס, נתיחי עוף בבלילת בירה, עוף ברימונים. שפע רעיונות לארוחות משובחות!
10.06.26	ד'	17:00-20:30	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
17.06.26	ד'	17:00-20:00	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
24.06.26	ד'	17:00-20:00	בשרים 2	מאפה סטייק בנוסח דיאבולו, המבורגר אמריקאי, חורשט סבזי – התבשיל החגיגי מהמטבח הפרסי ותוספות מעניינות
01.07.26	ד'	17:00-20:00	הבישול האיטלקי	נכין בצק פסטה טרי מקמח דורום איטלקי, ניצור לינגוויני, פטוצ'יני, רביולי וטורטליני. נכין רטבים מהמטבח האיטלקי