

חוצה לאנשים

בחודש נובמבר בחרנו להפגיש אתכם
פנים מול פנים עם הבלוגרים המובילים
והמסקרנים ביותר מעולם הבישול והאפיה.

יוצאים מהקופסא
לסדנאות ייחודיות,
מיוחדות וחד פעמיות.



Spices.



לפרטים נוספים והרשמה,
09-7793445

ללוי'ז

יום א' 2.11 'פשוט מבשל פשוט! 89 נח

הבלוגר יובל שחורי: "רובנו, גם אני, אנשים עובדים ועסוקים ולא תמיד יש לנו זמן לבשל בכל יום. אני אישית, לדוגמה, מבשל בעיקר בסופי שבוע, עבור כל השבוע, ומשדרג מנות "תוך כדי תנועה" – כלומר במהלך השבוע. בסדנה נשתמש במרכיבים פשוטים בכדי להכין מנות מתוחכמות ונראה איך ממתכון אחד אפשר להכין כמה ארוחות".
בסדנה: סלט של דלעת ופיצוחים. שרימפס בבייקון. קציצות טונה מפתיעות. בולונז למאפה ולממולאים. קישואים באגוז מוסקט ומקדמיה. מוס שוקולד. קרם גבינה.
17:30–20:30

יום ד' 5.11 'קסם של עוגה' 89 נח

הבלוגרית יהודית מור חיים: "מגיל 11 הייתי אופה לאמא שלי עוגות שמרים, עוגות קצפת, עוגות גבינה ועוגיות. רק לאחר שפרשתי מעבודתי בבזק החלטתי לעשות מעשה – נרשמתי ללימודים במגוון מקומות עם מיטב הקונדיטורים. התחלתי להעלות תמונה עם מתכון לדף הפייסבוק, ואז פתחתי בלוג כדי שהמתכונים ישמרו באופן מסודר".
בסדנה: בייגל עם שומשום בטעמים ובניחוחות של בית. עוגיות ריבה נימוחות. עוגת תה לכל מצב ועניין. עוגת לימון מפתיעה.
17:30–20:30

יום ד' 12.11 'אורית חן ביטול בריא' 89 נח

הבלוגרית אורית חן: "הבישול הבריא שלי הינו בישול המבוסס על חומרי גלם איכותיים, בסיסיים, זמינים ולא מעובדים. המטבח הבריא מושתת על הרבה ירקות, דגנים מלאים, קטניות, שמנים בריאים, ללא שימוש בפחמימות ו/או סוכרים פשוטים. העיקרון המנחה שלי הוא בישול פשוט, קל להכנה וללא שימוש בכלים מיוחדים".
בסדנה: ספיישל אסייתי – ספרינג רול צמחוני. מרק תירס וחלב קוקוס. אטריות אורז מוקפצות עם ירקות בחלב קוקוס. גלידה טבעית ללא תוספת סוכר.
17:30–20:30

יום ה' 13.11 'פשוט מבשל פשוט – פליאו' 89 נח

הבלוגר יובל שחורי: "פליאו, או תזונה פליאוליתית, היא הרבה מעבר לטרנד שהולך וגדל. פליאו מדבר על כך שהאדם במקורו הינו צייד-לקט, כלומר ביסס את תזונתו בעיקר על מזון מן החי, כולל כמויות גדולות יחסית של שומן רווי, לא הרבה ירקות ופירות ובעיקר – ללא מזון מעובד, ללא סוכר וללא קמח. מערכת העיכול ומערכת הגוף שלנו בנויות להתבסס על תזונה זו. מטרת הסדנה הינה ללמוד להכין אוכל טעים, טרי, ממוצרים זמינים ו-"כשרים פליאו", החל מהכנות בסיסיות וכלה בהכנת ארוחה מלאה".
בסדנה: גהי (חמאה מזוקקת). פטריות ממולאות. שרימפס בבייקון. כבד בקר עם בייקון. דלעת תפוחים. תרד בשמנת. טראפס שוקולד. קוביות חמאת קוקוס עם הפתעות.
17:30–20:30

יום ד' 19.11 'צילום קולינרי' 89 נח

הצלם איל קרן: "אנחנו אוכלים עם העיניים. זה ידוע. אבל, כשאנחנו רוצים להראות לאחרים כמה יפה יצאה לנו העוגה / תבשיל / סלט מדהים... משהו מתפספס בדרך. זה אף פעם לא נראה בתמונה כמו במציאות, ובטוח לא מריח אותו הדבר. אז איך בכל זאת עושים את זה? איך לצלם שיראה כמו בספרי הבישול ובכתבות האוכל?
בסדנה: נלמד איך עושים את זה המקצוענים, נראה ונבין איך בוצעו צילומי מזון מקצועיים ונתנסה בעצמנו – עם המצלמות מהבית ואפילו עם הטלפון! נלמד על צורות צילום שונות של אוכל ועל סטיילינג וקומפוזיציה, ונראה איך הופכים את הבית לסטודיו מחומרים שיש לכל אחד.
ניתן להגיע לסדנה עם המצלמה האישית (אבל לא חובה), עם חצובה (גם לא חובה) ועם דבר מזון מעשה ידכם לצילום (בטח לא חובה) – בסוף נאכל ביחד הכל.
17:30–19:30

יום ה' 19.11 'bake my day' 89 נח

הבלוגרית שאדיה חליפה: "מטבח הוא אהבת חיי הראשונה, נכנסתי אליו בגיל 8 והתחלתי לבשל, למדתי את הבישול הדרוזי המסורתי מאימא וסבתא. מהן למדתי גם בבישול הינו לתת את הנשמה. ככל שאתה אוהב יותר – כך הבישול יצא טעים יותר".
בסדנה: נכין סלט טבולה אותנטי ואמיתי. מאפה פטאיר. פריקי עם עוף, צנוברים ושקדים קלויים. לקינוח: כנאפה בלתי נשכחת.
17:30–20:30

יום ו' 21.11 'מדע בצלחת' 89 נח

הבלוגרית ד"ר נעמי זיו: "נענע, קורנית, פטרוזיליה, קינמון, ציפורן, כוכב אניס – מה נותן לעשבי התיבול ולתבלינים את טעמם, ריחם וצבעם? איך משתנים הטעם והריח בתבשיל עם הזמן? איך פועלות שיטות מיצוי הטעמים השונות? איך נזהה זעפרן מזויף? ומה ההבדל בין חריפות החרדל והחזרת לחריפות פלפלי הצ'ילי והזנגוויל?
בסדנה: נשמע על השערת שילובי הטעמים ועל משחקי טעמים מבוססי כימיה. על דירוג תכולת נוגדי-החמצון במזון, על עשבי-תיבול טריים, קפואים ומיובשים, ומדוע אנשים מסוימים כל-כך שונאים כוסברה. הכל מלווה בהדגמות, טעימות, ומנות המייצגות את נושא הסדנה.
10:30–12:30

יום א' 23.11 'שתים ועשרה' 89 נח

הבלוגרית תו זמיר: "לא חסר לכם לפעמים משהו כתום באוכל? אני מבשלת לפי צבעים. אולי זה קצת שטחי להגיד את זה ככה בפשטות, אבל למען האמת אני חושבת שזה עקרון די מנצח: לפעמים חסר לכם משהו בסלט או בתבשיל, ואתם צריכים איזה משהו? זה בדרך כלל משהו שיהיה הצבע המשלים (או הנגדי) של החלק העיקרי במנה".
הטבע מזמן לנו צורות יפות והמון צבעים, באופן טבעי יש קשר בין צבע לטעמים שהוא מייצג. ניצור בעקבות ציירים מתכונים שונים לארוחה טעימה וצבעונית.
בסדנה: פוקצ'ות וירקות קלויים. סלט כרוב סגול ומנגו. סלט חסות שזיפים ובצל ירוק. סלט שעועית אדומה ולימונים כבושים. קיש בצל וגבינת עיזים. קרוסטה פירות ויוגורט.
17:30–20:30

יום ג' 25.11 'הקבב האולטימטיבי' 89 נח

הבלוגר חנן פילוסופי: "שילוב של סבתא בולגריה וסבתא יוונייה יצרו אצלי אהבה ללא גבולות לאוכל, עם רצון להתחדש ועם זאת להישען על המסורת".
בסדנה: קבב בולגרי אמיתי, קבב רומני נפלא. בורגר בדיוק כמו שחלמתם. "לוטינצה" ממרח הפלפלים הבולגרי שהולך עם הקבב. לקינוח מלבי ברוטב לימון ופיסטוק.
17:30–20:30

יום א' 30.11 'תענוגה' 89 נח

האדריכלית נאוה סימון: "לפעמים, כשאני רוצה לשבור קצת את שגרת העבודה שלי, אני ניגשת למטבח. מתכונים שאני קוראת מהווים מקור השראה עבורי, ולרוב אני מאלתרת".
הקולינאריה ג'סיקה סימון: "אני כבר למעלה מעשור עוסקת בתחום האוכל והפינוקים. היום אני מספקת סלסלות פינוק מעוצבות לכל אירוע, שמשלבות ונושאות כל אשר אני אוהבת. יש בהן לא רק רכיבים משובחים, אלא גם את התחנות שעברתי בחיי. הבישול והאפייה שלי מתאפיינים בהמון אלטורים.
בסדנה: שייק אגסים ומלפפונים. מרק ארטישוק ירושלמי עם ערמונים ופטריות. בגט ממולא כקיש במילוי בצלים מקורמלים ופטריות. שיפויד סלמון בקדאוף. סלט שורשים ורוקפור ברוטב לימון ושום. טארטאפ – קינוח בצק פריך על מקל במלית תפוחי עץ. בראוניס אפויים בקליפת תפוז.
17:30–20:30