

## סילבוס – מדע בצלחת

בקורס נכיר את האינזימים ופעולתם, נכין גבינות קשות, לחם, חמוצים, בירה ועוד..

נכיר את עולם החיידקים, פעולת התסיסה וכיצד היא מסייעת במטבח הביתי הקורס ישולב בהסברים מתחום הביולוגיה, נכין מאכלים ויהיה טעים ונעים.

כל מפגש של שעה ורבע.

1	כיצד נוצר "קצף התירס"? הכנת פופקורן	שיעור פתיחה
2	היכרות עם תהליך הכנת הגבינה הכנת גבינת ריקוטה היכרות עם המיצלות	מסטר שף מדעי
3	שמרים היכרות עם השמרים ונשימה אנארובית הכנת סופגניות	
2	דרכי שימור הכנת חמוצים וריבה	
3	חלבונים היכרות עם מבנה החלבון ותפקיד הביצים במאפים התנסויות שונות עם ביצים הכנת עוגת שוקולד	
1	הכנת ציפס – מה קורה לעמילן שנפגש עם שמן רותח	
2	עמילן הכנת מילקי	
2	החלב מרכיבי החלב מה ניתן להכין מחלב התנסויות שונות בחלב	
2	עמילן הכרות עם סוגים שונים של עמילן הכנת ספגטי משוקו	
4	גילטין היכרות עם המושג "דנטורציה" הכנת גילי הכנת מרשמלו ביתי	

2	בישול מולקולרי על קצה המזלג הכנת גלידה בעזרת חנקן נוזלי	
1	הכנת גלידה בעזרת קרח ולמח גס	שיעור סיכום