



עונת האביב

תפריט סדנא - לדוגמא

מה נעבור ביחד?

למה כדאי לנו לבשל עם ירק עונתי?
חהליכי שימור מזון מה זה וממה כדאי לנו להתחיל?
ליצור עם מיני חומרי גלם ארוחה שלמה שמורכבת מירקות ופירות אורגניים.
מתחלקים לשתי קבוצות, בוחנים את היצרתיות שלנו ויוצרים אוכל מדהים במיני מאמץ

מה נכין?

שומר במעטפה

נלמד ביחד את טכניקת בישול במעטפה. לתנור עם חמאה, סילאן ועשבי חיבול

הביס המתחלף - מנה שלכם

זאת משימה קבוצית, מכינים מנת ביס אחת שמשלבת את מה שלומדים בסדנא. עקרון אחד - חייב להיות בביס

מצליבים ונהנים

ירקות מצליבים צרובים, סלט עגבניות עם שוק ירוק ופלפל חריף ומחינה גולמית

טרטר דג - מנה שלכם

הדג של הנמל ביפו, חנות המשק שלנו לרשותכם, השמיים הם הגבול.

סלק בשלמותו

נכין מסלקים צבעוניים מנה עשירה בטעם, סלט חם מעל וקרם סלקים שנוכין במקום
(אפשר טבעוני)

סלט עלים רענן

השילוב המושלם בין פירות ועלים עונתיים על בסיס רוטב פשוט וממכר

פסטה עגבניות מוחחסות

נלמד ביחד על טכניקת ההתססה עגבניות מוחחסות, נשלב את זה יחד עם חמאה, יין לבן, מרווה
אפשר לשדרג ולהוסיף לסדנא מנת דג שלם.

פלטת גבינות - מנה שלכם

גבינות משק ישראליות, ירקות ופירות עונתיים, מטבלים שלנו,
אגוז מלך קלוי, זיחיס ולחם

מתוק!

עוגת גבינה

קלאסיקה או קלאסיקה יפואית

מתוקים בצננות

טירמיסו או מוס שוקולד

גלילות טבעוניות

שוקולד, קוקוס, ג'נדוויה, קפה, פיסטוק (+2)



גיפט קארד למשתתפים

קונים חומרי גלם הביתה ומשלמים כחות
10% הנחה לקניית
כל חומרי הגלם במעזניה.

