



# חוויות של אוכל

## סדנאות גיבוש וימי כיף ב TLV

לבשל כמו מקצוענים במטבח  
לחוות עבודת צוות של מטבח מסעדה  
ללמוד כיצד מכינים את כל המנות שאתם אוהבים  
אם אתם בעניין - אנחנו כאן.

אנו מציעים סדנאות גיבוש כיפיות מחברות וטעימות במתחם הקולינרי המקצועי שלנו. מטבחים וקונדיטוריות מרווחים ומאובזרים, מתחם OUTDOOR עם גריל ומעשנות, חדר יין לישיבות וסדנאות יין ה- BIG KITCHEN להרצאות והדגמות קולינריות לקהל הרחב.

## אז איך זה מתבצע ?

מינגלינג והתכנסות - הכוללת קפה ושתייה קלה.  
סדנת בישול HANDS ON בקבוצות, בהנחיית השפים המקצועיים והמנוסים שלנו  
ואז אוכלים כולם יחד את המנות שבישלו ושותים גם יין

- זמן הסדנה הינו עד שלוש שעות
- חנייה חינם מסביב למכללה
- המקום כשר בהשגחת הרבנות תל אביב, אפשרות לסדנאות מחומרי גלם בכשרות מהדרין



## חוויה עולמית

### חגיגה יוונית

בואו לבשל כמו בטברנות שלחופי יוון - אוכל של שמש וים. בסדנה נכין פיתות יוונית מתובלת בשמן זית זעטר ושום טרי על הגריל, פאבה חומוס יווני, ציזיקי, חצילים עם שקדים קלויים ועשבי תיבול. סלט שוק מפיראוס, שיפודי סופלאקי על מצע אורז יווני, גירוס יווני על מצע פיתה מתובלת. פילה ברבוניה בציפוי פריך לצד איולי לימונים. ולקינח, לוקומדס - סופגניות יוונית מושרות בסירופ מקלות קינמון.

### בנגקוק - בנגקוק

חוייה של ריחות וטעמים מבנגקוק - מקדש האוכל התאילנדי. בסדנה נכין סום טאם (סלט פאפיה ירוקה), נאם טוק (נתחי בקר ואורז קריספוי), סטיקי רייז, ירקות ירוקים מתובלים, קארי מסאמן, פאד תאי עם תמרינדי ובוטנים. ולסיום מתוק, טפיוקה ופירות.

### בלה איטליה (חלבי)

איטליה, מה יש עוד לומר...

כולנו אוהבים אוכל איטלקי ועכשיו גם נלמד להכין אותו. פוקאצ'ה מתוחה עם שמן זית ומלח ים וגם אנטי פסטי, פסטה בצק חלמונים טרייה שאותה נכין במקום, נמלא ונבשל ברטבי עגבניות ופסטו, השף ידגים ריזוטו וכולנו נטעם פנצלה - סלט שוק שמח עם מוצרלה. ואיך אפשר לקנח בלי פנקוטה.

### לילות ברצלונה

בסדנה נכין ארוחה ספרדית צבעונית. פאן טומאט' עם עגבניות קונפי ובלסמי מצומצם, סביצ'ה מוסר-ים על קרם לאבנה, פטאטאס בראווס עם איולי שום קונפי ופפריקה מעושנת, קרוקטים של דג בקלה ותפוחי אדמה, יוגורט סמיך וסומסום פאיה חגיגית של דגים, עם פלפלים, עגבניות, ציר עשיר וזעפרן - בהדגמה. ולקינח סיגר פילו במילוי קרם שקדים ורוטב גנאש שוקולד חם.

### סודות ההמבורגר

בסדנה נתמקד ונלמד את המתכונים שכולנו אוהבים... המבורגר קלאסי וכל התוספות בלחמניית המבורגר רכה שנאפה בעצמנו, סלופי ג'ו פיקנטי, קולסלאו קצת אחר, כנפיים פריכות, הום פרייז ולסיום מתוק בראוניז מושחתים.



## חוויה מקומית

### בשוק של נצרת

היישר מנצרת, הבירה הקולינרית של צפון הארץ חוויה של ריחות וטעמים. בסדנת ה-OUTDOOR שלנו עם הגינה והמרפסת סדנה נכין עראייס על גריל הפחמים, פיתה במילוי בשר טחון מתובל עשויה בגריל, סלט טאבולה בלאדי עם רימונים ועשבי תיבול ירוקים, חומוס גלילי, מסחן עוף בסומק על לחם תנור שטוח אפוי בטאבון האבן, סינייה קבב. ולקינח כנאפה.

### בשר ומעשנה - אש ולהבה

נלמד להכין מגוון בשרים במעשנה, בטאבון עצים וגם על גריל פחמים. בסדנת ה-OUTDOOR שלנו ובגינה הסמוכה אליה. נדבר על בשר וחלקיו... נכין וגם נאכל אסאדו של פרה שמנה במעשנה, עופות שלמים על הגריל, נלמד לעומק על בשר טחון ועל ההבדל בין קציצה לקבב, נבנה סינייה של טלה וירקות גריל בטחינה אפוייה בטאבון, עראייס, תפוחי אדמה מעושנים, פוקאצ'ה מתוחה, סלט ירקות שרופים. והפתעה לסיום מתוק של הסדנה.

### שוק מחניודה

בסדנה נלמד ונכין אוכל שוק אסלי משוק מחנה יהודה בירושלים. בייגלה - שומשום ירושלמי עם זעתר, חומוס ירושלמי ופלאפל ירוק, מעורב ירושלמי וקובה חמוסטה כמו ברח' אגריפס. לקינח, כדורי עוואמה בסירופ מי זאהר.

### לילות חמישי בבני ברק

בסדנה נלמד להכין אוכל יהודי מזרח אירופאי מסורתי אמיתי. מזות של אשכנזים - סלט ביצים בשני נוסחים, סלט בבלעך, סלט מלפפונים ושמיר, קיגל תפוחי אדמה, קיגל אטריות ירושלמי מפולפל ומתקתק, קלופס אמיתי של בית סבתא ולצידם חריין חזרת אדומה חריפה.

### מאפים בטאבון

נלמד להכין מגוון מאכלים, מגשי סיניות מגוונים ובצקים בטאבון העצים ובגריל פחמים. בסדנת ה-OUTDOOR שלנו ובגינה הסמוכה אליה פוקאצ'ה מתוחה עם שמן זית ומלח ים, ירקות צלויים על פחמים וטאבון, לחמא בעג'ין טורקי, קבב. חלאבי וירקות עטופים בבצק, מסאחן גלילי בסומאק ושמן זית.

### חוויה טבעונית V

PLANT BASED – טבעי בריא. סדנה שכולה מנות טעימות, בריאות חדשניות שכולן על בסיס טבעוני. נלמד בנוסף על עקרונות תזונה בריאה, שימוש נכון בחלופות למוצרים שאנו מכירים. בסדנה נכין מעורב טבעוני על טחינה סלק ועגבניות צליות, ריזוטו מג'רה בקרם פלפלים קלויים ויוגורט לימון, קציצות טופו משי ואפונה ברוטב חריימה, וממלאים צמחוניים מיוחדים.



## חוויות של אפייה (חלבי)

### פיצה נאפוליטנה (חלבי)

כולנו אוהבים פיצה ועכשיו גם נלמד להכין אותה. פוקאצ'ה מתוחה עם שמן זית ומלח ים וגם אנטי פסטי, פיצה נפוליטנית ופיצה אלה רומנה, אדומה ולבנה עם תועפות מוצרלה ולקינח טירמיסו.

### שמרים חמים מהתנור

מי לא אוהב מאפי שמרים? וכאן בדיוק אנו חוגגים את האהבה הזו. בסדנה נכין בבקה שוקולד, קראנץ' חלבה ואגוזים, בריוש חמאה במילוי קרם וניל ומאפה שמרים וגבינה של סבתא עם שטרויזל מעל, שמרים אישי במילוי פטה, עגבניות מיובשות ואורגנו טרי.

### מי הזיז את הגבינה שלי

עוגות גבינה ורק עוגות גבינה. עקרונות ואופן הכנה של עוגות גבינה אהובות ומוכרות. עוגת גבינה אפויה תפוחה קלאסית, עוגת קרם גבינה קרה אישית עם פירות יער ועוגת גבינה בסקית.

### למכורים לשוקולד

עוגות וקינוחים על בסיס שוקולד טהור. לכל המכורים לזהב החום. עוגת שוקולד וולקנו חמה ומבעעת, קרם ברולה שוקולד, סופלה שוקולד אוורירי, עוגת מוס שכבות שוקולד.

התפריטים נתונים לשינוי