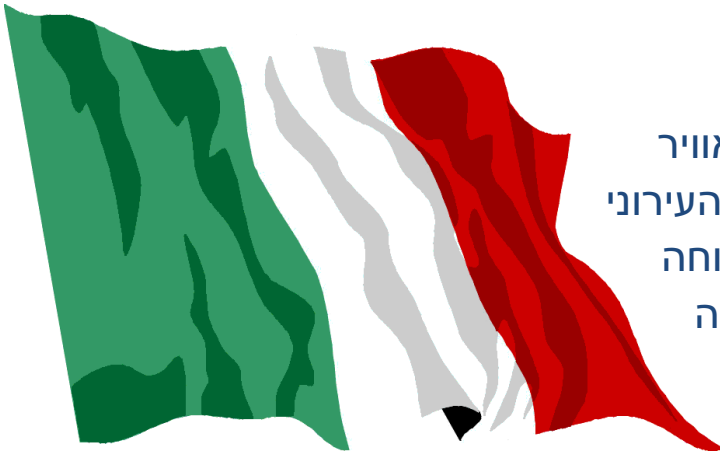


איטליה הקטנה: סדנת בישול וחוויה!



בשדה, בינות לעצים ולצמחיה הירוקה, כשהריאות מתמלאות באוויר נקי והנפש נרגעת מקצב החיים העירוני המהיר והלחץ, נבשל ביחד ארוחה טעימה באווירה רגועה, תוך חוויה מדהימה של חיבור בין אנשים, שיתוף פעולה, עזרה הדדית.. ויוה איטליה!



הפעילות חוויתית: המשתתפים, מייצרים את הארוחה, תוך הסבר על המרכיבים אופן ושיטות הבישול, מרכיבי הבטיחות בעבודת המטבח, וכללי התנהגות בעת בישול בשדה. כחלק מהפעילות, אנו מייחסים חשיבות רבה דווקא ולאווירה בין המשתתפים, לשיתוף פעולה, עזרה הדדית, תקשורת בינאישית...



מה מבשלים? בפנינה אחת, נכין מרק מיניסטרונה משביע על גבי כיריים גז או גחלים. נלמד למקם את הסירים על גבי הגחלים, נוסיף ירקות ונכין מרק לתפארת. (המשתתפים ממלאים חלק פעיל בהכנה-קילוף, חיתוך, בישול תיבול....)

כאן בושניר דרך השטח



נפרוס תנורי גז, נדליק את האש תחת הסירים, ונכין בצקים לתפארת הפוקאצ'ות ופיצות.



נכין פסטה ברוטב עגבניות עשיר
סלט ירוק וטוב...
ובעונה-פירות הדר לסחיטת מיץ טבעי.

ימי דרך השטח קושני



יין טוב, תה/קפה טוב לסיום וקינוח מובטחים...
לפי אופי הקבוצה ובתיאום איתנו, ניתן להוסיף/
להחליף חלקים מהתפריט (אנטי פסטי, תפוחי
אדמה ברוטב, אורז בעשבי טיבול, תירס וכו)



לתשומת ליבכם: הפעילות אינה מסוכנת, אך אנו עובדים עם סכינים,
אש, תנור.. ממש כמו במטבח הביתי. לכן- בטיחות מעל הכל! ינתנו
הנחיות בטיחות מפורטות לפני תחילת הפעילות., יש להשמע
להנחיות המדריכים על מנת לשמור על בטיחות המשתתפים והצוות.

הבישול יכלול: הכנת מרק ירקות עשיר, הכנת פיצות , פוקאצ'ות על
התנור בליווי רטבים. הכנת סלטים מירקות העונה, הכנת תפוחי אדמה
ברוטב דלי שומן אך טעימים להפליא או קלחי תירס או פסטה ברוטב
עגבניות, הכנת סלט פירות העונה. לאורך הסדנה נלמד להשתמש
בצמחים (תלוי עונה) לטיבול ובישול אשר גדלים בשדה-ומותרים
לקטיף. **כל המוצרים והכלים כשרים.** משך הפעילות 2.5- 3.5 שעות

הפעילות כוללת:

1. מדריך לכל קבוצה, הדרכה מלאה.
2. מוצרי מזון, כלי בישול, תנורים וכל הנדרש לפעילות,
3. ארגון ותיאום, מנהלה, ביטוח למשתתפים.

למרות רצוננו הטוב, תיתכן אפשרות שבמידע המופיע באתר, נפלו שיבושי הגהה, ניסוח, מידע, טעויות סופר וכו' ועל כך סליחתינו... ומראש!

המידע באתר כפוף לשינויים אשר דרך השטח רשאית להחליט עליהם מעת לעת. המידע המופיע באתר הוא כללי בלבד, ואינו מחליף הצעת מחיר או הצעה לשירות. לקבלת הצעה סופית, אנא פנה אל נציגי דרך השטח.

להתראות בשבילים...

מיקי 054-24-00-715

רמי 050-770-11-22