

# כני דרך השטח

## סדנת פויקה

### סדנת בישול שטח המבוססת על סירי בישול איטי.

#### הרבה יותר מטרנד!



פויקה(השם הנכון הוא פויקי) הוא סיר בישול העשוי ברזל יצוק אשר מקורו בבישול האפריקאי. התבשילים מבוססים על בישול איטי, אש נמוכה יחסית, ערבוב מועט, תוך ניצול יכולת הולכת החום המצויינת של הסיר. כל תת קבוצה תלמד ותבשל מתכון אחר.

אנחנו מביאים עופות, ירקות וירקות שורש, תבלינים, סלטים, שתייה, יין, שתייה קלה, תה/קפה ועוגות שמרים לסיום.

עזרי הדלקה. וכל הציוד הנדרש לארוחת פויקה.



בנוסף, אנו מביאים סאג'ים/טאבונים וכל הנדרש להכנת פיתות וסוגי מאפים.

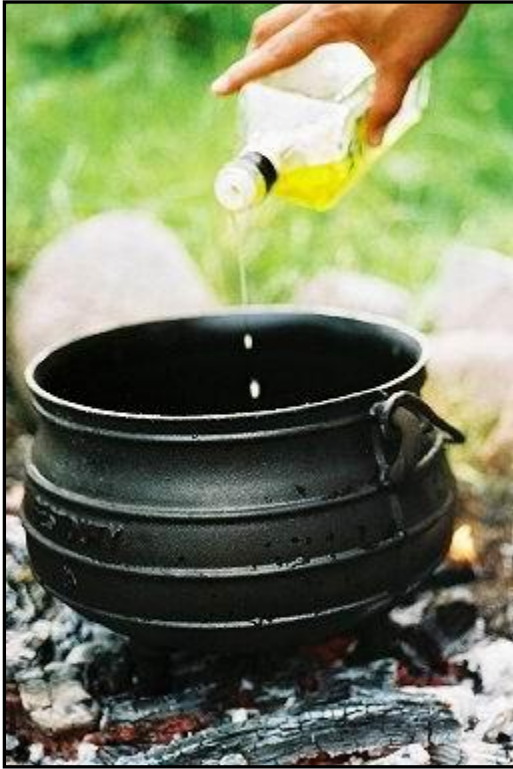
ההכנה מתבצעת על ידי המשתתפים. המדריך מסביר ומדגים על שלבי ההכנה, כולל

עקרונות השימוש בסיר, שימוש בפחמים, הדלקת אש בצורה בטיחותית, שימוש בטאבון ובסאג'.



לתשומת ליבכם- המוצר דורש זמן להכנתו, פויקה לא מיועדת לממהרים. אבל ההמתנה הארוכה יחסית(כשעתיים בישול) –משתלמת!

# כמה דרך השטח קוליגרי



ניתן לרבוץ בכיף ליד הסירים, או לחילופין, לאחר הצבת הסירים על פחמים, נשאיר נציג או שניים להשגחה. היתר יצטרפו לטיול פותח ריאות וראש בתא השטח הגאוגרפי בו אנו נמצאים.

## הפעילות כוללת:

1. מדריך צמוד לקבוצה, הדרכה מלאה .
2. ציוד ואביזרים: סירים וטאבון, כלים חד פעמיים וכל כלי המטבח ומוצרי המזון הנדרשים לביצוע הסדנא.
3. ארגון ותיאום, הדרכה, ביטוח למשתתפים.
4. לפי הזמן שבידינו, טיול שטח קליל ומהנה...

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....**

054-24-00-715 מיקי      050-770-11-22 רמי