



14.4.11

הודעה לעיתונות

סטודנט שף 2011

תחרות השף של דיירי מעונות הסטודנטים באקדמית עמק יזרעאל

אם חלפתם על פני מעונות הסטודנטים של האקדמית עמק יזרעאל השבוע והרחתם ניחוחות בישול נעימים. בטוח עברה במוחכם המחשבה כי אימהות הדיירים המפונקים הגיעו לבקר עם סירים גדושי מטעמים... הרי שטעיתם! אכן הרחתם ריחות מעוררי תאבון אבל היו אלה המנות שהכינו הדיירים לתחרות סטודנט שף.

כשבעה דיירים התחרו על תואר שף המעונות לשנת 2011, זאת אחרי שכל אחד מהם נרשם לתחרות מבעוד מועד והגיש מתכון קל וטעים, שמרכיביו אינם עולים יותר משלושים ש"ח.

חבר השופטים מנה את יו"ר ועדת תרבות, אורטל חכשור, שזכתה השנה בתואר המאסטר שף של החוג לתקשורת, יו"ר ועדת משמעת, אופיר לוי, שמגיע ממטבח עירקי משובח והשף של סושי בר SAMURAYO בעפולה, יגאל טריף.

בין המנות המתחרות ניתן היה למצוא: נודלס מוקפץ בניחוח ירושלמי, אגרול עטוף בפילו, פסטה רוזה, מתאבן לבבות "דליקטס" ועוד.

המתכונים של כל המתמודדים עלו לדף הפייסבוק של המעונות בכדי שכל הדיירים יוכלו לבשל וליהנות בדירה ויחד עם זאת גם באירוע עצמו, שהיה נראה כמו יריד אוכל אמיתי. הדיירים הסתובבו בין שולחנות המתחרים וטעמו מהמנות השונות.

למקום הראשון הגיעה הדיירת מורן אנקרי, שהכינה אורז ממולא בבשר טחון בהשראת המטבח המצרי וזכתה בארוחה זוגית ב-SOGO בר רמת ישי. במקום השני זכה הדייר אמיר ווסקו עם מתאבן לבבות מתובלים "דליקטס", מנה שהוכנה בהשראת חיי הלילה של הסטודנטים במעונות. אמיר זכה בארוחה זוגית ב-SAMURAYO סושי בר בעפולה. חביב הקהל היה ישי אזולאי שהכין נודלס פשוט, טעים וקל וזכה בקפה ומאפה בביתם של השופטים וכמובן באהדת הדיירים.

לאחר הכרזת הזוכים החלה סדנת הכנת סושי באדיבות SAMURAYO סושי בר עפולה, בה הדיירים למדו על רזי המטבח היפני ועל השיטות השונות להכנת סושי.

ועדת תרבות מעונות מקווה שיוזמה זו תהפוך למסורת בת שנים רבות, בה בכל שנה יוכרוז הבשולן או הבשלנית הטובים ביותר במעונות.

לפרטים נוספים: ענת בית הלחמי, דוברת המכללה, נייד: 050-2035117