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

|  |
| --- |
| **קייטנות בישול 2022**    **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:  03.07.22-14.07.22**  **מחזור שני:     17.07.22-28.07.22**  **מחזור שלישי: 31.07.22-11.08.22**  **מחזור רביעי:  14.08.21-25.08.21**  **מחיר : 1,900 ש"ח עד 4 תשלומים.**  **שיעור מס' 1 - טועמים עולם**  נתחיל את המסע הקולינארי בהיכרות עם המטבח, כללי הבטיחות והיגיינה אישית, שימוש בסכינים ומשקלים. נלמד צורות חיתוך של הירקות, נלמד לעבוד עם סכין כמו שפים אמיתיים.  נאפה מיני פוקאצ'ות בסגנון חופשי (פיוז'ן), נכין סלט שוק מרענן, אנטי פאסטי, ונקנח במאפינס שוקולד.  **שיעור מס' 2 – מטבח מקסיקני ודרום אמריקאי**  המטבחים הדרום אמריקאים עשירים מאוד בטעמים המיוחדים שלהם. במהלך השיעור נכיר טכניקות ועקרונות הבישול באיזור, נכין אמפנדוס ארגנטינאי, טורטייה בליווי סלסה רוזה, צ'ילי קון קרנה, אורז מקסיקני פיקאנטי וצ'ורוס לקינוח  **שיעור מס' 3 – המטבח האיטלקי**  נלמד הבדלים בין סוגי הקמח השונים להכנת בצק לפסטה, נכין פטוצ'יני, לינגוויני, רביולי, טורליני בליווי רטבים מעניינים, פוקאצ'ה איטלקית קלאסית וטארט שוקולד איטלקי   **שיעור מס' 4 –סושי**  נלמד איך מכינים את האורז המושלם, איך 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' 5 – בישול הודי**  בשנים האחרונות המטבח ההודי הייחודי בטעמיו כובש יותר ויותר לבבות. בשיעור זה נלמד להכין ארוחה שלמה בסגנון הודי, תוך כדי שימוש בתבלינים המיוחדים. נכין פאקורה עוף ירקות, סמוסה, צ'אפטי, צ'אטני כוסברה, תבשיל עוף הודי מסורתי ונקנח בעוגת סולת הודית  **שיעור מס' 6 – מטבח האסיאתי**  בשיעור נכיר יחד את הטעמים והתבלינים שמאפיינים את המטבח, נלמד להכין דים סאם וגיוזה בקר, אגרול צמחוני, עוף חמוץ מתוק, נודלס ברוטב פלפלים, אורז מטוגן בסגנון תאילנדי... ואיך אפשר בלי בבננה לוטי לקינוח?!  **שיעור מס' 7- קובה**  יש מישהו בקהל שלא מתחבר למאכל הזה?  נלמד להכין קובה חמוסטה חמצמץ, קובה סלק, עגבניות וקובה דלעת. נכין קובה נבלוסייה מטוגנות עם טחינה. הרטיבו ידיים! מתחילים לגלגל!  **שיעור מס' 8 – סטריט פוד אמריקאי**  אחד השיעורים האהובים ביותר!  נכין המבורגר קלאסי כולל לחמנייה וקציצה, צ'יפס אמיתי, כנפיים מסורתיות ונאגטס עוף. וכמובן בראוניז מסורתי לקינוח!  **שיעור מס' 9– אוכל מסעדות**  הגיע זמן שהטבחים הצעירים יתחילו לבשל כמו שפים במסעדות! והינה... יש תפריט למסעדות: נכין בריוש, רול עוף ממולא בפיסטוקים ותרד על מצא פירה שום ובטטה, סלט ליונז מהמטבח הסבויארדי, סופלה שוקולד קלאסי  **שיעור מס' 10 – ספרדי ירושלמי**  בשיעור זה נכין קבבונים, ברושט פרגית, ברושט ירקות, פלאפל, טחינה ירוקה, חומוס ירושלמי אמיתי, מיני פיתות, בקלאווה |