



מגמת מלונאות

מדריך למורה מגדנאות – עקרונות האפייה מהדורה
ניסיונית

הגוף המבצע:	אורט ישראל
ראש המו"פ:	מיכל בירן
ראש צוות הפיתוח:	ד"ר משה טלסניק
ריכוז הפרויקט:	דניאל סמוקובליה
כתיבה:	דניאל אנור
ייעוץ מדעי:	ד"ר יניב חכים
ייעוץ דיזקטי:	מרים כהן
עריכה לשונית ומגדרית:	יפעת דרורי
עיצוב גרפי ואינטראקטיבי:	עמית גל, לביא דוידוביץ', חגית מתוק
הפקה ועימוד:	אוליבר ריקלין, מיכל שי
בימוי וצילום:	אבישר אנא
עריכת וידיאו:	מתן גורדו, דנה האפרתי
אתרי צילום הסרטונים:	מכללת אורט "דן גורמה", טחנת הקמח "קמח הארץ"



המינהל לתקשוב, טכנולוגיה ומערכות מידע

משרד החינוך

© כל הזכויות שמורות למשרד החינוך

מורים יקרים

מדריך זה נועד לסייע, לכם המורים, בתהליך הוראת הספר המותאם לתוכנית הלימודים החדשה במלונאות. המדריך עוקב אחר המבנה של ספר הלימוד, כך שלא נותר אלא לחפש במדריך את שם הפרק, כפי שהוא מופיע בספר הלימוד לתלמיד.

במדריך תמצאו הסבר על רציונל הפרקים, העקרונות והמטרות שבהם וכן התייחסות לכל אחד ואחד מהתכנים המצויים בפרקי הלימוד. המדריך כולל גם רשימת מושגים שונים אשר על התלמיד לדעת. למספר פרקים יש מדריך אף מפורט יותר ובו דגשים מיוחדים כיצד ללמד את הכנת המתכונים השונים המופיעים בפרק. אני משוכנע כי המדריך יהוו עבורכם מקור חשוב ושימושי להעמקה ולמידה משמעותית יותר של התלמידים באמצעות ספר הלימוד.

בכבוד רב,

ד"ר גלבמן אלון

מנהל תחום דעת תיירות

משרד החינוך

פרק 1: מבוא למקצוע אירוח והסעדה

היקף: 10 שעות עיוני

רציונל

פרק זה הינו פרק מבוא חשוב ומקיף, המציג את היסודות של העבודה במטבח. הוא סוקר באופן בסיסי את הצידוד ואת שיטות העבודה. חשוב לקשר את תכני פרק זה עם הפרקים האחרים בהקשרים כמו מעמד הטבח במבנה המטבח והאחריות שלו כאיש מקצוע.

מטרה

מטרת פרק זה היא להקנות לתלמידים את עקרונות העבודה במטבח ובכך ליצור בסיס טוב ונכון שילווה אותם לאורך כל הקריירה שלהם במטבחים השונים.

עקרונות

- בפרק זה ניתן סקירה רחבה וראשונית לנושא, המשך ההתעמקות בפרטים תעשה בפרקים הבאים. למעשה זהו פרק הכרות עם המטבחים השונים, עם המטבח הלימודי ועם קוד ההתנהלות והלבוש במטבח.
- יש לשים דגש על האינטראקציה במהלך השיעור בין המורה לתלמידים ובין התלמידים לבינם – כבוד הדדי, שפת דיבור, שקט במטבח.
- חשוב לחבר את נושאי הבטיחות בעבודה ובטיחות המזון (בהם נעסוק בפרק נפרד) בדברי ההסבר ובהדגמות, כדי להתחיל להטמיע אותם ולבסס את חשיבותם.

מושגים

- מטבח ביתי
- מטבח מסעדה
- מטבח מוסדי

בעלי תפקיד במטבח מקצועי:

- הטבח הראשי (עומד בראש ההיררכיה)
- סגן טבח ראשי
- אחראי משמרת
- טבח למטבח קר
- טבח למרקים וירקות
- טבח למטבח חם
- טבח לצלי (גריל-מן)

- טבח לרטבים
- טבח ממלא מקום

מערכת הלבוש כוללת

- מכנסי כותנה
- מקטורן כותנה
- כובע
- סינר
- נעלי בטיחות

פרק 2: תולדות התפריט

היקף: 5 שעות עיוני

רציונל

בפרק זה נסקור את תולדות התפריטים ונעסוק בתפריטים השונים, תוך מתן דגש מיוחד לתפקיד הקינוח.

מטרה

לסקור את סוגי התפריטים השונים, את אופן בניית התפריט על פי המקום, את העונה ועוד. התלמידים יבינו את החשיבות של הכרת חומרי הגלם, אופן העבודה איתם והכרת טכניקות הכנה על מנת להרכיב את התפריט הטוב ביותר.

עקרונות

בפרק זה התלמידים ייחשפו לסוגי התפריטים הקיימים ולסוגי הגשה השונים תוך התמקדות בכל אחד ואחד מהם, מה מאפיין אותם. התלמידים ילמדו על סוגי הארוחות השונות וזמני ההגשה המקובלים כיום בעולם. כמו כן, בפרק נדגיש את שיטת הנגשת התפריט ללקוחות לאורך השנים.

- תפריט מודפס
- שימוש בכריכה או בעטיפה
- ברושורים/עלונים
- לוח גיר
- תפריט תצוגה

מושגים

- **תפריט קבוע (Menu fix – table d'hôte)**
ארוחה מלאה במחיר שנקבע מראש. מספר המנות המינימלי ביותר בארוחה זו יהיו 3 מנות. מספר המנות בתפריט וכן המחיר, נקבעים מראש. בתפריט זה התכנון יהיה מוקדם מאוד – משלב בניית התפריט ועד להגשתו לסועד. היוצר של התפריט אמור לבשל למספר האורחים שמגיעים לארוחה, תוך הקפדה על תהליכי הבישול, סידור המנות בצלחת והוצאתם ללקוח.

- **תפריט לבחירה (A la carte)**

מבחר של מנות שמצוינות על לוח גיר בכניסה למסעדה. בצורה המודרנית יותר ניתן להבחין בתפריט מודפס לפעמים אף עם תמונות של המנות הן בכניסה של המסעדה והן בתפריט הכתוב שהלקוח מקבל. לרוב מסעדות יציעו מנות שונות מכל קטגוריה (ראשונה, מרק, מנה עיקרית, קינוח), על מנת לתת ללקוח לבחור באפשרות שהכי מתאימה עבורו – עבור תאבונו ועבור אמצעיו הכספיים. הלקוח יכול להזמין ארוחה שתכלול מנה ראשונה, עיקרית וקינוח או להסתפק רק במנה עיקרית.

פרק 3: תברואה ומניעת הרעלת מזון

היקף: 20 שעות עיוני

רציונל

צוות המטבח בכלל והטבחים בפרט הם החוליה המקשרת בין גורמי הסיכון בבטיחות המזון לבין הסועד. המיקום המכריע בעניין זה מחייב אותנו להדגיש את החשיבות של הנושא ולהקפיד על שמירת הכללים במטבח הלימודי ובכל מקום שיש לתלמידים מגע עם מזון.

מטרה

מטרת שיעור זה הינה להקנות ידע ולהטמיע את חשיבות נושא בטיחות המזון בעבודת הטבח בסוגי המטבחים השונים. בטיחות במזון קריטית לשמירה על שלום הסועדים ומי שבא איתם במגע (למעשה, כל הציבור).

עקרונות

- יש לבנות את השיעור בצורה מדורגת סביב כל השלבים מעגלי הסיכון.
 - הוספת דוגמאות אקטואליות ומקרים אמיתיים, מסייעת לחיבור הנושא למציאות היומיומית של טבחי העתיד.
 - סוגי סיכונים במזון: מוצרים מהצומח, מוצרים מהחי, בסביבת העבודה, בהתנהלות האישית של צוות המטבח.
 - יש לסקור את הסיכונים ואת דרכי המניעה בתהליך: ייצור, הובלה, אחסון, הכנות מקדימות, תהליכי הבישול, ההיגיינה אישית של צוות המטבח והמפגשים ביניהם.
 - נושאים אותם יש להדגיש בכל מעגל:
 - טמפרטורות נכונות לאחסון ועבודה
 - תהליכים נכונים והפרדת נקי ומלוכלך
 - חשיבות גורם הזמן
 - חשיבות המניעה
- בפרק זה יש לעסוק בתרשים הזרימה של עבודת המטבח וחשיבותו לבטיחות המזון.

מושגים

- תאריך תוקף
- FIFO
- LIFO
- זיהום צולב
- טמפרטורות חשובות – מקרר, מקפיא, הגשה בחום, בישול.

פרק 4: בטיחות וגהות בקונדיטוריה

היקף: 5 שעות עיוני

רציונל

מניעת תאונות של הצוות מתחילה עוד בשלב תכנון המטבח, הן המקצועי והן הלימודי. תכנון לקוי או שגוי מיסודו יכול להיות הרה אסון. רשויות החוק מפרסמות מפעם לפעם הנחיות לגבי תכנון ותפעול מטבחים, ועל מנהל המטבח להכיר ולעקוב אחר פרסומים אלו. הוראות הבטיחות מחייבות את המורים ואת התלמידים כאחד, על המורה לשמש דוגמה אישית ולהקפיד הקפדה יתרה בכל מה שקשור בבטיחות.

מטרה

מטרת פרק זה הינה הקניית בסיס להטמעת הוראות הבטיחות בעבודת הקונדיטור במטבח. הוראות הבטיחות מעוגנות בחוזר מנכ"ל משרד החינוך. התלמידים והצוות מחויבים להכיר את ההוראות ולפעול על פיהן.

עקרונות

- מהלך הלמידה:
 - חלקו הראשון של הפרק מיוחד להוראות הנוגעות למטבח לימודי ולתלמידים.
 - החלק השני עוסק במטבח מקצועי.
 - החלק השלישי עוסק בטיפול במכשור ובציוד הקיימים במטבח.
- בנוסף ללימוד העיוני המורה נדרש לשלב במהלך השיעור סיור בסדנה והסבר על כל מכשיר, כלי עבודה ואזור עבודה.
- בתום השיעור יש לבצע בוחן בטיחות – הכניסה לשיעורים המעשיים מותנת במעבר מבחן זה בהצלחה.
- כל התלמידים מחויבים להשתתף בשיעור זה, לקבל את כל ההסברים ולעבור בהצלחה בוחן בטיחות. מי שלא יעמוד בתנאים אלה לא יוכל להיכנס לסדנה הלימודית ולעבוד בה.

הוראות כלליות למורה:

- המורה לחינוך למלונאות יידע את התלמידים בהנחיות ובהוראות הבטיחות בסדנת הלימוד.
- הוראות הבטיחות תוסברנה לתלמידים בתחילת שנת הלימודים. כמו כן, לקראת השימוש בכלים ובמכשירים השונים במהלך השנה, יוודא המורה כי הוראות הבטיחות ברורות לתלמידים.
- אם יש בסדנה ציוד לא תקין, אשר מאוכסן באזור המיועד לכך (כלומר רחוק מאזור העבודה), ניתן להראותו לתלמידים. אפשר להסביר להם את גורם התקלה, תוך הדגשה שאסור לעבוד עם ציוד זה.
- רצוי שכל מורה יבצע קורס עזרה-ראשונה, כיבוי אש ומניעת שרפות.
- על המורה להקפיד על הופעה אסתטית ונקייה של התלמידים. בשיעורים תותר השתתפותם של תלמידים בריאים בלבד.
- אין לשלוח תלמידים מחוץ לכותלי מוסד החינוך לשם קניות או לכל מטרה אחרת.
- אין להשאיר מכשיר חשמלי פועל או כיריים של גז דולקים ללא השגחה.
- בסיום יום העבודה יש לוודא שהמכשירים החשמליים והכיריים של הגז שהיו בשימוש במהלך היום מנותקים מאספקת הזרם.

חוזר מנכ"ל משרד החינוך:

http://cms.education.gov.il/EducationCMS/applications/mankal/arc/sb6bk5_1_29.htm

פרק 5: כשרות בקונדיטוריה, הלכות חלה

היקף: 10 שעות עיוני

רציונל

המטבח היהודי הכשר הוא הנפוץ ביותר במקצוע הבישול בישראל. לפיכך, כדי למנוע אי נעימות ותקלות שעלולות לפגוע בעסק, התלמידים נדרשים לכל הפחות להכיר את חוקי הכשרות.

המטרה

התלמידים יכירו פעולות בסיסיות ועקרונות הנדרשים מהם כקונדיטורים במטבח שומר כשרות.

עקרונות

- התנהלות השיעור והאינטראקציה בין המורה לתלמידים ובין התלמידים לבין עצמם – כבוד הדדי, שפת דיבור, שקט במטבח.
- יש להוסיף לדברי ההסבר הדגמות, כדי להטמיע אותם ולבסס את חשיבותם.
- הדגשת החשיבות של נושאי הכשרות לטבחים ברוב המטבחים המוסדיים בישראל ובחלק גדול מהמסעדות תהווה הכנה לקראת העבודה במטבח.
- בסיס הידע יינתן בשיעור זה אבל יש להמשיך ולהטמיעו בשיעורים אחרים ונוספים בתחומים המגוונים שהשיעור נוגע להם.
- חשוב להדגיש לכל התלמידים שקונדיטור במטבח כשר צריך לשמור על הכללים ללא קשר למוצאו. כדאי לחבר בני דתות אחרות לכללים הנהוגים אצלם ולהסבר על ההבדלים ועל המשותף.
- נושאים מרכזים בכשרות:
 - הפרדה בין בשר לחלב בשלב ההכנות, בשלב הבישול ובשלב האחסון.
 - שמירת שבת במטבח על פי החוקים השונים.
 - בחירת מוצרים כשרים.
 - הפעולות הנדרשות לפני תחילת העבודה כמו ברירת הקטניות, ניפוי קמח וכדומה.
 - את יתר הנושאים חשוב שהתלמידים יכירו, כך תיווצר תקשורת טובה ונכונה עם הגורמים השונים במטבח (כולל משגיח הכשרות).

מושגים

- יין נסך – יין שגוי חליץ את הפקק, נגע בו או מזג אותו אינו נחשב לכשר

- חלב נוכרי – חלב שבזמן הייצור שלו לא נכח אף יהודי במחלבה. כמו כן, חל איסור לצרוך חלב מבהמה שהיא טמאה.
 - פת עכו"ם – לחם שנאפה על ידי נוכרי או האש/תנור שנאפה עליו הלחם אינו נדלק ע"י יהודי אינו כשר.
 - תבשילי גויים – מאכלים שהוכנו ע"י גויים, בושלו על להבה שנדלקה ע"י גויים.
 - ליבון – הנחת כלי על אש גלויה עד שמאדים – מתאים לכלים שלא נושאים נזל כגון תבנית, שיפוד וכו'. הליבון שורף את בליעה שבתוך הכלי לתוך מי ההגעלה ומיד לאחר מכן לשטוף במים קרים להוריד את מי ההגעלה – שיש בהם מפליטת השאריות.
 - הגעלה (הפלטת הבלוע) – הכשרת כלים בתוך מים רותחים ומבעבעים. – מיועד לכלי בישול כגון סירים ומחבתות שבחימום "נבלעים" בתוכם שאריות אוכל והרתחתם בעצם מוצאה את שאריות האוכל מתוכם. ההגעלה אינה מועילה אם השארית עדיין נשארת דבוקה לכלי ולכן יש לייבש, להלבין ושוב הגעלה.
- מומלץ לעיין באתר הרשמי של הרבנות על מנת לקבל יותר מידע בנוגע לכשרות והלכות ולעניין את התלמידים גם כן.

פרק 6: יזמות עסקית בתחום המזון וההסעדה

היקף: 10 שעות עיוני

רציונל

פרק זה מקנה את היסודות לתכנון להקמה של עסק בתחום המזון. יחד עם זאת, יש לשים לב כי הפרק לא מהווה קורס בהקמת עסקים. מטרתו היא לתת לתלמידים היכרות ראשונית עם האתגרים העומדים בפני היזם המקיים עסק, או הבעלים של העסק אשר בו הם עובדים/ מתנסים.

מטרה

מטרת שיעור זה היא להכיר לתלמידים את הנושאים הקשורים לתחומים המשיקים לתחומי האפייה. חשוב להדגיש בפני התלמידים את חשיבות הנושא ולקשור אותו לעבודת הבישול ולתפעול המטבח. כיוון שתלמידי התמחות האפייה רגילים לכך שהשיעור העיוני מוביל להדגמה, רצוי לחבר את נושא השיעור לעבודה המעשית.

עקרונות

- תכנון עסק הוא תהליך יקר ומצריך ידע בתחומים רבים ומערכת שיקולים סבוכה. בפרק זה אנו עוסקים בעלויות הרבות של ההקמה והתפעול של עסקים בכלל ושל עסקי ההסעדה בפרט.
- נלמד כיצד עסקי ההסעדה אמורים לכסות את עלויות התפעול ולהרוויח, לא רק בעזרת מכירת אוכל אלא גם בעזרת עבודת תכנון נכונה של התפריט, של כוח האדם ושל ניצול נכון של משאבים אלו.
- דגשים:
 - נושא עלות חומרי הגלם (FOODCOST) נמצא בפרק זה ויש לעסוק בו לעומק. חישוב עלויות המזון הינה חלק מעבודת הגמר וגם הבסיס להבנת נושא תמחור מנה בתפריט.
 - תכנון ורישוי – אפשר להניח כי הגורמים השונים העוסקים בנושא מוכרים לתלמידים ממקורות שונים, יחד עם זאת יש להדגיש באישורים הייחודיים לענף ההסעדה כמו בטיחות המזון.

מושגים:

1. עלות המזון (FOODCOST) – תמחור חומרי הגלם
2. גורמים עירוניים ואחרים הנוגעים לרישוי עסקים:

3. משטרה (בהקשר של בטחון הציבור).
4. איכות הסביבה (בהקשר של נידוף עשן וריחות).
5. כיבוי אש (בהקשר של בטחון הציבור ובטיחות אש).
6. בריאות הציבור (בהקשר של כללי בטיחות מזון).
7. רישוי עסקים
8. יועצים הרלוונטיים לעסק:
 - a. מתכנן/ אדריכל
 - b. מנהל חשבונות
 - c. שיווק
 - d. עיצוב

פרק 7: Mise en place - הכנות מקדימות

היקף: 5 שעות עיוני

רציונל

פרק זה הינו פרק מבוא חשוב, שיש ללמוד את דגשיו לפני תחילת העבודה בקונדיטוריה. נהלי העבודה אותם תקנו לתלמידים בשיעורי המבוא ילכו איתם לכל אורך לימודיהם ודרכם המקצועית. תכנון העבודה וההערכות לעבודה בצורה טובה הם הבסיס לחסכון במשאבים כספיים, בזמן ובכוח אדם. יש להקפיד על:

- הופעה ולבוש
- סדר וניקיון
- ארגון אזור העבודה

מטרה

מטרת שיעור זה הינה לתת בסיס לעבודה מסודרת, נקיה, מהירה ומקצועית בקונדיטוריה.

עקרונות

- בהתנהלות בשיעור והאינטראקציה בין המורה לתלמידים ובין התלמידים לבין עצמם חשוב לשמור על כבוד הדדי, שפת דיבור נעימה ושקט במטבח.
- הקפדה על נושאים הללו תסייע להתנהלות שיעור נכונה בשיעור זה ובעתיד.
- יש להמחיש את נושאי הבטיחות בעבודה ובטיחות המזון באמצעות הסברים והדגמות, כדי להטמיע אותם ולהדגיש את חשיבותם. בכל שלב בהדגמה יש לחבר את הנושא הרלוונטי בתחומים אלו, למשל: חיתוך פירות ושטיפתם, סידור אזור העבודה, דגשי עבודה עם סכין וכו'.
- יש להסביר על חשיבות ההכנות המקדימות ותכנון התפריט. הקניית הרגלי עבודה אלה תסייע בניצול נכון של חומרי הגלם ושל זמן העבודה.

פרק 8: טכניקות חיתוך ושיטות בישול

היקף: 4 שעות עיוני; 6 שעות תרגול

רציונל

פרק זה הינו פרק מבוא להקניית טכניקה מרכזית בעבודת הקונדיטור ובלמידה מושגים מרכזיים ושגורים בקונדיטוריה. חלק מרכזי בו הוא התרגול שיחזור על עצמו לאורך כל הלימודים. הקפדה על הסבר החשיבות וההבנה של נושאים אלה, תסייע ביצירת אווירה חיובית וכבסיס לעבודה תקינה במטבח.

מטרה

מטרת שיעור זה להקנות את הידע התאורטי והמעשי על שיטות החיתוך השונות, יצירת אחידות מושגית ובסיס לשפת המטבח.

עקרונות

- השיעור משלב הדגמה ותאור מילולי של כלל צורות חיתוך.
- הכרה והבנה של שיטות החיתוך חשובה מאוד ובסיסית ולכן ש להקפיד שהתלמידים יגיעו לתוצאות טובות ומדויקות בשיטות החיתוך השונות.
- חשוב לחבר בין נושאים משיקים, כמו צורות חיתוך למיצוי טעמים ולטחינה או לחיתוך להגשה, וממה נובעת החשיבות הזו.
- חשוב להמשיך ולהדגיש את חשיבות טכניקות החיתוך גם בשיעורים הבאים בהם נלמד המתכונים נוספים.
- תוכלו, כמובן, להיעזר בהדגמות ובסרטונים שהכנו כדי ליצור אחידות במושגים.
- חשוב שהתלמידים יכירו את המושגים וישלטו בהם כחלק מהשפה המקצועית וכהכנה לעיסוק בתחום.
- יש להקפיד על תהליכי עבודה נכונים הן בהדגמה והן בתרגול.
- יש לחנך את התלמידים לכבד את חומרי הגלם ולמצות את השימוש בהם, גם כאשר משתמשים במוצרים שאינם נחשבים ל"סוג א'".
- בהקשר זה, חשוב לעשות חיבור נכון לחישובי עליות. זה ישמש אותנו בהמשך כמבוא לשיעור בנושא.
- חשוב לסיים את השיעור עם תוצר כמו סלט
- הכרות עם שיטות החיתוך הוא פרק חשוב בבסיס הידע של השפה הנהוגה בקונדיטוריה. קונדיטור מקצועי צריך להכיר את השפה ולשלוט בה ולכן יש לחזור ולשנן את שמות הצורות בצרפתית כדי לצור בסיס ידע רחב לטבח הצעיר.

להלן רשימת מושגים (ההסבר המלא בפרק עצמו):

1. השה – HACHE - קצוץ
2. ג'וליאן – JULIENNE – רצועות דקות ואחידות
3. שיפונד – CHFFONADE – רצועות דקות ואחידות של ירק עלים
4. באטונאט – BATONETTE – מקלות קטנים ואחידים.
5. ברנואז – BRUNOISE – קוביות אחידות.
6. אמנסה – EMINCE – פרוס דק בצורת הירק.
7. פייזן – PAYSANNE - משולשים
8. קארה – CARRE – קוביות
9. מיר-פואה – חיתוך גם לירקות בסיס הטעמים (בצל, גזר, סלרי)
10. פאריזיאן Parisienne - כדורים
11. שמפיניון Chamiognons – כמו הפטרייה
12. טורנה – מעוגל

פרק 9: מבנה הקונדיטוריה

היקף: 2 שעות עיוני; 3 שעות תרגול

רציונל

בפרק זה נלמד את המבנה של הקונדיטוריה על מגוון המחלקות והתפקידים שקיימים בה, תוך התייחסות לצידוד במחלקה זו. התלמידים יבינו שקונדיטוריה היא יחידה, לב פועם של עשייה בלתי פוסקת.

מטרות

המטרה העיקרית של הפרק היא לסקור את ארבע תתי המחלקות שקיימות בקונדיטוריה. יש להדגיש את החשיבות של תכנון עבודה נכון ויעיל לקונדיטוריה על ידי בניית תכנית עבודה שבועית ויומית וחלוקת המשימות.

מטרה נוספת היא להכיר את כל הצידוד הנמצא בקונדיטוריה ואת התפקיד של כל אחד מהמכשירים על מנת להפיק את מירב התועלת לעשייה.

עקרונות

יש להדגיש לתלמידים שעליהם להבין כיצד הקונדיטוריה פועלת. אחרת, הם יתקשו בעתיד לבצע את המטלות המוטלות עליהם. שגרת העבודה מיועדת להפקת המרב מכוח האדם של המחלקות השונות.

עבודה עם קלסר/חוברת מתכונות מסודרת של הקונדיטוריה וריכוז חומרי הגלם להכנת המתכונים ימנעו בזבוז זמן וחומרי גלם.

מושגים

- Boulangerie (בולנז'רי) – מחלקת אפיית לחמים. מחלקה שבראשה עומד אופה ראשי, שאחראי על העיסות, הבצקים ללחמים, לחמניות חלות ועוד, ולוודא שהאפייה נעשית כראוי.
- Viennoiserie (ויינואסרי) – מחלקת מאפי הבוקר. מחלקה שאחראית על כלל מאפי הבוקר ובהכנת מיני בצקים למחלקת הקונדיטוריה.
- Patisserie (פטיסירי) – מחלקה האחראית לכלל הקינוחים הקרים והחמים המוגשים במקום – עוגות עוגיות, קינוחים אישיים ועוד. המחלקה אף אחראית לוויטרינה של הקינוחים.
- Chocolaterie/Confiserie – מחלקת ממתקים. אחראים להכנת ממתקי שוקולד ומיני ממתקים המוגשים במקום.

פרק 10: תורת החומרים – חומרי הגלם בקונדיטוריה

היקף: 80 שעות עיוני

רציונל

זהו הפרק בו ילמדו התלמידים את כל חומרי הגלם הנפוצים בקונדיטוריה. על מנת להיות אנשי מקצוע טובים, הקונדיטורים חייבים להכיר את כל חומרי הגלם. הפרק מורכב מתתי נושאים כאשר לכל חומר גלם יהיה הסבר בהרחבה.

מטרה

מטרת הפרק הינה להקנות ידע בסיסי לתלמידים בנוגע לחשיבות של חומרי הגלם עימם עובדים ביום יום, להבין מהיכן הגיעו וכיצד עלינו לנהוג בהם. כמו כן, עליהם להבין מה כל אחד מהמרכיבים או חומרי הגלם השונים תורמים לנו להכנות השונות בקונדיטוריה.

עקרונות

בפרק זה ייחשפו התלמידים לחומרים השונים, ממה הם מורכבים ולמה הם משמשים אותנו בקונדיטוריה.

התלמידים יבינו שכאשר מכינים מוצר מסוים, הוא מורכב בדרך כלל ממספר חומרי גלם, לפיכך חשוב לדעת היטב כיצד שילוב של חומר גלם אחד עם האחר משפיע על המוצר הסופי אותו ירצה להכין.

יש להתייחס בהרחבה לחומרי גלם הבאים:

- סוכר – להסביר על תפקיד הסוכר, קרמל וסוגי הסוכר הקיימים בשוק.
- חמאה – להסביר על אופן הכנת החמאה, תפקיד החמאה בסוגי המאפים השונים.
- ביצים – להסביר על מבנה הביצה, תפקידי החלבון והחלבון, להסביר את המושגים דנטורציה וקואגולציה ולמה הם משמשים ועל שלושת סוגי המרג.
- קמח – להסביר על סוגי הקמח השונים, להדגיש את חשיבות הגלוטן בקמח.
- שוקולד- לפרט על תהליך ייצור השוקולד מקטיפה ועד למוצר הסופי, הסבר על מה מכיל השוקולד, תהליך הטמפרינג, הכנת גנאש.
- חומרים מקרישים/ג'לנים – להסביר על כל סוגי הג'לנים הקיימים ועל תפקיד כל אחד מהם.

מושגים

בפרק זה קיימים מושגים רבים שלא נחזור עליהם כעת אך חשוב לעבור עליהם ולוודא שהתלמידים מבינים את אותם המושגים. לדוגמה:

- פסטר הינו תהליך שהומצא על ידי הכימאי לואי פסטר, שבו מחומם נוזל לטמפרטורה גבוהה, ואז מבצעים קירור במהירות. תהליך החימום נועד להרוג חיידקים, הקירור המהיר נועד למנוע מאותם החיידקים להתפתח שוב
- חומצה לקטית הינה חומצת חלב, המצויה ברוב מוצרי החלב.
- קצפת בצרפתית נקראת שונטיי Chantilly, על שם עיירה הממוקמת צפונית לפריז.

פרק 11: הכנת בצקים בענף ה-Boulangerie, עיסות שונות

בקונדיטוריה Patisserie

היקף: 60 שעות עיוני; 290 שעות תרגול

מבוא

בפרק זה נעסוק בכלל הבצקים אשר מכינים בעבודה היומיומית בקונדיטוריה במגוון המחלקות. כל קונדיטור צריך לדעת ולשלוט בהכנת כל סוגי הבצקים מכיוון שהם מהווים את הבסיס ליצירת מאפים וקינוחים. בצקים בהם יעסוק הפרק: בצק פריך, בצק עלים, בצק רבוך, לחם, עיסות מוקצפות ובחושות בצקי שמרים ושטרודל. כל בצק יוצג בנפרד והתלמיד יקבל את כל הכלים להצלחת הכנת הבצקים.

שימו לב, החלק הזה במדריך למורה הוא ארוך ומפורט, הכולל הנחיות נפרדות כל אחד מסוגי הבצקים השונים

בצק פריך

רציונל

פרק זה נועד להכיר לתלמיד את הבצק הפריך באופן פרטני, ממה מורכב הבצק ואיך המרכיבים של הבצק משפיעים על מרקמו בתהליכי הכנה שונים. השימוש בבצק פריך, אשר מרקמו המיוחד מתקבל על ידי ערבוב נכון של חומרי הגלם כפי שיוסבר בהמשך, מעניק מאפה או קינוח פריך אשר הבצק מתפורר ומתמוסס בפה.

מטרה

מטרת הפרק היא ללמד את התלמיד את שיטות ההכנה של הבצק הפריך, את תהליכי העבודה עם הבצק ואת מגוון השימושים הרחב שעושים בקונדיטוריה עם הבצק החל מעוגיות ועד לטארטים. בסוף הפרק ידע התלמיד את שיטות הכנת הבצק ואת התהליכים שהוא עובר.

עקרונות

- יש להקדיש לפרק זה 6 שעות של חומר עיוני ו-30 שעות של עבודה מעשית (הכוללות הדגמה) אשר תהיינה מיועדות להכנת מגוון מוצרים על בסיס בצק פריך:
- עוגיות ריבה, עוגיות אלפחורס, עוגיות שושנים.
 - טארט בורדלו, טארט שוקולד, טארט לימון וטארט פירות על בסיס קרם פטיסייר (המתכונים נמצאים בפרק הקינוחים).

מהלך ההוראה

לאחר ההסבר על הבצק, יש לעבור על חומרי הגלם שממנו מורכב הבצק הפריך ולהדגיש מה חשיבות הקמח, השומן, הנוזלים ונותני הטעם (סוכר/מלח) בבצקים –

- להסביר על הגלוטן ועל עיבוד יתר של הבצק
- להסביר על סוגי הנוזלים ומה ואת ההבדל ביניהם (כיצד בצק פריך המכיל מים יהיה שונה מזה שיכיל ביצה). בצק אשר מכיל מים יהיה עדין ומתפורר יותר בפה לעומת בצק שמכיל ביצים הביצה תורמת בקשירת הבצק ואז מקבלים בצק מעט יציב ונוקשה יותר במרקם.
- להסביר על חשיבות החמאה ואופן העבודה עם החמאה ביחס לאופן הכנה (חמאה רכה או קרה)
- סוכר – השפעותיו על הבצק, הטעם, המרקם.
- לאחר ההסבר על ההכנה של הבצק, יש לעבור עם התלמיד על נושא הכנת הטארטים –
- רידוד נכון של הבצק
- הנחה נכונה בתוך טבעת האפייה
- חשיבות יצירת 90 מעלות בין הדופן לתחתית, על מנת שהדפנות לא יצנחו באפייה.
- מומלץ לצייר על הלוח איך נראה תהליך הפונסאג' הנכון ואיך נראה כשלא מבוצע נכון ומה ההשלכות לכך.

השלב האחרון – שלב האפייה – להסביר על אפיית בצק פריך ואת אופן האפייה של הטארטים שהרי ישנה אפייה מלאה, אפייה חצי עיוורת ואפייה עיוורת מלאה. במהלך העבודה המעשית התלמיד יקבל הדרכה לגבי הכנת הבצק והכנת העוגיות. יש לוודא כי עוגיות אשר קורצים התלמיד יעבוד עם בצק קר ושהוא מרדד אותו כהלכה ותהליך קריצת הבצק מתבצע כמו שצריך.

התלמיד יקבל משוב בנוגע לעובי רידוד הבצק, אופן האפייה והביצוע הכללי של המתכון. בעבודה המעשית של הכנת הטארטים יקבל התלמיד משוב על ביצוע נכון של הפונסאג' ועל המראה הכלל של המאפים השונים שיכין: אופן בישול האגסים, הכנה נכונה של קרם הפטיסייר ובישול של קרם הלימון.

הציון הכללי של התלמיד יוערך במידת סדר העבודה על השולחן והתנהלות בתוך הכיתה, אופן ביצוע המתכון, אפייה נכונה של המאפה, מראה של המאפה ובסוף הטעם.

מושגים

- **Pâte a Foncer** – בצק פריך ללא/ עם מעט סוכר. מתאים לקיש, טארט (פאי במלית מתוקה).
- **Pâte Brisée** – בצק שבור ללא/עם מעט מאוד סוכר. מכיל כמות קטנה יותר של חמאה מאשר הבצק הראשון ומעט יותר נוזל. מתאים לקיש, או לטארט
- **Pâte Sucrée** – בצק מתוק ועשיר. מתאים לטארט ולעוגיות כגון: חמאה, שקדים, אגוזים,
- **סבלאז'** – הכנת חול. בשיטת הכנה זו אנו נשתמש בחמאה/מרגרינה קרה מהמקרר חתוכה לקוביות קטנות. בקערה נניח את השומן, קמח ונותני טעם (סוכר ומלח תרזי במתכון), ונפורר את השומן בתוך הקמח עם קצות האצבעות או בעזרת מיקסר עם וו גיטרה. ברגע שכל התערובת הופכת להיות חולית ופירורית, נשלב בבת אחת את הנוזל ונערבב ערבוב קצר את הבצק עד שהוא מאוחד. את הבצק שנוצר נשטח לצורה מלבנית, עטיפה בניילון נצמד ולהעביר למקרר לפחות לשעה.
- **קרמאז'** – הקרמה. בשיטה זו נשתמש בחמאה/ מרגרינה רכה שאנו נערבל בקערת מיקסר עם וו גיטרה עם נותני הטעם עד שהשומן יהיה קרמי (לא להקציף!). לאחר מכן תוך כדי ערבול נשלב בהדרגה את הנוזל כל פעם קצת עד שיבלע בשומן. בסוף נשלב את הקמח בבת אחת ונערבל עד לקבלת בצק אחיד. את הבצק יש לשטח, לעטוף בניילון נצמד והעביר למקרר לפחות לשעה.
- **פונסאג'** זהו השלב הכי חשוב בהכנת קלתית לטארט – יצירת 90 מעלות בעזרת הבצק בין התחתית לדופן הרינג, על מנת שדפנות הבצק לא יצנחו במהלך האפייה.
 - **פאי – תחתית בצק + מלית + ציפוי בצק או שטרויזל או מרנג (פאי תפוחים, פאי פרג**
 - **טארט – תחתית בצק + מלית (טארט שוקולד, טארט אגוזים)**
 - **קיש – טארט או פאי במלית מלוחה.**
 - **פשטידה – מלית כל שהיא ללא תחתית בצק.**

בצק עלים

רציונל

פרק זה מציג את אחד מהבצקים המעניינים בקונדיטוריה, בצק העלים אשר מראה איך שינוי באופן ערבוב החומרים והטמעתם יחד יוצר בצק בעל שכבות דקיקות ופציחות. בצק שהינו ניטרלי בטעם שמשמש גם לקינוחים וגם למאפים מלוחים. הפרק כולל גם סרטון הדרכה. בבצק האפוי נראה בעיניים את השכבות הדקיקות של הבצק שמתקבלות על ידי קיפולי הבצק.

מטרות

מטרת הפרק היא שבסיומו ידע התלמיד להכין בצק עלים "מאפס".
התלמיד ילמד את עקרונות הבצק ואת שני סוגי בצקי העלים העיקריים שקיימים כיום בקונדיטוריות, להרכיב מהם קינוחים.
מטרה נוספת היא שליטה נכונה במערוך, רידוד נכון של הבצקים ושליטה על עובי הבצק במהלך הרידוד.

עקרונות

יש להקדיש לפרק 6 שעות עיוני הכולל סריקה של הקינוחים והמאפים אשר מכינים עם בצק עלים ו-40 שעות מעשי (משולב בהדגמות) בהם יכינו התלמידים:

- בצק עלים צרפתי – שממנו יכינו טארט טאטן, אוזני פיל, בורקס.
- בצק עלים גרמני – שממנו יכינו מילפיי, פיטיוויה

מהלך ההוראה

בפרק זה ייחשף התלמיד ל 2 סוגי בצק העלים המקובלים כיום בקונדיטוריות – בצק עלים צרפתי ובצק עלים גרמני. על התלמיד להפנים את השלבים להכנת הבצק החל מהכנת הבצק בסיס (דטרומפ), עבודה נכונה עם החמאה לקיפולים וכמובן הקיפולים עצמם.
יש להדגיש לתלמיד את חשיבות החמאה שהיא תהיה קרה ואלסטית, באותו המרקם של הבצק ומה קורה כאשר עובדים עם חמאה שהיא לא אלסטית – שמקבלים עלול להיקרע, הפיזור של החמאה לא יהיה אחיד.
יש לעבור עם התלמיד על אופן הטמעת החמאה, הרידוד של הבצק וביצוע הקיפולים – התלמיד יקבל את הכלים לרידוד בעובי הנכון ושימוש בסרגל על מנת לדייק.
מומלץ לצייר על הלוח את כל שלבי הכנת הבצק החל מההטמעה של החמאה ואת אופן עשיית הקיפולים.
התלמיד יראה את אופן הביצוע של קיפול 3 וקיפול 4, תוך דגש על מנוחות הבצק בין הקיפולים.
במידה והבצק מתכווץ במהלך הרידוד יש להסביר לתלמיד את החשיבות של להניח לבצק למספר שניות ולא לנסות לרדד בכוח, כי הדבר יגרום לקריעת הבצק ובריחת החמאה.
יש לאפשר לתלמידים להתנסות בהכנת 2 סוגי הבצק ולהשתמש בהם להכנת מנות שונות.
יש להקפיד עם התלמידים על עובי רידוד נכון של הבצק בשלל המאפים שיכינו והכנה נכונה של המליות השונות בהכנת המאפים.
הציון הכללי של התמיד יוערך במידת סדר העבודה על השולחן והתנהלות בתוך הכיתה, אופן ביצוע המתכון, אפייה נכונה של המאפה, מראה של המאפה ובסוף הטעם.

מושגים

- שיטה צרפתית – זו השיטה הקלאסית המקובלת בהרבה מדינות. בשיטה זו, מניחים את החמאה על הבצק שהכנו, עוטפים את החמאה עם הבצק, מרדדים ומקפלים.
- שיטה גרמנית (נקרא גם בצק עלים הפוך) – שיטה הפוכה מהצרפתית. בשיטה זו מערבבים את הכמות הגדולה של החמאה עם מעט קמח. מכינים את הבצק בסיס ומניחים את הבצק על החמאה, ועוטפים עם החמאה, מרדדים ומקפלים. שיטה שהיא מעט יותר מורכבת
- הבצק הבסיסי נקרא בשפה המקצועי דטרומפ (Detrempe) וחמאה שתשמש אותו לקיפולים נקראת בר מנייה (buerre manie).
- קיפול 3 – קיפול שנקרא בשפה המקצועית "קיפול פשוט" או "קיפול בודד", כשבקיפול זה אנו מחלקים ויזואלית את הבצק ל 3. לוקחים צד אחד של הבצק ומקפלים אותו לשליש. עושים את אותה הפעולה מהצד השני של הבצק, כאשר הקיפול יעשה מעל הראשון, ובכך אנו יוצרים 3 שכבות של בצק.
- קיפול 4 – קיפול שנקרא בשפה המקצועית "קיפול כפול" או קיפול ספר. בקיפול זה, אנו ניקח קצה של הבצק ונקפל אותו לעבר מרכז הבצק. את אותה הפעולה נעשה עם הקצה הנגדי, כאשר הקצוות יהיו חופפות במרכז. עתה נקפל את הבצק לחצי, ואז מתקבלות לנו בעצם 4 שכבות של בצק.

בצק רבוך

רציונל

בפרק זה ייחשף התלמיד לבצק המבוסס על רביכה, שתחילה עובר תהליך של בישול ולאחר מכן זילוף ואפייה. הבצק הניטרלי בטעם משמש להכנת מאפים וקינוחים מתוקים ומלוחים. לפרק קיים סרטון הדרכה.

מטרות

התלמיד ילמד להכין בצק רבוך בצורה הנכונה ויקבל את כל הכלים הנחוצים להצלחת הבצק החל מאופן הכנתו ועד לאפייתו. זוהי הזדמנות מצוינת עבור התלמיד גם להתחיל להתאמן ולרכוש מיומנויות זילוף עם הבצק. יש להסביר לתלמיד מה קורה בזמן האפייה בתהליך ההתרחבות ולהסביר על אופן האפייה בתנורים השונים (תנור קונוקטומט או תנור אבן).

עקרונות

יש להקדיש 4 שעות לעיוני ו 40 שעות לעבודה מעשית.

לאחר מכן יכין התלמיד את הקינוחים והמאפים הבאים:

- פחזניות – ממולאות בקרם דיפלומט, שוקט, גוזר, אקלר במילוי קרם שוקולד (ראה פרק קרמים ורטבים), פרי ברסט.

מהלך ההוראה

הבצק הרבוב מבוסס על רביכה שכוללת בישול של קמח עם נוזלים רותחים וחמאה, ולאחר מכן הוספה של ביצים. התלמיד יקבל את כל הדגשים הנחוצים על מנת להצליח בהכנת הבצק כגון: לוודא שהנוזלים במצב רתיחה בזמן הוספת הקמח, בישול נאות של הבצק והוספה הדרגית של הביצים. מומלץ להראות לתלמיד גם הכנות לא מוצלחות של הבצק על מנת שיוכל להיחשף להבדלים – למשל להוסיף את הקמח לנוזלים לא רותחים או הוספה בבת אחת של הביצים לבצק. התלמיד ילמד את הקינוחים והמאפים השונים אשר מכינים עם הבצק, ולאחר מכן יתרגל אותם.

בחלק המעשי יש לאפשר לתלמידים להכין בצק ולהתאמן על צורות זילוף שונות. כל תלמיד יכין בצק רבוב לאחר שקיבל את הדגשים להכנתו. לאחר הבישול של הבצק לפני הוספת הביצים יש לאפשר לתלמיד למדוד עם מד חום את הטמפרטורה של הבצק על מנת שירגיש במגע יד את החום האופטימלי להוספת הביצים (50-60 מעלות).

לאחר הכנת הבצק

יש להראות מגוון של זילופים – פרופיטרול, רוזטה, צדף, אקלר, חישוק (עיגול). לאחר האפייה יש לחתוך במרכז פחזנייה ולהראות לתלמידים את החלק הפנימי שמתקבל (שהוא למעשה חלול).

התלמיד יקבל את הדגשים על אופן הזילוף ולאחר מכן יתרגל אותם עם הבצק שהכין. את הפחזניות והפרופיטרול יש לזלף בקוטר 3 ס"מ, את האקלר יש לזלף באורך 10 ס"מ. להקפיד עם התלמיד על תנועת יד ואחיזה נכונה של שק הזילוף, לחיצה נכונה של הבצק על מנת שתצא הכמות הנכונה בזילוף.

התלמיד יקבל משוב על אופן הכנת הבצק, אופן הזילוף והעמידה במתכונים.

מושגים

- במטבח הצרפתי הקלאסי המונח רביכה (Roux) הינו תערובת של קמח ושומן שמבושלים במחבת ואז מוספים לרטבים ומרקים בשביל להסמיך אותם
- הבצק שמתקבל בהכנת הרביכה נקרא פנאד (panade).
- פחזניות Choux a la creme – מאפה עגול חלול שממלאים בקרם פטיסייר או קצפת.
- קרוקמבוש Croquembouche – מגדל של פחזניות שממולאות בקרם כלשהו, בדרך כלל פטיסייר, ומודבקות בעזרת קרמל. הצורה הקלאסית של המגדל הינה קונוס. לעיתים מוסיפים קישוטים נוספים כגון פרחים אכילים, פרחים מבצק סוכר ועוד. עם השנים, קונדיטורים מכל העולם הכינו מגדלים בצורות שונות, פרי דמיונם האישי.

עיסות מוקצפות ובחושות

רציונל

פרק הסוקר את היסטוריית הכנת העיסות הבחושות והמוקצפות, שמאפשר לתלמיד לקבל את הרקע להכנת עיסות אווריריות שמקובלות עוד מימי הביניים ועד להכנת עוגות ועיסות בעזרת חומרי התפחה (סודה לשתייה ואבקת אפייה).

מטרות

אחת המטרות העיקריות של הפרק היא להראות לתלמידים את צורות העובדה וההכנה הנכונה של העיסות על מנת להבטיח שיצאו אווריריות, יציבות ולא מתפוררות. נושא העיסות הבחושות הוא בעצם להבליט עד כמה חשוב חיבור נכון בין חומרי הגלם על מנת לקבל את המוצר הנכון – יצירת אמולסיה, על ידי לימוד 2 צורות הכנה לעיסות. כמו כן יש להדגיש את נושא האפייה – אפייה בטמפרטורה לא נכונה ולמשך זמן לא נכון יכולים לגרום לתוצאה של עיסה לא אפויה או מצד שני אפויה יתר על המידה ויבשה.

עקרונות

יש להקדיש 8 שעות לחלק העיוני ו 50 שעות לחלק המעשי שבו יכינו:

- ספוג בסיסי + רולדה
- ז'נואז
- בישקוטי
- עוגה בחושה וניל (פאונדקייק)
- עוגת שוקולד
- עוגת גזר

מהלך ההוראה

התלמיד בסוף הפרק אמור להיות בעל ידע של 2 שיטות ההכנה לעיסות בחושות – הקצפת ביצים וקרמאז', הכולל דגשים נכונים להכנת העוגות כדוגמת טמפרטורה של חומרי הגלם, חיבור נכון בין חומרי הגלם ולהסביר מה קורה כאשר אנו לא מקפידים על תהליכים אלו. יש לעבור על ההיסטוריה של הכנת העיסות והספוגים, שהרי פעם לא היו מקררים והעוגות הוכנו ללא חומרי התפחה (עד אמצע המאה ה-19). להסביר על סוגי הספוגים השונים ואופן הכנתם כולל הסבר על הפאונד קייק. בחלק של ההדגמה יש להראות הקצפת ביצים שלמות בצורה נכונה, הקצפת חלבונים בצורה נכונה ולהראות אמולסיה "שבורה". לאחר ההסברים ילמד התלמיד על דרכי האפייה בתבניות השונות – במגש עם נייר אפייה, בתבנית אינגליש קייק, בטבעת אפייה ועוד על פי הצרכים שלנו. התלמיד יעבור הסבר מקיף בנושא השימוש בתנור ואופן האפייה – אם אופים ספוג דק שמרוח על מגש עם נייר אפייה אז האפייה תהיה בחום גבוה לזמן קצר. במידה ואופים עוגה בחושה אז האפייה תהיה ב-150-170 מעלות למשך כ-35-45 דקות. בחלק המעשי על התלמידים להתנסות ב-2 צורות ההכנה של עיסות בחושות תוך התמקדות על אמולסיה נכונה. בכל שלב העבודה של התלמיד יש לעקוב ולראות שהמתכון נעשה לפי הוראות ההכנה והתלמיד מקפיד על יצירת אמולסיה בשיטות ההכנה השונות. לאחר ההכנה התלמיד יאפה את העיסה שלו ויש לבדוק איתו יחד האם העיסה אפויה לאחר זמן האפייה המומלץ. לאחר הצינון, יחתוך התלמיד את התוצר שלו ויבצע טעימה של ויבדוק האם הגיע לתוצאה הרצויה – עוגה אוורירית, רכה ושאינה מתפוררת.

מושגים

- פאונד הינה יחידת שקילה של מסה המקובלת ביבשת אמריקה. 1 פאונד = 0.453 גרם.
- אמולסיה – תחליב, יצירת תערובת כמעט הומוגנית ואחידה בין שני חומרים שבאופן טבעי לא יתחברו ביחד – למשל שמן ומים, בעזרת חומר מתחלב. הדוגמה הקלאסית לאמולסיה הינו המיונז – שילוב של חלמונים ושמן. בחלמון קיים באופן טבעי מתחלב הגורם לו להתחבר לשמן.
- ספוג ז'אקונד - הספוג שקיבל את שמו על שם "מונה ליזה" שבצרפתית השם הינו "La Joconde".
- טרייפל הינו קינוח שמוצאה בבריטניה שמורכב משכבות של ספוג, פירות, פודינג וקצפת. הקינוח מורכב בכלי זכוכית על מנת שיהיה ניתן לראות את השכבות.

- **קרמאז'** - שיטת הקרמה, שבה נתחיל בהקרמה של חמאה וסוכר. את ההקרמה נעשה בעזרת וו גיטרה בקערת מיקסר במהירות בינונית, עד שהחמאה תהפוך להיות קרמית והסוכר נטמע בתוכה. אנו לא רוצים להקציף את החמאה מכיוון שאם יהיה אוויר כלוא בחמאה אז בזמן ההתרחבות האוויר הכלוא יגרום לחורים בעוגה. לאחר מכן, נוסיף את הביצים בהדרגה ליצירת אמולסיה – כל פעם קצת עד שנבלעות בחמאה ואז להוסיף שוב. בין לבין מומלץ לעצור את פעולת המיקסר ולגרד את דפנות ותחתית הקערה, לוודא שהחמאה מתערבבת היטב עם הביצים. יש להמשיך את הפעולה עד לשילוב כל הביצים של המתכון. לאחר שילוב הביצים נוסיף את היבשים המנופים (קמח/קמח ואבקת אפיה וכו').
- אם קיימים במתכון נוזלים נוספים אז לאחר סיום שילוב הביצים נשלב לסירוגין את היבשים והנוזלים – נוסיף מעט יבשים ואז רבע מכמות הנוזלים, שוב יבשים ואז נוזלים עד לשילוב כל החומרים. פעולה זו שומרת לנו בעצם על האמולסיה של העוגה.
- אם במתכון הביצים מופרדות, אז תחילה נשלב את החלמונים לחמאה ובסוף התהליך נקציף את החלבונים לקצף יציב ורך ונקפל לשאר העיסה.
- הקצפת ביצים – בשיטה זו נקציף את הביצים והסוכר במיקסר עם מקצף. אנו נקציף את הביצים עד לשלב שבו הסוכר נמס בביצים. אנו לא נרצה להקציף את הביצים לרמה של תערובת תפוחה ואוורירית כי בזמן שילוב עם השומן אז בועות האוויר עלולות להיעלם, דבר היפגע במרקם של העוגה. לאחר מכן נוסיף את השומן בזרם איטי – אם השומן של המתכון הינו חמאה אז החמאה חייבת להיות רכה מאוד במרקם הדומה למיונז ואז להוסיף בזרם איטי לתוך תערובת הביצים תוך כדי הקצפה. אם השומן של המתכון הינו שמן אז את השמן מוסיפים בזרם איטי לביצים תוך כדי הקצפה. בסוף משלבים את היבשים מנופים. אם קיימים נוזלים נוספים במתכון אז הם יתווספו לסירוגין בתערובת הביצים.
- אם במתכון הביצים מורדות, אז ההקצפה תהיה של החלמונים עם סוכר והמשך התהליך. את החלבונים נקציף בסוף לקצף יציב ורך ונקפל לשאר העיסה.

לחם

רציונל

פרק זה עוסק במאפה החשוב ביותר בתולדות האנושות, והמאפה הראשון שהכין האדם – הלחם. פרק זה יסקור את ההיסטוריה של הלחם על כל היבטיו ואת מרכיבי הבצק והחשוב שבהם – הקמח. להבין את משמעות המילה שמרים, מה הם עושים ולמה הם תורמים.

מטרות

מטרת הפרק הוא ללמד את התלמיד על הקמח כמרכיב העיקרי בלחם, על סוגי הקמחים השונים, מבנה גרעין החיטה וחשיבות הגלוטן בתהליך ייצור הלחם. התלמיד ילמד את כל השלבים הנחוצים להצלחת אפיית הלחם החל משלב ערבוב החומרים ועד להוצאת הלחם מהתנור. בחירה נכונה של הקמח והשפעת כל חומר גלם על הבצק. כמו כן מטרת הפרק היא ללמד לישה נכונה של בצק, שליטה על מנוחות והתפחות על מנת לקבל לחם תפוח ואוורירי.

עקרונות

יש להקדיש לפרק זה 10 שעות עיוני ו 60 שעות מעשי, כך התלמיד יוכל לתרגל את נושא הלישה והאפייה. כמו כן יש להקפיד בחלק המעשי על הדברים הבאים:

- להראות התפחה נכונה איך מתבצעת עם/בלי תא תפיחה מקצועי.
- אפיית לחמים עם אדים
- להראות לתלמידים מה קורה בדקות הראשונות באפיה (Oven spring).
- סיום אפיה – להדגים איך בודקים שהלחם אפוי.
- הסבר על חשיבות הצינון לפני הפריסה.

מהלך ההוראה

קמח, שמרים, מים ומלח אשר מהם נוצר הלחם על ידי ערבוב, לישה התפחה ואפייה יהיו השלבים אותם יעשה כל תלמיד וילמד את כל התהליכים לקבלת התוצאה הטובה ביותר של הלחם.

יש להביא ולהראות מגוון של קמחים וגם חיטה שלמה ולהראות לתלמיד את ההבדל בצבע של הקמח ואף להראות את השינוי שמתקבל על ידי ערבוב מים.

על התלמיד ללמוד את כל 10 שלבי האפייה בהכנת הלחם:

- שקילות – ביצוע שקילות של חומרי הגלם לפי המתכון.
- ערבוב, ערבוב ראשוני של חומרי הגלם לפי המתכון יעשה 3 דקות במהירות איטית על מנת להספיק את הקמח בנוזל.
- לישה – לישת הבצק על מנת לגרום לפיתוח הגלוטן יעשה 5-6 דקות על מהירות בינונית.
- מנוחה – הבצק יעבור מנוחה בקערה מעט משומנת
- קיפול – לאחר מנוחה של הבצק יעבור הבצק קיפול על מנת לחזק חזרה את הגלוטן.
- מנוחה- לאחר הקיפול יעבור הבצק שוב מנוחה.

- עיצוב ראשוני – חילוק של הבצק ליחידות משקל לפי המתכון וביצוע עיצוב ראשוני שכולל לאחר מכן מנוחה.
- עיצוב סופי – ביצוע עיצוב סופי של הבצק
- התפחה - התפחה על משטח בד מקומח וכיסוי של החלק העליון על מנת שהבצק לא יקבל קרום.
- אפייה – ביצוע חריצה לבצק והכנסה לתנור תוך הכנסת אדים לתנור האפייה. בגמר האפייה ביצוע בדיקה שאכן הלחם אפוי כהלכה והנחה על רשת צינון על התלמיד להבין את המשמעות של כל שלב ואת החשיבות שלהם. מומלץ בסיום לישת הבצק להראות לתלמיד "חלון גלוטן" על מנת שיבין את המשמעות של פיתוח הגלוטן ואיך זה יתרום בהמשך תהליך הכנת הלחם. כמו כן ניתן להראות לתלמיד פעולה פשוטה של התססה על ידי ערבוב של שמרים, מים וסוכר שהתלמיד יוכל לראות בעיניים את השחרור של הפחמן דו חמצני. יש להקפיד שהתלמידים מבצעים לישה נכונה לבצקים וכן עיצוב נכון. יש לעזור לתלמיד במידה ומתקשה ולהראות את הדרך הנכונה לעיצוב הבצק. בכל שלבי המנוחות וההתפחות יבדוק כל תלמיד את אופן תפיחת הבצק שלו על ידי לחיצה על הבצק.
- בסיום ההתפחה לפני האפייה יחרוץ התלמיד את הכיכר לחם ויכניס לתנור האפייה. יש לעקוב שהחריצה נעשית כמו שצריך, בעומק הנכון ולהסביר את המשמעות של מה קורה כאשר החריצה לא טובה.
- בחלק המעשי התלמידים יכינו: לחם חצי מלא, בגט, פוקצ'ה, חלה (מתכון נמצא בפרק מאפים יהודים) ולחם לבן מושגים
- ביות זהו תהליך של שינוי פיזיולוגי והתנהגותי של צמח, המותאם לצרכיו של האדם. מה שמאפשר גידול צמחים בשדה ייעודי מאשר במקומות אקראיים שהצמח גדל באופן טבעי הראשונים שביתו היו הדגנים, ולאחר מכן עצים קטנים
- שמרי פרא הינם בקטריה ידידותית לאדם, הקיימת באופן טבעי באוויר. בסביבה של דגן, מתחילים השמרים לפרק את העמילן לסוכרים, ולהפוך לדו תחמוצת הפחמן, אשר יוצר לנו התפחה.
- **גלוטן** הינו שם כללי לחלבונים המצויים בדגן, שמורכב מ 2 קבוצות עיקריות – גלוטנין וגליאדין. תפקיד הגלוטנין הינה לאחד ו"להדביק" את מרכיבי הקמח עם שאר מרכיבי הבצק, ואילו התפקיד של הגליאדין ליצור סיבים תלת ממדיים ואלסטיים וכל זאת משום שהגלוטן אינו מסיס במים. תכונות אלה מקנות לבצק את היכולת להימתח. בלחם,

התפקיד העיקרי של הגלוטן "לכלוא" את הגזים שמשחררים. החיטה הינה היחידה שמכילה את שני סוגי החלבונים

- קמח לחם – קמח לבן הנוצר מחיטה יחסית קשה אשר בעלת אחוז גלוטן יחסית גבוה. בעת שימוש בקמח זה לבצק נקבל תוצאה אלסטית, בצק שנוח מאוד ללישה ובעיקר נקבל בסיום האפייה אווריריות. ישנם תחנות קמח אשר מעשירות את הקמח בגלוטן נוסף על הקיים בחיטה ולתת. עיקר השימוש בקמח זה הינו ללחמים ובצקי שמרים ומשלבים עם קמחים נוספים בשביל לקבל יותר נפח ואווריריות.

ספרים לעיון בנושא לחם:

Bread, a baker's book of techniques and recipes – Jeffrey Hamelman

My bread –Jim Lahey

Artisan – Peter Reinhart

Tartine bread – Chad Robertson

מאפי בוקר + שטרודל

רציונל

פרק זה סוקר בהרחבה כל עולם מאפי הבוקר המקובלים כיום בישראל ושהפכו לחלק בלתי נפרד בתרבות ארוחת הבוקר הישראלית. בפרק נלמד באופן פרטני את מגוון סוגי הבצקים שמהם מכינים את המאפים המתוקים.

מטרות

אחת המטרות העיקריות של פרק זה היא לחשוף בפני התלמיד את המגוון של סוגי הבצק השונים אשר מהם מכינים את המאפים. לכל בצק יש את הייחודיות, הטעם והמרקם שלהם אשר מעניקים למאפים את הערך המוסף. התלמיד צריך לשלוט בהכנת כל סוגי הבצקים ולהכין סוגי מאפים שונים. הפרק הוא שילוב של החומר שנלמד בבצק עלים ולחם.

עקרונות

יש להקדיש 20 שעות לחומר העיוני ו 80 שעות לחלק המעשי שבו יכינו את הבאים:

1. חמשת סוגי הבצק: בריוש, קרואסון, בריוש כרוך, פרסבורגר ושטרודל.

2. מאפי בוקר – בריוש א טט, חלת בריוש, קרואסון חמאה, קרואסון שוקולד, מאפה צימוקים וקווין אמאן.

3. פרסבורגר פרג.

4. עוגות שמרים (בצק בריוש כרוך) – קראנץ שוקולד, קראנץ גבינה.

5. שטרודל תפוחים, שטרודל גבינה.

הפרק הינו פרק ארוך הכולל בתוכו המון ידע בנושא הכנת הבצקים והמאפים. יש להתמקד בכל סוג בצק לגופו ועל המאפים שמכילים מכל בצק.

- בצק בריוש – בריוש א טט, חלת בריוש.
- בצק קרואסון – קרואסון חמאה, קרואסון שוקולד, קווין אמאן, מאפה צימוקים.
- בצק בריוש כרוך – קראנץ שוקולד, קראנץ גבינה.
- בצק פרסבורגר – פרסבורגר פרג.
- בצק שטרודל – שטרודל תפוחים ושטרודל גבינה.

על כל אחד מהמאפים יקבל התלמיד הדרכה על הלוח של מידות הבצק במהלך הרידוד ומשקל של כל יחידת מאפה בביצוע.

התלמיד יקבל את הדגשים הנכונים ואת הכלים לאופן הכנת כל סוג בצק, מנוחות ובצקים אשר עוברים קיפולים (קרואסון ובריוש כרוך), את הדגשים בנוגע לקיפולים ולמנוחות של הבצק. יש לציין את דמיון הקיפולים שעושים לקיפולים שנעשו בבצק עלים אך ההבדל שבבצקים שעימים עובדים עכשיו ישנם שמרים.

יש להקפיד בעבודה העצמאית של התלמיד שאכן המתכונים אופן ההכנה מבוצעים לפי הדרישות, להקפיד על עובי רידוד נכון והקפדה על עבודה עם סרגל.

בעבודה עם הבצק שטרודל יש להראות לתלמיד את העדינות של העבודה עם הבצק שכוללת את כל שלבי מתיחת הבצק על סדין מקומח, עד שמתקבל בצק שקוף, דגשים איך לא למתוח חזק על מנת שהבצק לא ייקרע. לאחר מכן יראה התמיד את אופן הנחת המילוי והגלגול של השטרודל.

התלמידים יכינו את הבצקים ואת המאפים ויזהו התפחה נכונה של כל מאפה, ולאחר מכן יקבלו הסבר בנוגע לאפייה של המאפים – לעוגות טמפרטורה של 160 מעלות 30-40 דקות ומאפים אישיים 170-180 מעלות 14-16 דקות.

מהלך ההוראה

לאחר שהתלמיד רכש את המיומנויות להכנת הבצקים, ילמד את צורות ההכנה השונות של המאפים, אופן ההתפחה והאפייה.

בסיום פרק זה ידע התלמיד להכין מגוון רחב של מאפי בוקר כמקובלים כיום במאפיות האירופיות.

ספרים לעיון בנושא מאפי בוקר ושטרודל:

- Viennoiserie @ gouters – Gaetan paris
- The Art Of Viennoiserie – J.m perruchon
- Sweet devotion – Daniel Alvarez
- Advanced bread and pastry – Michel Suas

מושגים

- בצק בריוש בצק שמקורו מימי הביניים מחבל נורמנדי. הבריוש מזכיר בצורת הכנתו לחם אך מרכיביו הם שמבליטים את הבצק למאפה עשיר ונימוח. הבצק הבסיסי מורכב מקמח בעל אחוז גלוטן גבוהה (קמח לחם), שמרים, סוכר, מלח, חמאה וביצים ומעט נוזל.
- בצק פרסבורגר – בצק מיוחד שהוא הכלאה של בצק פריך ובצק שמרים. מוצאו של הבצק הוא במרכז אירופה – אוסטרו הונגרי.
- הפרג הוא צמח ממשפחת הפרגיים. מהפרחי הפרג מפיקים אופיום המשמש להכנת סמים מסוג הרואין ומורפין. מהזרעים שלו מכינים מאכלים כגון מילוי פרג. כשרוכשים פרג חשוב מאוד שהוא טחון טרי ולאחסן במקפיא. אם הפרג הטחון אינו טרי טעמו יהיה מר.
- מאפה קרואסון - צורתו של הקרואסון מזכיר חצי סהר וכן בעברית נקרא "סהרון".
- המונח קראנץ kranz לקוח מהמילה הגרמנית "זר" בשל הדמיון של העוגה לצורה זו שנעשית בתבנית עגולה.
- בצק בריוש כרוך Pate a brioche feuilletée – או כפי שמוכר יותר כ"בצק דניש". בצק שמרים עשיר מאוד שמוצאו בדנמרק.

פרק 12: מילויים, ציפויים ורטבים קלסיים וחדשניים

היקף: 8 שעות עיוני; 12 שעות תרגול

רציונל

זהו פרק העובר באופן פרטני על כל ההכנות הבסיסיות המתבצעות בקונדיטוריות להכנת קו מאפים וקינוחים, שכן רובם מכילים בתוכם קרמים למיניהם או ציפויים. אלה הם אבני הדרך הבסיסיים שכל קונדיטור חייב לשלוט בהכנתם ואת אופן השימוש בהם למגוון ההכנות אם זה כמילוי, ציפוי או זיגוג.

מטרות

מטרות הפרק הם להכיר לתלמיד את מגוון הקרמים, הרטבים והציפויים שקיימים בקונדיטוריה. במהלך הפרק ילמד התלמיד על קרם הפטיסייר שידוע גם כקרם קונדיטור, קרם שקדים, קרם חמאה וקרמים נוספים. אלה יעניקו לו כלים להכנה של מגוון גדול של מאפים וקינוחים. מלבד להכיר לתלמיד את הקרמים, מטרה נוספת היא לתת לו את הכלים על מנת להגיע למרקמים נכונים במהלך ההכנה, על מנת שהקרם יצא טוב ולפי דרישות המתכון, ועל אילו תהליכים יש להקפיד במהלך ההכנה. כמו כן, התלמיד יכיר את הציפויים והזיגוגים עימם עושים "גימורים" למאפים ולקינוחים על מנת לשדרג את המראה שלהם.

מהלך הוראה

- בפרק זה ייחשף התלמיד לקרם אנגלז, שמהווה בסיס להרבה הכנות בקונדיטוריה. יש להראות לתלמיד הכנת קרם אנגלז ולהיעזר במדחום וכן להראות הכנת קרם אנגלז שלא מוכן כהלכה ולבשל אותו לטמפרטורה גבוהה שיראו איך החלמון מתפרק ונהיה גבשושי.
- כמו כן, נלמד על קרם פטיסייר, שידוע גם בשם "קרם הקונדיטור". נראה את תהליך הכנתו ואת מגוון הקרמים הנוספים שמכינים בעזרת קרם הפטיסייר.

- יש להראות ולהדגיש את ההכנות המקדימות לביצוע קרם הפטיסייר החל מהכנת מגש עם ניילון נצמד על מנת שנוכל להעבירו בקלות בגמר הבישול, שקילות חומרי הגלם.
- לאחר מכן הדרכה על הכנה נכון של הקרם תוך דגש על השוואת טמפרטורות בין החלב החם לתערובת החלמונים, סינון הקרם ובישול עד להסמכה. לעבור ולבדוק שהתלמידים מבצעים את ההסמכה של הקרם ומורידים אותו בזמן מהבישול על מנת שלא יישרף.
- קיימים קרמים נוספים בפרק שחשובים לא פחות על מנת שתלמיד יהיה ידע נרחב על אופן הכנתם ושילובם במגוון המוצרים וההכנות בקונדיטוריה.
- אלמנטים דקורטיביים של ציפויים וזיגוגים אשר נמצאים גם כן בפרק נועדו להעניק לתלמיד את הכלים לבצע גימורים ברמה גבוהה של מאפים וקינוחים, כפי שמקובל בקונדיטוריות באירופה.
- על כל תלמיד להתנסות בהכנת קרם אנגלז, קרם פטיסייר, קרם על בסיס פרי, זביון ורוטב קרמל על מנת שיוכלו לראות ולהבחין בשינויים שקורים לקרמים במהלך הבישול.
- כל תלמיד יקבל משוב על הכנת הקרמים השונים על ידי מראה הקרם, אופן הכנתו, מרקם וטעם של כל קרם.

מושגים

- קרם פרנג'יפאן – קרם פרנג'יפאן הינו ערבוב של 2 הקרמים הכי חשובים בקונדיטוריה – קרם שקדים וקרם פטיסייר
- קרם דיפלומט – קרם פטיסייר בשילוב של קצפת.
- קרם מוסלין – קרם פטיסייר בשילוב של חמאה.
- קרם שיבוסט – קרם פטיסייר בשילוב של מרג.
- קרם שונטיי הינו קרם הידוע גם כקצפת.
- קרם חמאה רגיל – קרם חמאה שמורכב בחמאה ואבקת סוכר.
- קרם חמאה איטלקי – זהו קרם מעודן יותר מהקרם הרגיל משום שהוא מורכב מחמאה ומרג איטלקי.
- קרם חמאה שוויצרי- קרם שמזכיר במרקם הסופי קרם חמאה איטלקי אך עם אופן הכנה שונה. הקרם מורכב ממרג שוויצרי וחמאה.

פרק 13: עוגות קלאסיות

היקף: 8 שעות עיוני; 12 שעות תרגול

רציונל

בפרק זה ילמדו התלמידים את העוגות הקלאסיות אשר מיוצרות בקונדיטוריות ברחבי העולם והטביעו את חותמם התרבותי. והן העוגות שמסמלות יותר מכל עד כמה 'יצירתיות באה לידי ביטוי בהכנת העוגות שנותנים השראה לקונדיטורים כיום לייצר עוגות בפרשנות אישית שלהם.

מטרה

מטרת הפרק הינה להכיר לתלמיד את מגוון העוגות הקלאסיות שקיימות בקונדיטוריות דרך הכרת השם, המקור של העוגות ואת ההיסטוריה שעומדת מאחוריהן.

מהלך הוראה

בפרק זה ייחשף התלמיד לעוגות שעד היום לא ניתן לדעת למה דווקא הן נבחרו להיות הקלאסיות, אך הן בהחלט העוגות הכי מפורסמות שקיימות כיום בקונדיטוריה. התלמיד יכיר את מרכיבי העוגות ואופן הכנתם. על התלמיד לדעת בסיום הפרק מה מכילה כל עוגה ואילו טעמים נמצאים בה. מומלץ לצייר על הלוח כל עוגה ולציין ממה העוגה מורכבת וכן להיעזר בתמונות. חלק מהעוגות יכין התלמיד בפרקים אחרים (למשל את המילפיי והפיטייוויה בפרק בצק עלים).

בחלק המעשי התלמיד יכין פבלובה, עוגת היער השחור, עוגת שארלוט:

- **עוגת פבלובה** – להראות הכנה נכונה של המרנג, זילוף של המרנג וייבושו בתנור. לאחר הייבוש להראות הקצפת השמנת והרכבת הפבלובה.
- **עוגת היער השחור** – הכנת עוגת השוקולד, סירופ קירש. להראות לתלמיד את אופן הרכבת שכבות העוגה כולל הספגת הסירופ בעוגה ומריחה אחידה של הקצפת על מנת לקבל שכבות ישרות. סיום הכנת העוגה כולל זילוף של קצפת בחלק העליון וקישוט בעזרת שבבי שוקולד.
- **עוגת שארלוט** – יש לתזכר את התלמיד באופן העבודה עם אבקת הג'לטין. הכנת בישקוטי וזילוף של אצבעות ובסיס לעוגה. הכנת סירופ תות והספגת הבסיס בסירופ. סידור הבישקוטי בטבעת האפייה והכנת מוס. יש להראות לתלמיד את אופן הקצפת השמנת למרקם יציב ורך מאוד על מנת לקבל מוס אוורירי וקליל.

בעבודה המעשית של התלמיד יש להקפיד שהוא מבצע את הוראות ההכנה. לשים דגש בנושא הקצפות – אם מדובר בהקצפת חלבונים, ביצים או שמנת מתוקה על מנת שהקציפות שיכין יהיו כנדרש. התלמיד יקבל משוב על אופן העבודה שלו בכיתה, על המראה של התוצרים שיכין ועל הטעם הסופי.

מושגים

- גאלט דה רואה (פיטיוויה) - עוגת המלך הינה עוגה הנפוצה בדת הנוצרית המציינת את ביקור להתגלות השמימית לתינוק ישו בביקור 3 המלכים. את העוגה נהוג לראות החלב מערב חג המולד ועד ל 6 בינואר, תאריך ההתגלות.
- פרלינה הינה מחית של אגוזים קלויים וקרמל. בדרך כלל יהיה עשוי 50% אגוזים ו 50% קרמל. הפרלינה הנפוץ ביותר הינו פרלינה אגוזי לוז.
- פרי ברסט- הינה עוגה הקרויה על שם מרוץ האפוניים שהתקיים פעם, בין הערים פריז – ברסט. צורתה של העוגה הינה עגולה ונועדה להזכיר לנו גלגל אופניים.
- עוגת היער השחור Schwarzwald Kirschtorte (בתרגום מגרמנית: עוגת דובדבן היער השחור) הינה עוגת שכבות, המורכבת מ 3 שכבות של עוגת שוקולד, קצפת ודובדבנים חמוצים.

פרק 14: עוגות גבינה

היקף: 6 שעות עיוני; 10 שעות תרגול

רציונל

פרק זה נועד להכיר לתלמיד את הכנת מהעוגות הנמכרות והנפוצות ביותר בישראל – עוגות הגבינה. עוגות אשר קיימות בתרבויות רבות עוד מהתקופה הרומית, אומצו על ידי הקהילות היהודיות שחיו בתפוצות, ועם עליית ארצה הביאו עימם את מסורת הכנת עוגות הגבינה. במהלך חג שבועות, עוגות הגבינה פופולאריות במיוחד.

מטרות

מטרת הפרק היא להכיר לתלמיד את מגוון סוגי עוגות הגבינה הקיימות כיום בקונדיטוריות. הפרק יחשוף בפני התלמיד את מקור העוגות ויקנה לתלמיד את הכלים להצלחת הכנת העוגות.

עוגת גבינה קרה, גבינה פירורים, עוגת גבינה אפוי קלאסית ועוגת גבינה ניו יורק – הן סוגי העוגות הנלמדות בפרק. התלמיד יקבל מתכון לכל עוגה אך יתרה על כך יקבל הסבר ודרך התמודדות עם מתכונים אחרים שאופן ההכנה יהיה זהה לזה שיכין בכיתה אך הרכיבים יהיו שונים.

גבינות אשר מכילות בעיקר נוזלים משפיעים על היציבות של העוגות – בין אם מדובר בעוגות אפויות או קרות. בעוגות הקרות ילמד התלמיד את הדרכים לייצב אותה ובעוגות האפויות איך לאפות אותן בצורה הנכונה ויקבל לכך את הכלים הן מבחינת הכנת בלילת העוגה והן מבחינת האפייה בתוך התנור.

מהלך העבודה

בפרק זה ייחשף התלמיד ויכין את צורות ההכנה השונות של עוגות הגבינה, כאשר יש להדגיש את ההבדל ביניהם מבחינת המרקם הסופי ומבחינת אופן ההכנה.

עוגות גבינה קרות

קיימים שני סוגים של עוגות – **גבינה פירורים** אשר מיוצבת בעזרת אינסטנט פודינג ו**גבינה קרה** אשר מיוצבת על ידי ג'לטין. בשתי העוגות ילמד התלמיד את החיבור הנכון בין חומרי הגלם על מנת לקבל מרקם חלק ואוורירי. לדוגמה להדגיש בעוגה הקרה את החשיבות של להמיס את הג'לטין על בן מארי, להוסיף מחצית מתערובת הגבינה לג'לטין ואת לערבב את תערובת הגבינה והג'לטין עם הגבינה שנותרה, על מנת להימנע מגושי ג'לטין שעלולים להיווצר בתערובת משילוב לא נכון בין חומרי הגלם. להראות הקצפה נכונה של השמנת המתוקה על מנת שנוכל לשלב יחד עם תערובת הגבינות בשתי צורות ההכנה.

עוגות גבינה אפויות: התלמיד ייחשף לשתי סוגי העוגות, להבדלים ביניהם מבחינת הטעם, המרקם, אופן ההכנה ואופן האפייה.

עוגת גבינה אפויה קלאסית

בסגנון האירופאי עוגות הביצים במתכון מופרדות והחלבון של הביצה יהיה מוקצף, דבר שיעניק מרקם אוורירי לעוגה. יש לציין לתלמיד את אופן הקצפת החלבון ואת אופן הקיפול של החלבון המוקצף לבלילה על מנת שלא נאבד נפח וכמובן להדגיש שהעוגות עולות במהלך האפייה אך בזמן הצינון הן יורדות לגובה המקורי שבו הן נמזגו. יש להראות לתלמיד את הכנת טבעת האפייה שכוללת מריחת חמאה בדופן הפנימית וציפוי של סוכר, מה שיסייע בעלייה אחידה של העוגות באפייה. את התחתית של הטבעת יש לעטוף בניילון נצמד כפול או בנייר אפייה ונייר כסף על מנת שהמים לא יחדרו לעוגות. להסביר לתלמיד את משמעות האפייה במים – שלא נוצר קרום בחלק העליון של העוגות והמים מאזנים את הטמפרטורה של העוגות במהלך האפייה.

עוגת גבינה ניו יורק

עוגה שונה מהקלאסית, עוגה קרמית ודחוסה יותר וכן מרקמה מעט כבד יותר. התלמיד יקבל את הכלים והדגשים להכנה נכונה של עוגה זו ובעיקר להשתדל כמה שיותר לא להכניס אוויר לתערובת. התלמיד ילמד את שיטת האפייה הנכונה לסוג העוגות הללו הכוללת בין השאר פתיחת דלת התנור מדי פעם על מנת לאפשר לעוגות לרדת חזרה לגובה המקורי. כמו כן, יש לציין עובדות הגורמות לאנשים להיכשל בהכנת עוגות גבינה – כמו אפייה בטמפרטורה גבוהה מדי מה שגורם לעוגות לעלות מאוד במהלך האפייה ולאחר מכן לצנוח – הדבר קורה משום שהעוגות מכילות כמות קטנה עמילן שלא מספיקות בשביל לייצב תפיחה כזו בתנור.

יש להמליץ לתלמיד לטעום את עוגת הגבינה יום לאחר אפייתה על מנת לאפשר לעוגות להבשיל לילה במקרר שטעמם משתבח.

על התלמיד להכין את מגוון העוגות תוך הקפדה על הוראות ההכנה ושלבי ההכנה במתכון. התלמיד יקבל משוב על צורת העבודה בכיתה, התנהלות מול המתכון, מראה העוגות וטעמם.

מושגים

- עוגת גבינה פירורים – העשויה מתחתית פריכה, מלית גבינה קרה ושמנת מתוקה וייצוב על ידי אינסטנט פודינג ופירורי בצק פריך בחלק העליון.

- עוגת גבינה קרה – עוגת גבינה העשויה מתחתית פריכה או ספוג, מלית מגבינה לבנה/ גבינת שמנת ושמנת מתוקה בתוספת של ג'לטין. לעיתים מצפים את החלק העליון של העוגה עם תוספת של פירות או ג'לי פרי ועוד.
- עוגת גבינה קלאסית – עוגה עשויה מתחתית פריכה או ספוג עם מילוי גבינה של גבינה לבנה או גבינה לבנה בתוספת של שמנת חמוצה/גבינת שמנת. העוגה קלילה ואוורירית במרקמה.
- עוגת גבינה עשירה "ניו יורק" – עוגת גבינה העשויה תחתית פריכה ומלית גבינה מגבינת שמנת לעיתים בתוספת שמנת חמוצה/גבינה לבנה. העוגה עשירה, נימוחה ומעט כבדה. לעיתים מקשטים את החלק העליון עם פירות טריים או מבושלים, ג'לי פרי, שוקולד ועוד.

פרק 15: קינוחים

היקף: 10 שעות עיוני; 10 שעות תרגול

רציונל

בפרק זה ייחשף התלמיד לקינוחים שונים ומגוונים המקובלים בבתי קפה ומסעדות, וישפר את היכולות הטכניות של התלמיד לביצוע מתכונים. כל קינוח מורכב מחומרי גלם ואלמנטים שונים המצריכים שליטה ודיוק על מנת להגיע לתוצאות טובות.

מטרות

מטרות הפרק להקנות לתלמיד ידע רחב יותר בהכנת קינוחים ולפתוח בפניו הכנת קינוחים שונים ומגוונים. התלמיד ילמד על הקינוחים ועל אופן הכנתם והדבר ירחיב את מאגר המידע שלו בנוגע לקינוחי בתי קפה/מסעדות. כמו כן, ילמד התלמיד בהרחבה את נושא עוגות המוס.

מהלך הוראה

בפרק זה קיימים אלמנטים רבים של שיטות הכנה על מנת שיהיה לתלמיד ארסנל של ידע בנוגע לאופן הכנתם. מעבר לחומר העיוני שיוסבר לתלמיד בנוגע לקינוחים, יתנסה בהכנת המתכונים על מנת לקבל יותר יכולות טכניות בהכנה. התלמיד יקבל ידע נרחב בנוגע לעוגות מוס, החל מתהליך הרכבת העוגה, שיטות שונות להכנת מוס – הקצפה נכונה של השמנת, שימוש נכון בג'לטין, טמפרטורות עבודה בהכנת מוס ועוד. בחלק המעשי יש להקדיש לכך את מירב הזמן על מנת לוודא שהתלמידים מבצעים את הכנת המוס כהלכה. את הטארטים יכינו התלמידים בפרק הטארט. נוסף על כך יכינו התלמידים את הפונדנט שוקולד ואת סופלה השוקולד על מנת שיכולו לראות את ההבדלים ביניהם. יוכנו גם עוגת קונקורד (קיים סרטון הדרכה), עוגת טריקולד, עוגת אופרה ומוס מנגו.

- סופלה שוקולד – להדגיש בהכנת הסופלה את ההכנות המקדימות הכוללות הדלקת התנור מראש והכנת תבניות האפייה של הסופלה. להראות ולהדגיש את נושא הקצפת החלבונים הנכונה (קצף יציב ורך) וכיצד הקצפה לא נכונה משפיעה על הסופלה. מילוי הסופלה ואפייה מיד בתום ההכנה. את הסופלה יש לתת לתלמידים לטעום ברגע שהוא יוצא מהתנור ולהסביר את חשיבות העובדה שכלל שהסופלה ממתין אחרי האפייה הנפח שלו מתחיל לרדת.

- פונדנט שוקולד – הכנת הפונדנט ולהראות את השוני בינו לבין הסופלה. מומלץ לתת לתלמידים לטעום פונדנט ברגע שיוצא מהתנור ולהשאיר מספר יחידות בצד שיתקרו ואז לחמם ולתת לטעום שוב – האם יבחינו בהבדל?
- טריקולד, קונקורד, אופרה מוס מנגו – זה שלב שבו התלמידים יתנסו בהכנת עוגות מורכבות שכוללות מספר תהליכי עבודה, ולהסביר שהכנת עוגות מתחילה בתכנון נכון.
- תחילה יש להכין את הבסיסים של העוגות על מנת שיהיו אפיות שיהיה ניתן למזוג עליהם את המוסים השונים. לאחר מכן לבחון את מרכיבי המוס ואת אופן ההכנה – האם יש הכנות שניתן וצריך לבצע מראש? למשל בעוגת טריקולד ישנו מוס שמבוסס על גנאש מוקצף שיש להכין מראש וכדומה.
- לחזור עם התלמיד שוב על נושא הג'לטין ואת אופן העבודה עם האבקה. להראות את דרכי הכנת המוסים השונים תוך מתן הדגשים בכל צורת הכנה.
- לאחר הרכבת העוגות והקפאתם יכין התלמיד את העוגות תוך כדי תכנון שלבי ההכנה של העוגות. לאחר סיום ההדרכה של התלמיד, יש להראות את סיום קישוט ועיטור העוגות ולאחר מכן יעשה זאת התלמיד. בטעימת העוגות יש להדגיש לתלמיד שעוגות טועמים כאשר הם קרות ולא קפואות על מנת שנוכל להרגיש את טעמי העוגה.
- בסיום השיעור, יקבל התלמיד משוב על תכנון סדר עבודתו, עמידה בהוראות ההכנה, מראה העוגות שיכין והטעם.

מושגים

- שליקה הינה תהליך של בישול עדין בנוזלים בטמפרטורה בין 70-85 מעלות הנועד לרכך מוצרים ולשמור על צורתם מבלי שיתפרקו.
- סופלה כפי נקרא בשפה העברית "תפיחה".
- מוס בתרגום מצרפתית הינה קציפה, המכילה בתוכה בועות אוויר המעניקות לה את האוויריות וקלילות.
- לתערובת הג'לטין והמים קוראים בשפה המקצועית מסת ג'לטין. ניתן להכין מסת ג'לטין ולשמור במקרר עד ל 5 ימים ולהשתמש לפי הצורך.

פרק 16: מאפים מיוחדים

היקף: 8 שעות עיוני; 12 שעות תרגול

רציונל

פרק זה נועד להכיר לתלמידים את המאפים אשר היו מקובלים בתפוצות יהדות ברחבי העולם שהביאו עימם עליותם ארצה. כמדינה אשר מורכבת מקיבוץ גלויות, אנשים הביאו עימם מסורות של אפייה אשר השתרשו עמוק בתוך ה-DNA של המאפים המקובלים בארץ החל מחלות בימי שישי ועד למאפים שנוהגים להכין במועדים כמו סופגניות בחג החנוכה.

מטרות

מטרות הפרק הן ללמד על המאפים שנחשבים לקלאסיים בתפוצות יהדות אירופה אשר ניתן למצוא גרסאות של מאפים אלו עד היום במאפיות רבות. הפרק יסביר מסביר קצת על היסטוריה של כל מאפה על מנת לתת רקע, ולמה דווקא אותו המאפה מסוים מייצג חג/מועד.

מהלך העבודה

בפרק זה ייחשף התלמיד למאפים המקובלים להכנה בחגים ובמועדים, ואיזה מאפה מקובל בחג מסוים. המקור של מרבית המאפים הוא זהה – כפי שהיה מקובל בתפוצות יהודיות הם היו לומדים מתכונים שהיו מכינים במקום מסוים ועושים אדפטציה למתכונים על מנת להפוך אותם לכשרים.

זהו פרק חשוב שבו יתנסו התלמידים בהכנת המאפים לאחר שיקבלו עליהם הסבר, וכן להדגיש שבקונדיטוריות מכינים כמויות רבות של מאפים לפני החגים על מנת לענות על צרכי הלקוחות.

בפרק זה יכינו התלמידים את המאפים הבאים:

- פלודן – מאפה אשר דורש תכנון מקדים מכיוון שהוא מורכב ממספר שכבות של מליות הדורשות בישול. הכנת הבצק וצינונו לאחר מכן הכנת המליות השונות ולהראות לתלמיד שניתן לשטח כל מילוי חם וכך בעצם לזרז את הצינון שלו. רידוד הבצק והרכבת הפלודן.
- אוזני המן – יש לעשות חזרה עם התלמיד על אופן הכנת בצק פריך והכנת הבצק, רידוד וקריצה. מילוי אוזני המן ולהראות לתלמיד את אופן סגירת המאפה עם פתח במרכז. יש להכין לפחות 2 סוגי אוזני המן.
- סופגניות – יש לעשות חזרה עם התלמיד בנוגע להכנת בצק שמרים, הכנת בצק סופגניות וגלגול לכדורים. התלמיד יקבל הסבר כיצד להתנהל עם השמן לטיגון ואיך לבצע

- טיגון נכון לספוגניות. כמו כן יראה התלמיד את אופן מילוי הסופגניות שיהיה מצד אחד מספיק מילוי אך מצד שני שהיא לא תהיה מלאה מדי.
- עוגת דבש – לעשות חזרה עם התלמיד בנוגע להכנת עיסות בחושות. הכנה העוגה ואפייתה תוך המלצה שאת העוגה עדיף לאכול יום אחרי אפייתה על מנת לאפשר לעוגה להבשיל מבחינת טעמה.
 - התלמיד יתנסה בהכנת המאפים ויקבל הדרכה בנוגע להכנת הבצקים, עובי הרידוד, אופן הגלגול וכל הכלים שיעזרו לו להצליח בהכנת המאפים.
 - התלמיד יקבל משוב על המראה של המאפים, צורת סדר העבודה ועל הטעם של כל מאפה-אפייה נכונה/טיגון נכון.

מושגים

- פלודני הינה עוגת שכבות מסורתית אשר נהוג להכין בחג הפורים. מקור העוגה הינה במרכז-מזרח אירופה, בקרב יהודי הונגריה ומשם נהייתה מפורסמת בכל תפוצות יהדות אירופה.
- עוגת דבש הינה עוגה בחושה אשר ממותקת בעזרת דבש וטעמה מודגש בהוספת תבלינים לעוגה. מנהג הכנת עוגת דבש החל בתפוצות יהדות אירופה והוא בא לידי ביטוי ממנהג אחר שנהוג בחג – טבילת תפוח בדבש, מה שמסמל שתהיה שנה מתוקה כדבש.
- הסופגנייה הינה מאפה שמרים שמקורו לא ידוע. יש הטוענים שיהודי גרמניה הכינו את הסופגנייה שדומה לוריאציה הגרמנית – ברלינר, אחרים טוענים שמקור הסופגנייה מספרד.
- עוגיית המקרון האיטלקית היוותה בסיס להכנת העוגייה הצרפתית המפורסמת ביותר בעולם היום, עוגיית המקרון (Macaron)

פרק 17+18: עוגות מעוצבות לאירועים מיוחדים וקפקייקס

עוגות מעוצבות - היקף: 8 שעות עיוני; 22 שעות תרגול

קפקייקס - היקף: 3 שעות עיוני; 6 שעות תרגול

רציונל

פרק זה נועד להכיר לתלמיד את עולם עיצוב וקישוט העוגות, החל מעוגות אישיות קטנות (קאפקייקס) ועד לעוגות חתונה שהם מהוות חלק בלתי נפרד מהייצור בקונדיטוריה. העוגות הללו בעידן של היום מהוות בסיס מרכזי באירועים חגיגיים ברוב התרבויות בעולם. העוגות יכולות להיות קלאסיות מבחינת הטעם והמראה או יכולות להיות מקושטות על פי בקשת הלקוח, ולפי הדמיון והיצירתיות של הקונדיטור.

מטרת הפרקים

המטרה העיקרית של הפרק היא להכיר לתלמיד את העוגות האישיות המעוצבות ועוגות החתונה. בפרק זה יכיר התלמיד את היסטוריית הכנת העוגות האישיות החל מהמאפיין שהיה מקובל בימי הביניים ועד לקאפקייקס שנהוגים להכנה בימי הולדת, אירועים חגיגיים ואפילו ללקוח הפרטי שרוצה ליהנות מעוגה אישית. ממד נוסף של עוגות שיכיר התלמיד הוא הכנת עוגות החתונה שמקובלות במרבית התרבויות בעולם. התלמיד יכיר את ההיסטוריה של הכנת העוגות בתקופות מסוימות, עד לעוגות שנהוגות להכנה כיום. מטרה נוספת עיקרית בפרקים אלו היא להכיר לתלמיד את אופן העבודה עם בצק סוכר בין אם זה הכרת שיטת עיטוף העוגות ועד ליצירת קישוטים לעוגות ולעבוד עם התלמיד על קישוטים באמצעות זילוף על ידי צנתרים שונים ומגוונים. התלמיד יתנסה בהכנת קאפקייקס וכן בהכנת עוגת חתונה.

מהלך הוראה

בפרק זה ייחשף התלמיד לתהליכי הכנת הקאפקייקס ועוגת חתונה. לאחר ההסבר העיוני ומתן הדגשים החשובים בהכנת העוגות, יקבל התלמיד הסבר על אופן הכנת העיסות של הקאפקייקס, אופן האפייה ואת הקישוט הסופי – יש להראות לתלמיד מספר סגנונות זילוף של ציפוי וגימור הקאפקייקס. התלמיד יכין קאפקייקס וניל, קאפקייקס קטיפה אדומה וקאפקייקס שוקולד.

יש לעבור עם התלמיד על אופן הכנת העיסות שנעשות כראוי, להקפיד על האפייה הנכונה והכנה נכונה של הציפוי. התלמיד יקבל משוב על הנראות של הקאפקייקס ועל הטעם. לאחר סיום הכנות הקאפקייקס יקבל התלמיד את הרקע להכנת עוגת חתונה. יש צורך לחלק את העבודה המעשית לשני חלקים:

- בחלק הראשון התלמיד יראה ויכין את הבסיס של העוגה שזה הספוג ולאחר מכן הכנה של המילוי.
יש להראות לתלמיד 2 שיטות הכנה של הספוג: הכנה בתבנית שאז יהיה ניתן לקרוץ את הספוג לגודל הרצוי ואפייה בטבעת אפייה גבוהה ולאחר הצינון של הספוג את האופן שבו פורסים אותו בצורה נכונה ויעילה והכי חשוב לפרוסות אחידות – על ידי סימון עם סרגל.
לאחר אפיית הספוג והכנת הקרם יקבל התלמיד הדרכה על האופן שבו מרכיבים שכבות של ספוג אחת על השנייה כאשר ביניהם יהיה הקרם. יש לעבור עם התלמיד ולוודא שכמות הקרם היא מאוזנת ושהיא מרוחה בצורה אחידה על הספוג ולהקפיד שהשכבות ישרות ואינן נוטות הצידה במהלך ההרכבה.
יש לסיים את ההרכבה בשלב זה על ידי מריחה של הקרם במעטפת כל העוגה ולהעביר את העוגות למקרר.
- בשלב השני התלמיד יראה את אופן העבודה עם בצק סוכר ויקבל את הכלים והדגשים לעבודה נכונה עם חומר גלם זה (פרק תורת החומרים). יש להראות לתלמיד מגוון של צורות בסיסיות אשר מכינים מבצק סוכר כגון פרחים, דמויות, צורות שונות שאפשר לקרוץ ועוד.
לאחר מכן יראה התלמיד את אופן העבודה עם בצק סוכר כאשר רוצים לעטוף את כל העוגה עם בצק סוכר ולהראות את האופן שבו מצמידים את הבצק לעוגה בזהירות ואיך מחליקים. לאחר מכן יראה התלמיד את אופן הורדת וחיתוך החלק העודף של הבצק בחלק התחתון ואת העיטור של החלק התחתון – על ידי סרט של בצק סוכר או זילוף של קרם.
לאחר ההדגמה יתרגל התלמיד הכנת קישוטים לעוגה, עיטוף העוגה והנחת הקישוטים על העוגה.
יש לאפשר לתלמיד יד חופשית וביטוי עצמי בקישוט העוגות אך עם הכוונה איך לעשות זאת בצורה אסתטית שמחמיאה לעוגה.

מושגים

- הקאפקייקס מעוטרים וממולאים בקרמים למיניהם, מרנג, ריבות ואפילו שילוב של השניים. הבדל נוסף שקיים בין השניים שהקאפקייקס הינה עוגה אישה קלילה ואוורירית בניגוד למאפינס שהם עשירים ומעט כבדים יותר מבחינת המרקם.
- הרויאל אייסינג קיבל את שמו באמצע המאה ה 19 בחתונתה של המלכה ויקטוריה, שכן הוכן ציפוי לבן ומרשים ומאז ידוע כציפוי המלכותי
- רויאל אייסינג הינה תערובת העשויה מאבקת סוכר עם מעט נוזל שהקלאסי ביותר הוא חלבון.