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

|  |
| --- |
| **קייטנות בישול 2021**  **פוד מארקט**    **כללי: קורס מעשי המיועד לילדים בגילאים 9-15 , המקנה ידע בסיסי ונרחב בבישול, תוך חשיפה למתכונים ומטבחים שונים ומגוונים. הדרכה מעשית של שף מקצועי, הדגמות, טיפים ייחודיים, שיטות עבודה נכונות, פרזנטציה של מנות עשירות, שיפור הכישורים והיכולות.  נושאי הלימוד: טכניקות עבודה עם סכין, הכנת בצקים מסוגי הקמח השונים, משמעות של שמרים וגלוטן, עבודה עם בשרים, עופות ודגים, הכרת טכניקות בישול ממדינות שונות בעולם, שיטות עבודה מסורתיות , קלאסיות ומודרניות   משך הקורס : 10 מפגשים - בימי א'-ה' בין השעות 09:00-13:00**  **מחזור ראשון:  04.07.21-15.07.21**  **מחזור שני:     19.07.21-30.07.21**  **מחזור שלישי: 01.08.21-12.08.21**  **מחזור רביעי:  15.08.21-26.08.21**  **מחיר : 1,900 ש"ח עד 4 תשלומים.**  **השנה דגש יהיה לעיצוב, הגשה והכנת מנות אישיות**  **שיעור מס' 1 - פוד מארקט - הקמה**  נתחיל את המסע הקולינארי היכרות עם המטבח, כללי הבטיחות והיגיינה אישית, שימוש בסכינים ומשקלים. נלמד צורות חיתוך של הירקות, נלמד לעבוד עם סכין כמו שפים אמיתיים.  ובפוד מארקט נפגיש בין סגנונות בישול וטכניקות בישול שונות, ונראה כיצד אפשר להרכיב ארוחה לתפארת.  נאפה מיני פוקאצ'ה בסגנון איטלקי, סלט קייצי מרענן, מוקפץ בסגנון אסיאתי, מיני מאפים במילוי בסגנון מזרח רחוק.  **שיעור מס' 2 – הדוכן האסיאתי**  כולנו יודעים כי במתחמי האוכל בארץ ובעולם דוכנים שמוכרים אוכל בסגנון אסיאתי הם הדוכנים הפופולריים ביותר. בשיעור נכיר יחד את הטעמים והתבלינים שמאפיינים את המטבח, נלמד להכין דים סאם וגיוזה בקר, טכניקות עבודה עם מחבט ווק, נכין עוף חמוץ מתוק, נודלס, קארי עוף תאילנדי, אורז מטוגן.  **שיעור מס' 3 – דוכן הסושי**  נלמד אין מכינים את האורז המושלם, אך 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' 4 - דוכן הקובה**  יש מישהו בקהל שלא מתחבר למאכל הזה?  נלמד להכין ולהגיש קובה בקונצפט עכשוי ואישי – מיני מנות אישיות, שלא מחייבות ישיבה ממושכת במתחם סגור.  נלמד להכין קובה חמוסטה חמצמץ, קובה סלק, עגבניות וקובה דלעת. נכין קובה נבלוסייה מטוגנות עם טחינה. הרטיבו ידיים! מתחילים לגלגל!  **שיעור מס' 5 – פסטה באסטה**  נלמד הבדלים בין סוגי הקמח השונים להכנת בצק לפסטה, נכין את סוגי הפסטה השונים, רטבים מעניינים, סלטים אישיים ועוד.   **שיעור מס' 6 – אקלרים ופרופיטרולים**  ניתן שיק צרפתי לפוד מרקט שלנו. נלמד להכין אקלרים במילוי מתוק ומלוח, נגלה סודות של בצק רבוך, נכין ממרחים מתאימים לאקלר המלוח, וקמים מעניינים לאקלר המתוק  **שיעור מס' 7 – שוק תורכי**  נתאים את סגנונות ההגשה והטכניקות הקלאסיות לפוד מרקט מודרני. נכין מאפים אישיים של ברק וצנוברים, לאפות, שווארמה עוף וסלטים בצד. נקנח עם בקלאווה אישית  **שיעור מס' 8– הדוכן היווני והים תיכוני**  המטבח הים תיכוני נחשב לאחד המטבחים הבריאים והפופולריים בעולם. בישול יווני מתאפיין בשימוש רב בירקות, עשבי תבלין ושמן זית. בדוכן הים תיכוני יהיו שיפודי אמנון בעשבי תבלין, סלט יווני, לחם יווני מסורתי, חומוס יווני (פאבה), מוסקה אישית.  **שיעור מס' 9 – גריל ישראלי**  בשיעור זה נתמקד בהכנת מאכלים אהובים בקרב ישראלים. נכין מיני שניצלים, מיני קבבים, מיני ברושטים, נאפה מיני ג'אבטות ומיני פיתות, ירקות בגריל, נרכיב מתבלים מתאימים.  **שיעור מס' 10– בורגר פלייס**  בשיעור זה נלמד להכין המבורגר קלאסי מ-א' עד ת', כולל לחמנייה, קציצה ורוטב, נכין סלט קוסלאו, הום פרייז, צ'יפס בתנור, בראוניז לקינוח. תגלו שיש גם דרך בריאה להכין מאכלים אהובים. |