

## קסמו של המדבר... סדנת בישול של נוודים!



בערוב היום במדבר, כשהחום נרגע מעט, החלו תושבי המדבר בהכנת ארוחתם. נכין סדנת בישול שטח מדליקה וטעימה, המלמדת סגנון בישול בן אלפי שנים! עופות, ירקות, קטניות, לחמים אפויים באדמה....

מדפונה (לפעמים קוראים לזה מטפונה) הינה שיטה בדואית/ערבית לבישול בבור הטמנה הנבנה בשיטה מיוחדת. באיזורים מסויימים במזרח התיכון ובאפריקה, השיטה מקובלת גם בימינו.

פירוש השם-"הקבור באדמה", וכך באמת מתבצע הבישול, בבורות גחלים ו...שפע של זמן!

נביא עופות, ירקות, רטבים משקאות, ירקות, ... וכל הנדרש לארוחת מדפונה. נביא גם סאג'ים/טאבונים וכל הנדרש להכנת פיתות וסוגי לחמים...נסביר... נדגים... נכניס לאש ו...

וניקח את הזמן! שעתיים לערך של המתנה למזון שמתבשל לו לאיטו, זמן שאנו ננצל לפעילות גיבוש של המשתתפים, סיור בתא השטח הגאוגרפי, הכרות עם עולם צמחי התבלין באיזור, וגם שפע זמן לשאנטי ליד המדורה, הרגעות לגוף ולנפש עם תה מתוק של שטח.

ההכנה מתבצעת על ידי המשתתפים. המדריך מסביר ומדגים על שלבי ההכנה, כולל עקרונות בניית מדורה, שימוש בפחמים, הכנת בור הטמנה, הדלקת אש בצורה בטיחותית, שימוש בטאבון ובסאג'.



לתשומת ליבכם- המוצר הסופי מדהים, אבל ההמתנה ארוכה יחסית(כשעתיים בישול).

התוצר –ארוחת מדפונה שלמה ומשביעה וטעימה להפליא+סלטים+לחמים שונים.



בנוסף, נכין פיתות על גבי הטאבונים והסאגים, סלטים שונים, נקפיץ אורז בירקות ... תפוחי אדמה במדורה, קפה ערבי על גחלים.. בירות קרות, יין טוב...

משך הפעילות 2.5-3.5 שעות

# כני קושני דרך השטח

**הבישול יכלול:** הכנת מאטפונות בבורות בישול, הכנת פיתות ומאפי טאבון על סאג' או טאבון בליווי רטבים, הכנת סלטים מירקות העונה (סלט ירקות וסלט כרוב), הכנת תפוחי אדמה או אורז מוקפץ טעים להפליא או קלחי תירס או פסטה ברוטב עגבניות, הכנת סלט פירות העונה. לאורך הסדנה נלמד להשתמש בצמחים (תלוי עונה) לתיבול ובישול אשר גדלים בשדה-ומותרים לקטיפה. נסיים בהכנת תה של שטח ועוגיות מזרחיות. **כל המוצרים והכלים כשרים.**



**חשוב:** 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.

אנו דואגים להכול! למצרכים, לכלי בישול, כלים ח"פ, וסכ"ום.



### 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