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

|  |
| --- |
| **קייטנות בישול 2020****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:  05.07.20-16.07.20****מחזור שני:     19.07.20-29.07.20****מחזור שלישי: 02.08.20-13.08.20****מחזור רביעי:  16.08.20-27.08.20****מחיר :1,900 ש"ח עד 4 תשלומים.****בגמר הקורס יחולקו תעודות מטעם המכללה לבישול "טעמים"****שיעור מס' 1 – לחמים וסלטים**נתחיל את המסע הקולינארי היכרות עם המטבח, כללי הבטיחות, שימוש בסכינים ומשקלים.נאפה פוקאצ'ה איטלקית קלאסית, נכין אנטי פסטי בצד, סלט עלים ירוק וסלט טבולה עז טעמים.**שיעור מס' 2 – ארוחות בוקר ובראנץ'**אחד השיעורים שישרתו אתכם בשנת לימודים הבאה!היום נלמד להכין, לשדרג ולעשות ארוחות בוקר ובראנץ', הכוללות הכנת הלחמניות מסוגי הקמח השונים, הכנת הממרחים והרטבים, הכנת סלטים מיוחדים, כריכים פתוחים ומעוצבים, כריכים סגורים עם חביתות משודרגות, כריך לטקס מתפו"א בצורות הגשה שונות.**שיעור מס' 3 - סושי**סדנת הסושי של מכללת "טעמים" היא סדנה שכולה חגיגה לאוהבי סושי. 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. תכינו את הצ'ופסטיקס!**שיעור מס' 4 - קובה במטבח העיראקי והכורדי**מה הסוד של הקובה? מאיפה הוא מגיע? את כל זה ועוד נלמד בסדנת הקובה שלנו. נלמד להכין קובה חמוסטה חמצמץ, קובה סלק, עגבניות וקובה דלעת. נכין קובה נבלוסייה מטוגנות עם טחינה ואפילו קובה חגיגי מאורז. הרטיבו ידיים! מתחילים לגלגל!**שיעור מס' 5 – המטבח האסיאתי**המטבח האסיאתי הפך להיות פופולארי מאוד בשנים האחרונות. 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' 6 – המטבח האיטלקי**נגלה את המטבח האיטלקי הקלאסי. נלמד הבדלים בין סוגי הקמח השונים להכנת בצק לפסטה, נכין את סוגי הפסטה השונים, רטבים איטלקיים, סלטים ועוד הרבה מאכלים טעימים מאיטליה הקסומה. **שיעור מס' 7 - המטבח דרום אמריקאי**דרום אמריקה היא מעצמת אוכל מיוחד, אך חומרי הגלם של המטבח המיוחד הזה בהחלט קיימים ונפוצים אצלנו בארץ. בשיעור זה נכין סלסות, טורטיות, צ'ילי קון קרנה, אורז מקסיקני, אמפנדס ארגנטינאי, נזיד ברזילאי, צ'ורוס אולטימטיבי לקינוח**שיעור מס' 8– ממולאים**מעכשיו גם הילדים יודעים להכין ממולאים לא רק הסבתות.. יש אין ספור ממולאים במילויים שונים , צמחוניים ובשריים, כרוב ממולא בבשר טחון, עלי סלק ממולאים בסגנון פרסי, עגבניות ממולאות בבורגול וצימוקים, פלפלים במילוי אורז ושמיר וכמובן המפרום שרובנו מכירים ואוהבים. **שיעור מס' 9 – מבשלים שוק**שיעור בו נלמד להכין את המאכלים המזוהים ביותר עם שוק מחנה יהודה. נכין פיתה ערבית, חומוס ופלאפל, בורקס במילוי תרד מבצק פילו וללא מרגרינה, קבב ישראלי קלאסי, סלטים מקוריים, עראייס ועוד.**שיעור מס' 10– פאסט פוד**ורים האהובים ביותר. בשיעור זה נלמד להכין המבורגר קלאסי מ-א' עד ת', כולל לחמניה, קציצה ורוטב, נכין סלט קוסלאו, כנפיים ברוטב ברבקיו, הום פרייז, צ'יפס בתנור, בראוניז לקינוח. תגלו שיש גם דרך בריאה להכין מאכלים אהובים. |