



מתכון עם זיכרון

מתכון עם זיכרון הינו פרויקט הנצחה חדש וייחודי לזכר חללי צה"ל ונפגעי פעולות האיבה דרך בישול מתכונים אהובים והסיפור שמאחוריהם. במסגרת הפרויקט מתקיימים מפגשי בישול בהם מבשלים מנה אהובה של חלל צה"ל או נפגע פעולות איבה שלא שב לביתו לאכול אותה. במפגשים מבשלים, טועמים ומשתפים תמונות, סיפורים, קטעי וידאו ומשוחחים על האדם שמאחורי המנה ומשפחתו.

רעיון מנחה:

כל אדם, מכל מקום בעולם, מכיר את התחושה של אובדן ושל געגוע. כמו כן, לכל אדם יש המתכון שמזכיר לו מישהו יקר.

במתכון עם זיכרון, אנו משתמשים בחיבור הכי פשוט על מנת ליצור קשר רגשי והזדהות – אוכל. אנו שמים דגש וברגישות, מעלים לשיח את משפחות השכול, אלו שממשיכים לחיות ללא האהובים שלהם, מתוך מחשבה שבסופו של יום כל אדם, בכל מקום ברחבי העולם עלול לאבד אדם שהוא אוהב, גם כדרך הטבע. ומכאן ההזדהות והחיבור העמוק לכל סיפור משפחתי שמסופר במפגשי הבישול. ההתמודדות עם השכול, המשך החיים וההנצחה, מהווה את הסיפור הישראלי של כולנו. במסגרת הפרויקט אנו עוסקים בו בצורה נגישה, מרגשת ומשמעותית עבור המשתתפים וכמובן עבור המשפחות.

סוגי הנצחה דרך פרויקט מתכון עם זיכרון:

- בישול מנה באופן אישי, על בסיס מתכון מתוך האתר ובישול ביתי ללא משתתפים – ניתן לעלות תמונות ולשתף את המשפחה.
- מפגש בישול למכרים וסביבה קרובה – המוזמנים יוזמנו למפגש באופן אישי על ידי המארח.
- מפגש בישול הפתוח להרשמה לכל אדם, דרך אתר מתכון עם זיכרון.
- מפגש בישול במוסד חינוכי – בית ספר, תנועת נוער. (ניתן ליצור קשר עם צוות מתכון עם זיכרון ולהזמין בן/בת משפחה של החלל למפגש).

את מתכון עם זיכרון לא מקיימים רק בסמוך ליום הזיכרון. ניתן לקיים מפגש בישול בכל יום בשנה, או להכין מתכונים מתוך האתר ובאופן אישי. הנצחה דרך אוכל יכולה להתבטא בחווייה ליחיד או חוויה משותפת. ואנחנו מזמינים אתכם להצטרף אלינו להנצחה דרך טעמים וזיכרונות.

איזה סוגי מפגשי בישול קיימים?

ישנם 3 סוגים של מפגשי בישול –

- מפגש ביתי** – אותו אתם מארחים בביתכם, יחד עם קרובים או מוזמנים.
- בישול אישי** – הכנה של המתכון לא כחלק ממפגש בישול, בישול מנה לארוחת משפחתית או מפגש חברים ולספר את סיפורה מבלי לקיים מפגש.
- מפגש חינוכי** – בבתי ספר ובמוסדות חינוך, בשיתוף פעולה מלא עם צוות מתכון עם זיכרון.

מפגשי הבישול לא נועדו לפתח את הצד היצירתי שלנו במטבח, אלא לשחזר את הטעמים והריחות המקוריים של המשפחה, **ולכן יש לדבוק במתכון המקורי עד כמה שניתן.**

matkonzikaron@gmail.com 

<https://www.matkonzikaron.co.il/he/home> 

מתכון עם זיכרון - Taste of Memories 



מתכון עם זיכרון

ערכה למארח- מפגש ביתי

- מארח/ת יקרה/ה!
תודה על שבחרת לקחת חלק ולקיים בביתך מפגש בישול לזכר חללי צה"ל ונפגעי פעולות האיבה.
כמה פרטים טכניים לפני שמתחילים:
🏠 מפגש בישול אורך בין שעה וחצי לשעתיים, תלוי מה מבשלים.
🏠 עלויות המצרכים הינן באחריות המארח, ויש לבחור מתכון שבאפשרותו של המארח לרכוש.
אפשרות נוספת היא לבקש מכל מתארח להביא עימו את אחד המצרכים.
🏠 המפגש הינו בחינם בעבור המשתתפים.
🏠 המארח יבחר אם ברצונו לארח את חבריו וסביבתו הקרובה ולהזמין באופן אישי, או לפתוח את המפגש לכל מי שחפץ בכך, בהרשמה דרך האתר של מתכון עם זיכרון.

אז מאיפה מתחילים?

השלב הראשון בתהליך הוא לבחור מתכון:

כיצד בוחרים מתכון?

- תחת מתכונים באתר, ניתן למצוא את כלל המתכונים מחולקים ל-4 קטגוריות- חלבי, בשרי, פרווה וקינוחים.
כאשר אתם בוחרים את החלל שאת המתכון שלו תבחרו להכין, יפתח לכם העמוד הבא:

מתכון עם זיכרון

בית | אודות הפרוייקט | מבנה מפגש | מתכונים | שאלות ותשובות | פניות שלכם

מתכונים « חלבי » בורקס

בורקס

רונן חיון ז"ל

מפגש ביתי לזיכרו של רונן

מתכון

המודם: איטריית עם גבינה | הבא: לזניה

לחיצה על הכפתור הזה תוביל אתכם למתכון



לחיצה על הכפתור הזה תוביל אתכם למידע לקיום מפגש בישול על החלל: מצגת על סיפורו של החלל ומשפחתו, ומידע הקשור בהנצחה.



matkonzikaron@gmail.com

<https://www.matkonzikaron.co.il/he/home>

מתכון עם זיכרון - Taste of Memories

השלב השני- להכין את החלל לאירוח:

מיקום המפגש:

את מפגשי הבישול רצוי לקיים בכל מקום בו ישנו מטבח או ציוד שמאפשר לבשל את המנה בצורה זהה לזו שבמתכון.



מומלץ לתכנן חלל נוסף, בו יהיה ניתן לספר את הסיפור שמאחורי המנה בצורה יותר נוחה ומכובדת. לדוגמא- סלון, או חדר אורחים.



ציוד:

1. מטבח או חלל עבודה המספיק למספר המשתתפים לקחת בו חלק - שולחן גדול.
2. הקרנה של המצגת על בסיס מסך טלוויזיה, מסך מחשב או מקרן.
3. אפשרות שמע - לטובת מוזיקה וקליפים שנעשו להנצחת החלל.
4. מקומות ישיבה לכל המשתתפים.
5. מטבח או אפשרות בישול - חימום, אפייה, צלייה, קירור - בהתאם לדרישות המתכון.
6. ציוד בישול - קערות ערבוב, סכו"ם, תבניות וכו'..

השלב השלישי - קביעת תאריך ומוזמנים:

לאחר שבחרתם לארח מפגש בישול, יש להחליט מי יהיו המוזמנים. במידה והינכם רוצים לקיים את המפגש למכרים בלבד, אנא הזמינו אותם באופן עצמאי. במידה והינכם רוצים לקיים מפגש שיהיה פתוח להרשמה לכל המעוניין, אנא מלאו את הטופס בקישור המצורף, ואנו נפרסם את המפגש שלכם באתר האינטרנט של מתכון עם זיכרון. לאחר שבחרתם לפתוח את ההשתתפות במפגש לכל החפץ בכך, אנו ננהל את ההרשמה הממוחשבת. אנו נשלח לכם רשימת משתתפים כשלושה ימים לפני קיום האירוע.

קישור לטופס: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScfTjr5eRyw2fYuRuQJk0cqLjgx-W9fq0mH0v1hd2w07VqeVQ/viewform>

חשוב לציין - אין כמות נכונה של משתתפים למפגש בישול! את מפגש ההנצחה תוכלו לקיים עם אדם אחד נוסף או עם משתתפים רבים. התאימו את כמות המשתתפים למרחב שבו נערך המפגש.

matkonzikaron@gmail.com 

<https://www.matkonzikaron.co.il/he/home> 

מתכון עם זיכרון - Taste of Memories 

השלב הרביעי- מצרכים:

המטרה במתכון עם זיכרון היא לבשל מנה הדומה ככל האפשר לזו המקורית, ולכן חשוב להשתדל לרכוש מצרכים זהים לאלו במתכון וכן להשתמש בציוד הנדרש. לדוגמא: אם מדובר בעוגה שדורשת מיקסר או חומר גלם שאין ברשותכם, שיקלו להחליף מתכון לזה שתוכלו לבשל באופן התואם את דרישותיו המקוריות. רכישת המצרכים והציוד הנדרש הינה באחריות המארח.

השלב החמישי- מבנה המפגש ואופן העברתו:

ארבעת החלקים לקיום מפגש בישול: פתיחה, בישול המנה, זמן בישול, אוכלים.

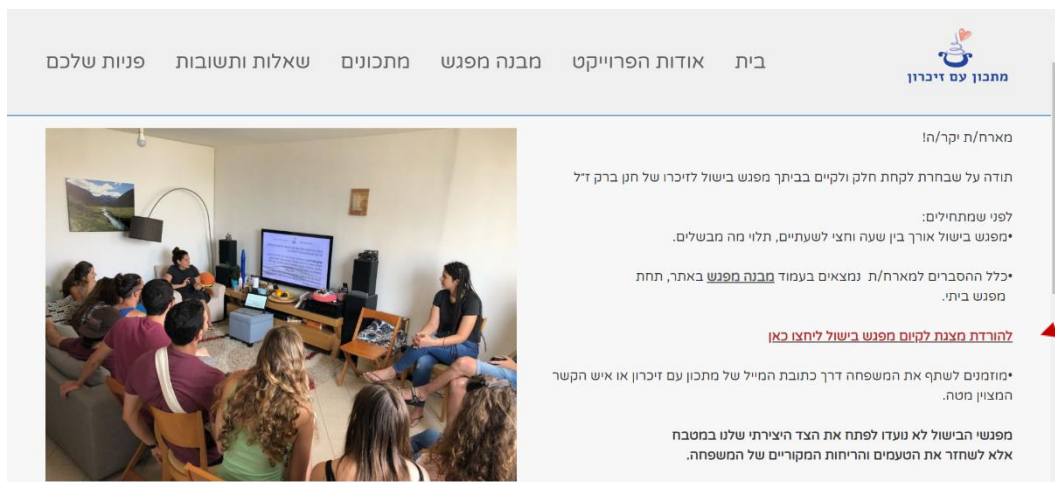
חשוב! לא מדובר בסדנת בישול ולכן עצם החוויה וההנצחה היא שקובעת ולא הפיכתכם לשפים. מפגשי הבישול לא נועדו לפתח את הצד היצירתי שלנו במטבח, אלא לשחזר את הטעמים והריחות המקוריים של המשפחה ולכן, את המתכון משתדלים לבשל במדויק צעד אחר צעד כפי שמצוין במתכון על מנת לחוות את הטעמים הזהים למתכון המקורי.

חלק ראשון – פתיחה:

מתקיים בסמוך למסך, למשך כ-10 דק'. כולל את שלב ההתכנסות וכן מציגים את המתכון שאותו נבשל ואת האדם שאת סיפורו נספר. ניתן לשתף גם מדוע בחרנו במתכון הזה. בחלק זה נציין גם את לוח הזמנים של המפגש, נתאם ציפיות עם המשתתפים לגבי מי מבשל והיכן הציוד הנדרש. בחלק זה נקרין את שקופיות 1-4 מתוך מצגת הבישול של החלל. (שקופית ארבע מציגה את המתכון והחלל).



בעמוד של החלל תבחרו את האייקון בעמוד זה תמצאו את המצגת על החלל וחומרי הנצחה נוספים.



בית | אודות הפרוייקט | מבנה מפגש | מתכונים | שאלות ותשובות | פניות שלכם

מארח/ת יקר/ה!

תודה על שבחרת לקחת חלק ולקיים בביתך מפגש בישול לזיכרון של חנן ברק זיל לפני שמתחילים:

- מפגש בישול אורך בין שעה וחצי לשנתיים, תלוי מה מבשלים.
- יכלל ההסברים למארח/ת נמצאים בעמוד **מבנה מפגש** באתר, תחת מפגש ביתי.

[להורדת מצגת לקיום מפגש בישול ליחצא כאן](#)

• מוזמנים לשתף את המשפחה דרך כתובת המייל של מתכון עם זיכרון או איש הקשר המצוין מטה.

מפגשי הבישול לא נועדו לפתח את הצד היצירתי שלנו במטבח אלא לשחזר את הטעמים והריחות המקוריים של המשפחה.

חלק שני – בישול:

מתקיים במטבח, או על בסיס שולחן גדול, תוך בישול משותף של כלל המשתתפים. ניתן לחלק מראש תחומי אחריות. משך זמן הבישול משתנה ממתכון למתכון, אך לרוב מדובר ב-30-45 דק'. טיפ – כדאי להדפיס את המתכון ולהניח במרכז השולחן, על מנת להקל על המשתתפים.

חלק שלישי – המנה מתבשלת ומספרים את הסיפור מאחורי המנה:

לאחר שסיימתם להכין את המנה לפני בישול, מכניסים לאפייה/קירור/חימום ובזמן שהמנה מתבשלת, ומתחילים את חלקו המרכזי של המפגש- על בסיס המצגת.

חלק רביעי- אוכלים ומסכמים את המפגש:

לאחר סיום המצגת, בתזמון כמעט מושלם, המנה תהיה מוכנה. בשלב זה טועמים את המנה ומסכמים את מפגש הבישול.
מומלץ להקריין את סרטוני הוידאו או להשמיע את המוזיקה שמופיעה בסיומה של המצגת (במידה ויש).

אנו מזמינים אתכם לאורך המפגש לתעד ולשתף תמונות וחוויות מהמפגש על מנת שהמשפחה השכולה תוכל להרגיש חלק ולהתרגש איתכם. שלחו אלינו, ואנו נדאג לשלוח למשפחות.

אפשרות נוספת היא לכתוב למשפחות כמה מילים על חוויות המפגש בעמוד הפייסבוק לזכרו של החלל, אשר נמצא במצגת ובאתר האינטרנט של מתכון עם זיכרון.

בקצרה סיכום כלל חלקי מפגש הבישול:

שלב	מיקום	משך	מה עושים?	ציוד וטיפים-
פתיחה	בחדר ההתכנסות	5-10 דק'	מציגים את המתכון שאותו נבשל ואת האדם שאת סיפורו נשמע – ניתן לשתף גם מדוע בחרנו במתכון הזה. נציין את לוח הזמנים של המפגש ונתאם ציפיות עם המשתתפים לגבי מי מבשל מה והיכן הציוד הנדרש.	
בישול המנה	מטבח	תלוי באורך המפגש	נחליט מראש כיצד מתבצע שלב הבישול – כל אחד מכין את המנה ועובדים יחד באותו זמן או חלוקה לקבוצות ובישול באופן עצמאי.	הדפסת המתכון וחלוקה בשלב הבישול.
זמן בישול	האוכל מתבשל במטבח, ואתם בחדר התכנסות		מכניסים את המנה לתנור/מקרר/על האש מתכנסים ומספרים את הסיפור שמאחורי המנה מתוך החומר שנמצא באתר.	ניתן ומומלץ להקריין תמונות או קטעי וידאו ולהשמיע שירים.
אוכלים	חדר התכנסות		המנה מוכנה – עכשיו שאנו יודעים את הסיפור שמאחורי המנה, אנו טועמים אותה.	

בהצלחה!