

הסתדרות הצופים העבריים בישראל
שבט "במדבר" צופי עומר



תוכנית הקורס

מטרות הקורס:

- החניך יפתח את יכולתו האישית בתחום הבישול הצופי והעיסוק באש.
- יצירת יום פעילות נוסף, כהכנה לקראת הרחבת מעגל החוגים.
- חיזוק הקשר האישי של החניכים לשבט.
- חיזוק הקשר האישי של הורי החניכים לשבט.
- יצירת גורם פעילות נוספות כמנוף למשיכת חניכים חדשים לפעילות.

מבנה הקורס:

הקורס מיועד ל- 20 חניכים על פי חישוב של 10 חניכים למדריך. הפעולות בקורס נבנו ושובצו על פי דרגת קושי עולה תוך שילוב של לימוד והתנסות על ידי החניכים. הקורס כולל שישה מפגשים, כשכל מפגש נושא מסויים - בהתאם לרמת היכולת של החניכים ובקצב התקדמות הקורס. **פעולה מס' 1:** פעולת היכרות, תדרוך בטיחות, לימוד בסיסי של הדלקת מדורה (הכנת פיתות עם

- זעור או ביצה על גבי סאג').
- פעולה מס' 2:** פעולת מנות אחרונות (בישול תפוחים, בננות ו"סנייפס" במדורה).
- פעולה מס' 3:** פעולת צ'יינטאון - אוכל סיני ואמריקאי ("מאש בורגר" על גבי מדורה וירקות מוקפצים בווק על גבי כירה).
- פעולה מס' 4:** פעולת בישול איטלקי (פיצות על גבי סאג', ספגטי על כירה תלויה ורוטב שמנת ופטריית על כירה רגילה).
- פעולה מס' 5:** בישול בטיולים (ארוחות בוקר וצהריים מלאות במהלך טיול לאזור שדה בוקר באמצעות גזיות אישיות).
- פעולה מס' 6:** פעולת סיכום - תחרות בישול הורים וחניכים.

מבנה בסיסי של פעולה:

1. משחק פתיחה.
2. תדריך בטיחות + הקמת מתקנים.
3. הכנת מדורות ומתקנים על ידי החניכים.
4. הדגמת הבישול על ידי המדריכים.
5. בישול על ידי החניכים.
6. פעילות בנושא היום.
7. ארוחה.
8. סיכום פירוק ונקיון.

ציוד קבוע לפעולות:

גפרורים	כלי בישול
"ערכת נייר" להדלקת חירום	מלח ותבלינים
ג'ריקנים לשתיה, בישול וכיבוי	שתי פלטות עץ (שולחן)
מחבטי אש	שלושה דורגלים
אתי חפירה	מפת ניילון
כלי אוכל חד פעמיים	קוורצים לתאורה וציוד חשמל
בידורית עם מוסיקה	שקיות זבל
קרשי חיתוך	סכינים לחיתוך ירקות/פירות
כפות הגשה	פתחן שימורים

כללי:

שטיפת כלים: בסיומה של כל פעולה כל החניכים ישתתפו בשטיפת הכלים.

לבוש קורס: כחלק מפיתוח גאווה היחידה של משתתפי הקורס, תופק חולצת קורס עם סמל הקורס שתחליף את החאקי בזמן הפעילות בקורס (ההופעה בחולצת קורס היא בגדר חובה לכל המשתתפים!). למדריכים תופקנה חולצות דומות בצבע שונה מחולצות החניכים עם הכיתוב "מדריך" על גב החולצה. כל החניכים יקבלו כובעי מתלמדים מנייר (חד פעמיים) אותם יחבשו במהלך הקורס ואילו המדריכים יחבשו כובעי שף מהודרים.

חוברת קורס: בסיום המפגש האחרון של הקורס, יקבלו כל משתתפיו חוברת מהודרת ובה המתכונים של כל המאכלים שנלמדו בקורס כולל דפי הסבר על סוגי מדורות, כירות, צמחי מאכל וכו'.

עבודת עצים לשעת חירום: לפני פתיחת הקורס תיאסף כמות גדולה של עצים, המספיקה לשתי פעולות לפחות, ותונח במכולה הכחולה שעל יד המכלאה. אם הפעילות מתקיימת ביום גשום או בהפוגה בין גשמים, הקבוצה תוכל לעבור את הפעילות באמצעות העצים היבשים האלו.

פעולה מס' 1: היכרות, בטיחות, הדלקת מדורה

מטרות:

- היכרות בין החניכים למדריכים וגיבוש הקבוצה.
- החניך יתוודע לנהלי הבטיחות השונים ולעיסוק בטוח באש.
- החניך ילמד ויתרגל הדלקת מדורת קונוס בסיסית.
- החניך יבין מה מתכונת הקורס, מחויבויותיו וזכויותיו.

מהלך הפעולה:

- החניכים מגיעים ומתיישבים בחדר באלפסי. מקרינים להם סרט בו נראים המדריכים מתכוננים לארוחה (הולכים ומביאים את הציוד, שוכחים כל הזמן עוד דברים וכו') מבשלים ובזמן שמחכים שהאוכל יהיה מוכן, הולכים לרגע, וכשהם חוזרים - הם מגלים שכל הציוד נעלם. שואלים את החניכים "לאן נעלם ציוד הבישול?". כל החניכים מקבלים מפות של השבט ובהם סימונים של כל המקומות בהם החביאו גנבי הציוד את כל ציוד הבישול. בזוגות, מטרת החניכים למצוא ולהשיג כמה שיותר ציוד (מעטפות ובהן תמונות של ציוד).
- החניכים חוזרים בחזרה לחדר, כל חניך אומר מה הוא מצא, מציג את עצמו ואומר איך לדעתו נשתמש בפריט הזה בקורס. לאחר מכן המדריכים יציגו את עצמם ואת תוכנית הקורס.
- יוצאים לשטח עם כל הציוד הדרוש מעבירים לכל החניכים תדריך בטיחות.
- אחד המדריכים מדגים כיצד הוא מדליק מדורת קונוס באמצעות גפרור אחד.
- התנסות אישית - כל זוג חניכים מקבל קופסת גפרורים ונשלח לאסוף עצים ולהדליק מדורה. את כל המדורות מדליקים מתחת לחבל 2 מ"מ הקשור בין שני עצים כשבין החניכים מתקיימת תחרות מי שורף ראשון את החבל. בזמן הזה המדריכים מסיירים בין החניכים ומסייעים להם.
- לאחר שכל החניכים הדליקו את המדורות שלהם, מרכזים כמה מדורות לשתי מדורות מרכזיות (באמצעות אתי החפירה) ועל גבי סאג'ים מדגימים המדריכים לחניכים הכנת פיתות עם זעתר או עם ביצה.
- התנסות אישית - כל חניך מקבל חומרים ומכין פיתה עם זעתר / ביצה.
- לאחר שכל החניכים הכינו את הפיתות שלהם, מתיישבים בשולחן הצופי שהוכן ביחד עם החניכים בזמן הבישול ואוכלים בהנאה. בסוף הארוחה עורכים המדריכים סיכום של הפעולה (כיצד מדליקים מדורה, בטיחות, הפעולה הבאה וכו'). במהלך הארוחה מחלקים המדריכים את חולצות הקורס לחניכים.
- אוספים את הסאג'ים ושאר הציוד, וחוזרים לשבט - נקיון ופיזור.

ציוד מחסן:

- 2 סאג'ים
- 4 קערות

מצרכים:

- 5 ק"ג קמח
- חבילת זעתר גדולה
- 1 שמן זית
- 20 ביצים

ציוד להפעלה:

- סרט וידאו
- טלויזיה ווידאו
- מפות לחניכים

- תמונות במעטפות
- דפים עם תוכנית קורס, "תקנון קורס", ונהלי בטיחות.
- חולצות קורס



פיתות עם זעתר / ביצה

מצרכים: (4 מנות)

- 1 ק"ג קמח
- מעט מלח
- זעתר
- שמן זית
- ביצים

אופן ההכנה:

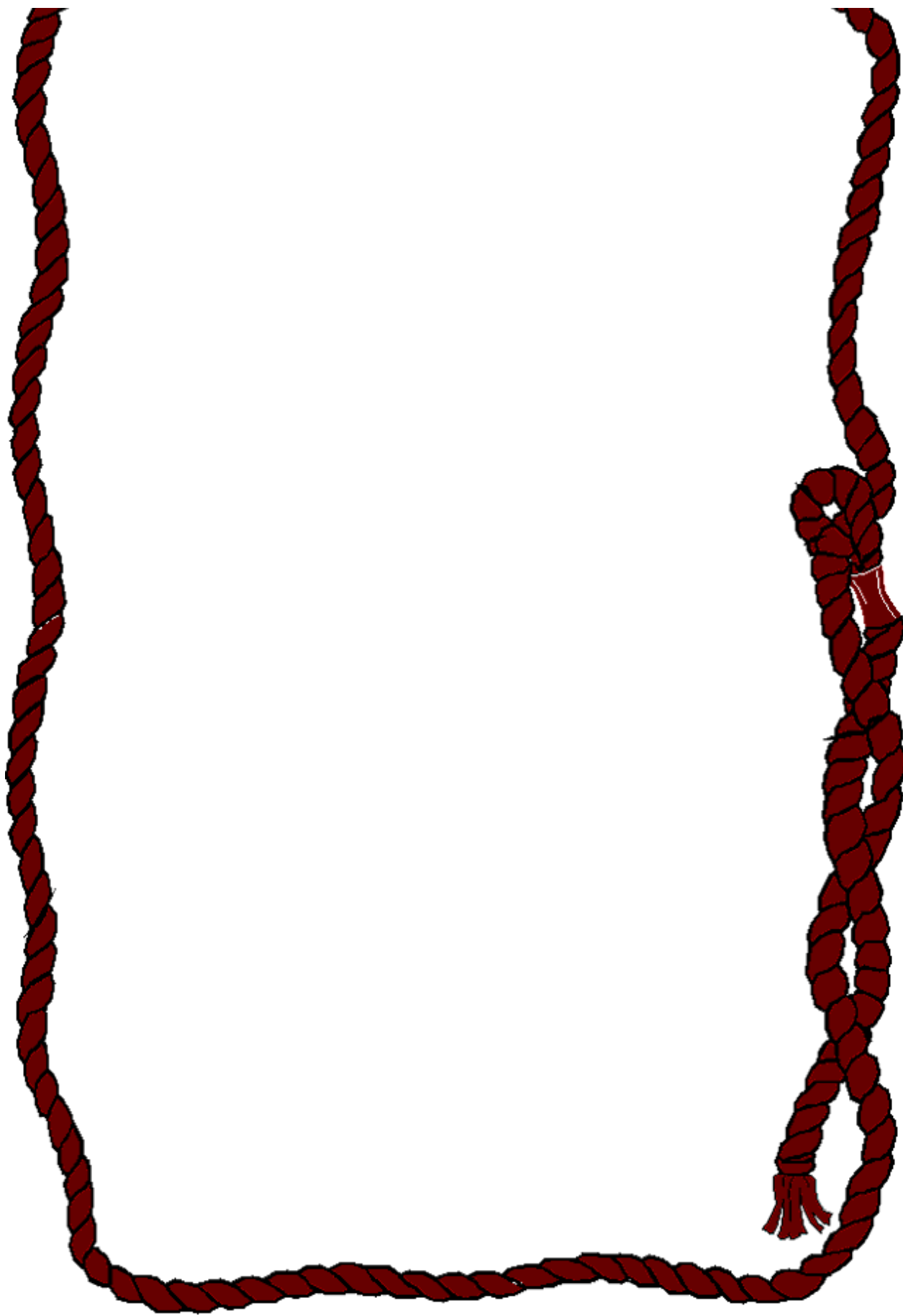
להכנת הבצק: יש לשפוך את הקמח לקערה (נא לשמור מעט קמח בשקית) ולהוסיף מים על פי הצורך. ללוש את התערובת עד לקבלת בצק אחיד. ניתן להיעזר בקמח שנוותר בשקית על מנת להפריד את הבצק מהידיים ולהקל על ההכנה.
כשהבצק מוכן, "קורעים" חתיכת בצק בגודל של אגרוף לערך ומשטחים אותו לצורה של פיתה. את קצוות הפיתה מגלגלים פנימה על מנת ליצור קצוות מוגבהים לפיתה.

להכנת פיתה עם זעתר ושמן זית: ממלאים 1/2 כוס בשמן זית ומוסיפים מן הזעתר. מערבבים היטב, לקבלת תערובת סמיכה. כעת, יוצקים מעט מן התערובת על גבי הפיתה, ומורחים כך שהקצוות המוגבהים מונעים מהשמן והזעתר לנזול.

להכנת פיתה עם ביצה: פשוט שוברים ביצה בתוך הפיתה כך שמקבלים ביצת עין על הפיתה.

את הפיתות מניחים על גבי משטח טאבון / סאג' מחומם היטב עד שהבצק משחים / הביצה מתקשה.

בתאבון !



פעולה מס' 2: מנות אחרונות

מטרות:

- החניך ילמד לבשל מנות אחרונות צופיות מקוריות.

מהלך הפעולה:

- משחק פתיחה.
- תדריך - מעבירים לחניכים תזכורת בנושא נהלי בטיחות ומזכירים להם כיצד מדליקים מדורת קונוס (כולל הדגמה על ידי המדריכים).
- התנסות אישית - איסוף עצים והכנת מדורות על ידי החניכים.
- הדגמת בישול של תפוח בקינמון, בננה ספליט ו"סנייפס" על ידי המדריכים.
- התנסות אישית - לאחר ההדגמה, מרכזים את כל המדורות האישיות למדורה אחת גדולה (בעזרת אתי החפירה), והחניכים מכינים את המנות. לאחר מכן מניחים באש את הבנות והתפוחים אך לא את ה"סנייפס".
- פעילות בנושא היום - בזמן שהאוכל מתבשל במדורה, החניכים עוברים פעילות בנושא היום: המהפכה הצרפתית ומרי אנטואנט (שאמרה לעם הצרפתי הרעב את המשפט המפורסם "אם אין קמח - תאכלו עוגות"). המדריכים הם מלכי צרפת והחניכים מתחלקים לשתי קבוצות - מעמד האצילים ומעמד הפועלים. שני המעמדות רעבים ללחם בגלל חרפת הרעב בו שרויה צרפת. באוצר המדינה נותר מעט כסף עבור מזון שיספיק רק לאחד המעמדות. על שתי הקבוצות לבצע משימות כשהקבוצה המנצחת תזכה באוכל. לבסוף מסבירים המלכים לקבוצה המנצחת שהם החליטו לערוך עם הכסף משתה להם ולילדיהם. וש"אם אין קמח - תאכלו עוגות".
- לאחר הפעילות, מוציאים את הקינוחים מהמדורה, מכניסים את ה"סנייפס" לכ- 15 שניות, ומתיישבים לאכול בשולחן הצופי שהוכן מבעוד מועד. בסוף הארוחה עורכים המדריכים סיכום של הפעולה (חזרה על נהלי בטיחות, הדלקת מדורה, הפעולה הבאה וכו').
- אוספים את הציוד, עורכים נקיון, וחוזרים לשבת - נקיון כלים ופיזור.

ציוד מחסן:

- נייר כסף

מצרכים:

- 30 תפוחים
- 25 בנות
- קינמון
- 2 קילו סוכר
- 2 קצפת מוכנה
- סוכריות צבעוניות ושוקולד לקישוט גלידה
- 5 חפיסות שוקולד פרה
- 3 שקיות מרשמו
- חבילת פתי בר

ציוד להפעלה:

- רשימת משימות למשחק המהפיכה הצרפתית
- ציוד למשימות



תפוח בקינמון, בננה ספליט ו"סנייפס"

מצרכים: (על פי מס' הסועדים)

תפוח בקינמון	בננה ספליט	"סנייפס"
תפוחים	בננות	פתי בר
קינמון	קצפת	מרשמלו
סוכר	סוכריות לקישוט עוגה	שוקולד חלב
נייר כסף	נייר כסף	נייר כסף

אופן ההכנה:

תפוח בקינמון: ממלאים כוס בקינמון וסוכר ביחס של 2/3 קינמון ו- 1/3 סוכר. מוציאים בזהירות את הגלעין של התפוח כשזהרים לחורר את התפוח אך ורק מצד אחד. ממלאים את התפוח בתערובת הסוכר והקינמון ועוטפים היטב בנייר הכסף. מניחים את התפוח על גבי הגחלים במדורה ולאחר כ- 15 דק', מוציאים אותו מהאש ומקבלים תפוח רך בקרמל וקינמון!

בננה ספליט: אופן ההכנה קל ביותר והתוצאות מבטיחות - פשוט עוטפים היטב בננה בנייר כסף, מניחים במדורה וכשהיא נעשית רכה, שולפים אותה, מקלפים, מניחים על צלחת ומכסים בקצפת וסוכריות!

"סנייפס": ה"סנייפס" הוא קינוח שמקורו בארה"ב, שם נוהגים הילדים במחנות הקיץ להכין "סנייפס" להנאתם בימי הבישול בטבע שהם עורכים מפעם לפעם. אופן ההכנה: מניחים על גבי פתי בר מס' קוביות שוקולד, מרשמלו ומכסים בפתי בר נוסף. את כל זה עוטפים בנייר כסף, ומניחים באש למשך 15 שניות לערך - זהירות שהפתי בר לא ישרף! מקבלים פתי בר ובתוכו שוקולד ומרשמלו נמסים - תענוג!

פעולה מס' 3: צ'יינטאון

מטרות:

- החניך ילמד לבשל המבורגרים ואוכל סיני באמצעים צופיים.
- הרחבת אופקים לגבי בישול צופי (בישול בווק סיני).

מהלך הפעולה:

- משחק פתיחה.
- התנסות אישית - איסוף עצים והכנת מדורות על ידי החניכים.
- פעילות בנושא היום - לצורך הכנת המבורגרים או זקוקים למדורות גחלים ללא אש ולכן בזמן שהעצים נשרפים, או עורכים פעילות בנושא ההיסטוריה והשפה הסינית. החניכים יתחלקו לשלוש וכל קבוצה תקבל כתב סתרים הכתוב בסינית ומספר על חלק בהיסטוריה של סין. בנוסף לכתב הסתרים הם יקבלו חלק של פאזל עליו ירשמו את הפירוש של כתב הסתרים. כשיסיימו לבאר את כתב הסתרים, וירכיבו את הפאזל, יקבלו תמצות של ההיסטוריה הסינית. לסיום יקבלו החניכים שיחונים סינית-עברית.
- הדגמת בישול של מאשבורגר על ידי המדריכים.
- התנסות אישית - לאחר ההדגמה, כל החניכים חותכים ירקות הן עבור הירקות המוקפצים והן עבור המאשבורגרים. כל חניך מקבל גוש בשר טחון ומכין לעצמו את המאשבורגר בנייר הכסף. בזמן הזה מרכיזים המדריכים את המדורות האישיות לשלוש מדורות, אחת גדולה עבור המאשבורגרים ושתיים קטנות, בתוך כירות אבנים עבור המוקפצים. החניכים מניחים את המאשבורגרים שלהם במדורה הגדולה.
- הדגמה + התנסות אישית - בזמן שהמאשבורגרים מתבשלים, הקבוצה מתחלקת לשתי קבוצות. המדריכים מדגימים הקפצת ירקות ונותנים לכל ילד בתורו להשתתף בהקפצות.
- לאחר בישול המוקפצים, מוציאים את המאשבורגרים מהמדורה, ומתיישבים לאכול בשולחן הצופי שהוכן מבעוד מועד. בסוף הארוחה עורכים המדריכים סיכום של הפעולה (אופן הבישול, הפעולה הבאה וכו').
- אוספים את הציוד, עורכים נקיון, וחוזרים לשבת - נקיון כלים ופיזור.

ציוד מחסן:

- ווקים (רכישה לצורך החוג)
- נייר כסף
- קערות

מצרכים:

- 3.5 ק"ג בשר טחון הודו
- 12 עגבניות
- 12 בצלים
- 3 קופסאות פטריות
- 4 קופסאות נבטים
- 3 שקיות גזר
- 2 כרוב
- 6 תפוחי אדמה
- 6 פלפלים אדומים וירוקים
- 2 בקבוקי רוטב סויה
- 3 קטשופ
- 2 חרדל

ציוד להפעלה:

- כתבי סתרים סיניים
- חלקי פאזל
- שיחונים סינית-עברית



"מאשבורגר"

מצרכים: (למנה בודדת)

- כ- 150 גר' בשר טחון הודו מופשר
- קטשופ
- חרדל
- מס' פרוסות תפו"א
- מס' פרוסות עגבניה
- מס' פרוסות בצל
- נייר כסף

אופן ההכנה:

לוקחים את הבשר הטחון ומניחים על גבי יריעת נייר כסף גדולה. מוסיפים לבשר קטשופ, חרדל, עגבניות, תפו"א, בצל - הכל על פי הטעם האישי. לשים את התערובת עד שהיא הופכת לאחידה בצבעה, והירקות מפוזרים בה בצורה אקראית. לבסוף, משטחים את התערובת ליצירת צורה של המבורגר.
מכסים את המבורגר ביריעת נייר כסף נוספת ומהדקים היטב את הקצוות. מניחים באש למשך כ- 10 דק' ובודקים מדי פעם לראות אם הבשר מוכן. שימו לב - הבשר יהיה אדום בגלל הקטשופ ולכן צריך לבדוק שהוא לא חי בפנים. נא לא להחליט על פי הצבע החיצוני!
דגשים: יש להדק היטב את הקצוות של נייר הכסף ולהניח את המאשבורגר במשטח גחלים ישר על מנת שהנוזלים לא ישפכו החוצה ושהם לא יתרכזו בחלק אחד של המאשבורגר. בתיאבון!

ירקות מוקפצים

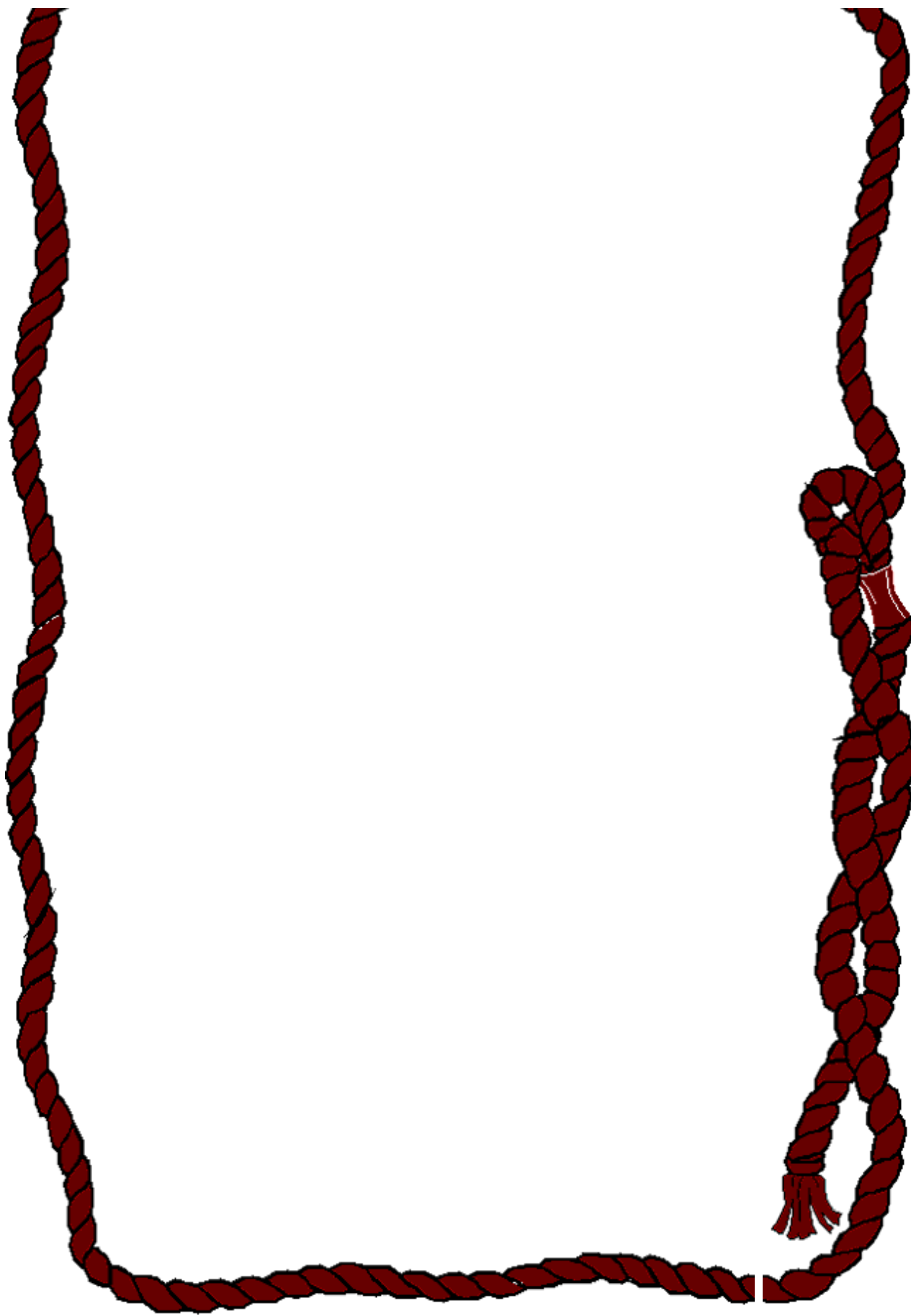
מצרכים:

- 3 גזרים
- חבילת נבטים
- פטיות חתוכות
- פלפל ירוק ואדום
- מעט כרוב
- רוטב סויה טבעי
- מעט מלח

מהלך ההכנה:

מעט אנשים התנסו אי פעם בחייהם בבישול סיני בעזרת ווק על גבי כירה צופית ומדורה. מסתבר, שהדבר אפשרי!
חותכים את הירקות לרצועות דקות וארוכות. מחממים את הווק על האש ושופכים לתוכו מעט סויה.
לאט לאט מניחים את הירקות בווק תוך ערבוב מתמיד. מוסיפים סויה על פי הצורך ומלח על פי הטעם. המנה מוכנה כשהירקות הופכים רכים, כחושים ומעט - חומים.

בתיאבון!



פעולה מס' 4: בישול איטלקי

מטרות:

- החניך ילמד לבשל פיצות צופיות ופסטה.
- הרחבת אופקים לגבי הבישול הצופי (שימוש בכירה תלויה)

מהלך הפעולה:

- משחק פתיחה.
- מסכת איטלקית - המדריכים שרים שיר שחובר במיוחד לחוג על פי המוסיקה של הפרסומת ל"לה פסטריה".
- תדריך - המדריכים מסבירים את אופן חלוקת העבודה והבישול.
- התנסות אישית - החניכים מתחלקים לשלוש קבוצות, כ- 15 חניכים מבעירים בשלוש מדורות ומכינים עליהם פיצות לכל הקבוצה (בעזרת סאג'ים), 2 חניכים מבעירים אש חזקה ומרתיחים מים לפסטה, 3 חניכים מכינים רוטב שמנת ופטריות. תוך כדי הבישול המדריכים מדגימים ועוזרים למבשלי הפיצות והרוטב לבשל.
- לאחר שהפיצות, הפסטה והרוטב מוכנים, מתיישבים לאכול בשולחן הצופי שהוכן מבעוד מועד. בסוף הארוחה עורכים המדריכים סיכום של הפעולה (חזרה על אופן הבישול, הפעולה הבאה וכו').
- אוספים את הציוד, עורכים נקיון, וחוזרים לשבט - נקיון כלים.
- המדריכים יקיימו שיחה עם החניכים בנוגע לטיול הצפוי במפגש הבא, יקבעו את התפריט ויתנו רשימות ציוד. כמו כן, יספרו על מפגש הסיכום וידרשו להחליט ביחד עם הוריהם על מאכל לבישול במפגש האחרון. לטיול עליהם להביא רשימת ציוד שתירכש על ידי השבט.
- פיזור.

ציוד מחסן:

- סאג'ים
- קערות
- סיר
- מחבת
- מסננת

מצרכים:

- 10 בצל
- 10 עגבניות
- 4 קופסאות פטריות
- 3 צנצנות זיתים ירוקים פרוסים לפיצה
- 3 בקבוקי רוטב פיצה
- 4 שקיות גבינה צהובה
- 2.5 ק"ג פסטה
- 5 שמנת מתוקה
- 2 קוביות גבינה בולגרית
- 5 ק"ג קמח

ציוד למסכת:

- טייפ עם המוסיקה של "לה פסטריה".

ציוד נוסף:

- רשימות ציוד לטיול.
- טופס בקשת ציוד למאכל במפגש סיכום.

פיצה צופית.

מצרכים:

- 1 ק"ג קמח
- מעט מלח
- רוטב פיצה
- גבינה צהובה מגורדת
- עגבניות, זיתים, פטריות, בצל וכו'

אופן ההכנה:

מכינים פיתה צופית, גדולה ככל האפשר ודקה למדי (הוראות הכנה לבצק ראה במתכון "פיתה עם זעתר / ביצה"). לאחר שהפכנו את הפיתה על הסאג' על מנת לאפות את צידה השני, אנו מתחילים בהכנת הפיצה. **שימו לב!** יש להקפיד שהאש תהיה חמה למדי ובעלת פיזור אחיד מתחת לכל הסאג' על מנת שהפיצה תאפה היטב מכל צידה.

בתחילה מורחים את רוטב הפיצה על גבי הפיתה ומיד מפזרים את הגבינה. פיצה שתישאר זמן רב מדי על גבי הסאג' עלולה להישרף ולכן עלינו לנצל היטב כל שניה כך שהגבינה תוכל להינתך.

מפזרים תוספות שונות על פי הטעם האישי (אין לפזר יותר מדי אחרת הפיצה לא תהיה מוכנה בזמן סביר) וממתינים תוך סיבוב הפיצה על גבי הסאג'. לקראת סוף האפיה, רצוי לחתוך את הפיצה, על גבי הסאג', לרבעים על מנת שתתבשל היטב היטב בצידה הפנימי.

בתיאבון !.

פסטה ברוטב שמנת ופטריות

מצרכים:

- 1/2 ק"ג פסטה
- בצל
- 2 קופסאות שימורים של פטריות חתוכות
- 2 קופסאות שמנת מתוקה
- פלפל ומלח
- שמן

אופן ההכנה:

בישול פסטה על גבי מדורה דורשת מיומנות גבוהה שכן הרתחת מים על גבי מדורה ושמירה על זה גם בזמן הבישול עצמו, היא משימה מעט יותר קשה מהרגיל. לכן, רצוי לבשל את הפסטה מצב בסיר המתאים לכמות הנדרשת ולא בסירי צופים ענקיים.

הרתחת המים יש להוסיף להם כף שמן וכפית מלח, הדבר יעזור למניעת הידבקות

פסטה: לאחר הפסטה. מכניסים את הפסטה למים הרותחים ולא מזניחים את המדורה על מנת שטמפרטורת לא תרד בצורה משמעותית. את הפסטה מוציאים מהמים כשהיא במצב "אל דנטה" - "לפי המים

השן" באיטלקית כלומר, לא קשה מדי וגם לא רכה.

רוטב שמנת בפטריות: נחתוך את הבצלים לקוביות קטנות ונטגן אותם במחבת ביחד עם הפטריות. כשהבצלים מזהיבים והפטריות מפיצות ריח נעים, נוסיף לתערובת את השמנת המתוקה ונביא אותה לרתיחה. לאחר מכן נפסיק ללבות את האש וניתן לרוטב להתבשל מספר דקות. יש להוסיף מלח ופלפל על פי הטעם האישי.

רצוי לשפוך את הרוטב על הפסטה מיד כשהיא מוכנה וכך אנו מבטיחים שהיא לא תידבק ושומרים על חומה !



פעולה מס' 5: יום טיול

מטרות:

- החניך ילמד לבשל בטיול אוכל ברמה בעזרת גזיות אישיות.
- חיזוק גאוות היחידה של חניכי הקורס.

הטיול יערך ביום שבת בבוקר לאיזור שדה בוקר (עין עקב). במהלך הטיול יעביר צוות המדריכים הפעלות הדרכתיות לכל דבר כאילו מדובר בטיול רגיל. בטיול נבשל ארוחת בוקר שתורכב מ: חביתות אישיות עם תוספות, לחם מטוגן, לחמניות, ירקות חתוכים. בטיול נבשל ארוחת צהריים שתורכב מ: תבשיל נקניק תירס ובצל מטוגן, מלאווחים מוקרמים, לפתנים מזוגגים בקרם שוקולד. החניכים ילמדו להכין קפה במהלך העצירות "כאילו היו חיילים בגולני".

הערות:

- התפריט "יקבע על ידי החניכים" בפעולה מס' 4.
- החניכים לא מביאים אוכל לטיול! (רק תיקים קטנים למסלול ומים).
- המדריכים יאספו את רשימות הציווד של החניכים לפעולת הסיכום.
- בסיום הטיול תיקבע ועדה שתכין מסכת לטקס הסיום של המפגש האחרון המסכם.

ציוד מחסן:

- גזיות אישיות.
- סירי אלומניום לטיולים.
- מחבתות קטנות (לרכישה במיוחד לקורס)
- קערות
- תרבדים וכפות הגשה
- פינג'ן
- כוסות של בדואים

מצרכים:

- 60 ביצים
- 3 ליטר שמן
- 2 קופסאות פטריות
- 8 בצלים
- 2 נקניק סלמי
- 25 פרוסות גבינה צהובה
- 4 ליטר חלב
- 25 לחמניות
- 13 עגבניות

- 15 מלפפונים
- 6 קופסאות תירס
- 50 מלאווחים
- 3 כיכרות חלה
- 7 קופסאות לפתן
- 3 סירופ שוקולד
- 1 קפה טורקי
- תיונים

ציוד מיוחד:

- הפעלות למסלולים ולאוטובוס.



תבשיל לטיול, מלאווח מוקרם ולפתן מזוגג

מצרכים: (על פי מס' הסועדים)

לפתן מזוגג	מלאווח מוקרם	תבשיל לטיול
קופסת לפתן	מלאווח	קופסת תירס
חפיסת שוקולד מעט שמן	פרוסת גבינה	חצי נקניק סלמי
חלב	2 בצל	
	שמן	
	צהובה	

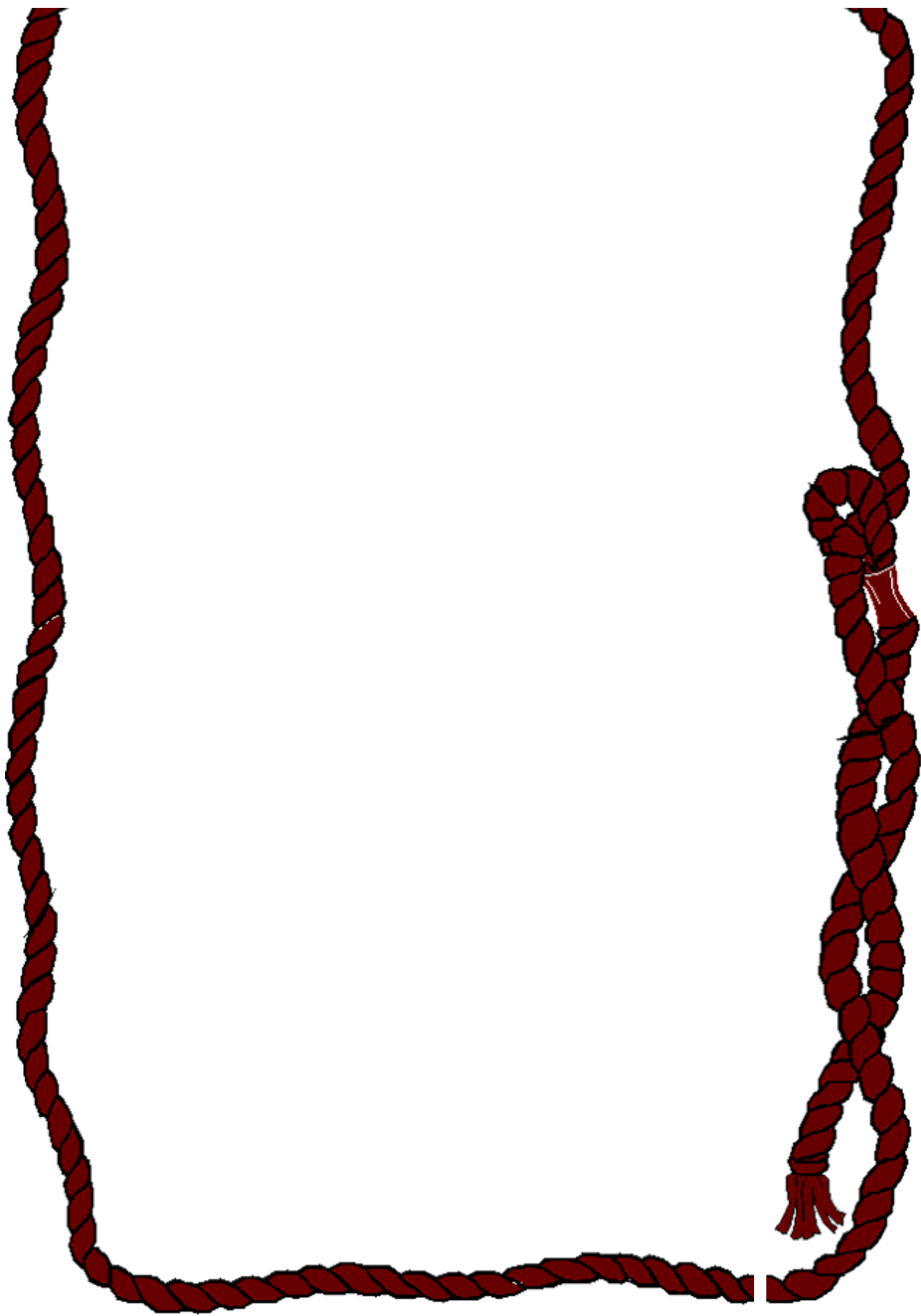
אופן ההכנה:

תבשיל לטיול: חותכים את הבצל לקוביות קטנות ומטגנים בסיר. לאחר מס' דקות מוסיפים לסיר את הנקניק שחתכנו מראש לקוביות. לאחר שהבצל זהוב והנקניק שרוף בקצוותיו, מוסיפים לסיר את התירס ומכסים במכסה. מערבבים מדי פעם ולאחר כ- 10 דק', אוכלים בהנאה !

מלאווח מוקרם: מרתיחים מעט שמן במחבת ומניחים את המלאווח (חשוב מאוד לוודא שהשמן חם מספיק אחרת המלאווח סופג את השמן ולא מתבשל !). מי שמעוניין להשקיע, יכול לכסות את המחבת במכסה, דבר הגורם למלאווח לתפוח ולהיות עסיסי הרבה יותר. לאחר שטיגנו את צידו האחד של המלאווח, אנו הופכים אותו ומניחים על הצד המטוגן את פרוסת הגבינה. כשהמלאווח מוכן, מקפלים אותו לחצי ואוכלים בהנאה. רצוי לאכול בתוספת של עגבניות מרוסקות **ביד**.

לפתן מזוגג: מניחים בסיר קטן חפיסת שוקולד חלב ומעט מים. תוך כדי ערבוב ממתינים שהשוקולד ימס. לאחר שקיבלנו תערובת אחידה של שוקולד ממומס, אנו מוסיפים את פירות הלפתן שמקופסת השימורים (יש לשפוך את המיץ של הלפתן לפני ערבוב הפירות). ממתינים מספר דקות תוך כדי ערבוב, מורידים מן האש וממתינים שיתקרר מעט.

בתיאבון !



פעולה מס' 6: פעולת סיכום - הורים חניכים

מטרות:

- החניך יסכם ביחד עם הוריו את שלמד בקורס.
- חיזוק גאוות היחידה.

מהלך הפעולה:

המפגש האחרון יהווה סיכום חגיגי לקורס. המפגש יערך ביום שבת בשעות הצהריים המוקדמות במסגרת של תחרות בישול בין החניכים והוריהם. כל חניך יגיע עם הורה אחד לפחות וביחד (או בצמדים של חניכים והורים חברים) יכינו את המדורה שלהם ויבשלו את המאכל שעליו החליטו והודיעו מראש במפגש החמישי. המאכל יכול להיות אחד שנלמד בקורס או מקורי - כיד הדמיון הטובה.

לכל המשתתפים תוגדר שעת סיום, בה יונחו כל המאכלים על שולחן מרכזי חגיגי, אז צוות השופטים (צוות המרכזים, ואחמ"ם) יטעם את המאכלים וידרג אותם. בזמן חישוב תוצאות השופטים, יוזמנו המשתתפים לטעום מהמאכלים שהוכנו.

לסיום, החניכים יציגו מסכת קצרה שהכינו מבעוד מועד ויערך טקס הענקת תעודות לזוכים בתחרות וחברות סיכום קורס לכל המשתתפים.

הערות:

- קניות יערכו על פי רשימות הציוד שיתקבלו מהמשתתפים.
- במקום תוצב במה לחלוקת התעודות.
- במקום תוצב מערכת הגברה עם מוסיקה.
- במקום ירוכזו מראש עצים וענפים על מנת לחסוך להורים טירחה.
- במקום יוצב שולחן חגיגי.

לוי"ז מתוכנן לביצוע הקורס:

חודש ינואר:

א'	ב'	ג'	ד'	ה'	ו'	ש'
				14 הגשה למישוב	15	16
17	18	19	20 קבלה ממישוב	21 חוזר בדפוס	22 סמינר אמצע	23 סמינר אמצע
24	25	26	27	28 יציאה בפרסום	29	30
31						

חודש פברואר:

א'	ב'	ג'	ד'	ה'	ו'	ש'

6 יום צופה	5	4	3	2	1	
13	12	11 מפגש 1	10	9	8	7 סגירת הרשמה
20	19	18 מפגש 2	17	16	15	14
27 הצגה	26	25 מפגש 3	24	23	22	21
						28

חודש מרץ:

ש'	ו'	ה'	ד'	ג'	ב'	א'
6 הכנה פסח	5 הכנה פסח	4 מפגש 4	3	2	1	
13	12	11 מפגש 5	10	9	8	7
20	19	18 מפגש 6 סיכום	17	16	15	14
27	26	25	24	23 חופש פסח	22	21
			31	30	29	28