



# "קפה דילמה" – איגרת להורים – תשפ"ב

שלום לכולם.

מה חשוב ללמד ילדים? מה באחריות בית הספר ומה באחריות ההורים... ומה באחריות הילדים (בשלב כלשהו?).

במפגש זה ניסינו לקחת את נושא הבישול, כמקרה בוחן, כתחום שאולי נדרש, וגם כמיומנויות שיתכן שניתן למצוא בה יותר מאשר מנה טעימה.

זה בהחלט תחום שמשותף לכולנו – האוכל, כצרכני מוצר קצה, אבל רק חלקנו ממש נהנים מהתהליך וחלקנו הקטן עוד יותר לומד להתחדש, לומד את תהליכי החיבור בין מרכיבים או / וגם מצרף לחוויה את החלק האומנותי. איך קוראים לזה ב"מאסטר – שף"? "צילחות" (ראו קישור).

בילדותי היה בבית הספר (היסודי, בחיפה של שנות ה-70) חדר אוכל. קיבלנו שם יום יום ארוחה חלבית מזינה. את הארוחה הכינו התלמידים עצמם בניצוחה של "המורה לתזונה ולכלכלת בית" יחד עם סייעת. וחוף מלקלף-לחתוך-לערך-לפנות וכו' בכל מפגש גם ישבנו עם מחברות ולמדנו על אבות המזון, על ויטמינים ועוד. יש מאכלים נוסטלגיים שאני מכין עד היום, משם, מאותה סדנת "מאסטר שף" של פעם.

ומכאן לשאלה – האם היינו רוצים שתחום זה יחזור בגרסת 2021? כיצד? ומה זה אומר על בית הספר כמכין לחיים?



## מפגש מס' 3



### נקודות מבט

ומה אם היו מחליטים שחובה ללמוד בישול ואולי מיומנויות ביתיות נוספות כחלק מאחריות בית הספר להכין אתכם לחיים עצמאיים ובוגרים?

ומה אם זה היה על חשבון חלק מהלימודים המוכרים לכם ושאותם ניתן אולי ללמוד לבד בהנחיה פשוטה?

האם תפקיד בית הספר הוא משהו מעבר לתחומי הלימוד הפורמאליים?

ננסה לבחון סוגיות אלו דרך נושא היפותטי: מקצוע הבישול הופך למקצוע חובה בבתי הספר, מבישול בסיסי ועד מסלולי הכשרה גבוהים בתיכון. מה דעתכם על הרעיון?

ננסה לגבש דעות ודגשים ונתכונן לדיבייט סוער בנושא: בעד בישול כמקצוע חובה – מול נגד – ושמירה על המתכונת הקיימת.



### כיווני חיפוש והרחבה

המאמר "בישול עם ילדים" – [קישור](#)

8 "מקצועות" שלא מלמדים בבית הספר ושצריך ללמוד

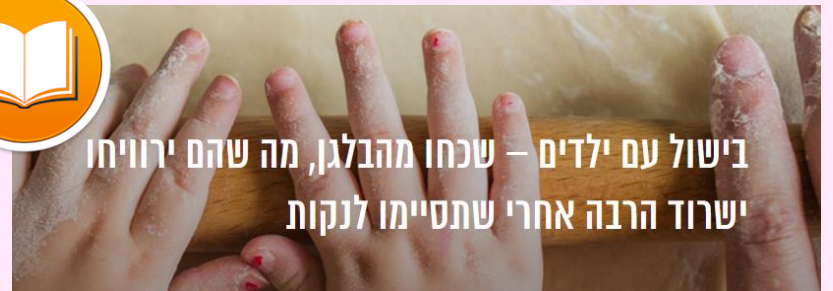
כמה שיותר מוקדם (ה"מקצוע" השישי – בישול) - [קישור](#)

מכינים את הילדים למחר: איך ייראו בתי הספר בעוד 10 שנים? - [קישור](#)  
למתעניינים – יש מי שלומדים נושאים כאלו, כמגמה - מדעי התזונה:

תורת המזון בעולם המודרני - חלק 3 | מלונאות לכיתות י, יא, יב - [קישור](#)  
לא בישול, הנדסה: השף הישראלי שמרכיב מנות בתנאי מעבדה - [קישור](#)

## דיבייט

עימות ואימותים



בישול עם ילדים – שכחו מהבלגן, מה שהם ירוויחו ישרוד הרבה אחרי שתסיימו לנקות

מדוע ללמוד לבשל? מדוע ללמד את ילדינו לבשל? הרי מי שאינו חובב קולינריה יכול להסתפק בידע מינימלי ולהסתמך על מזון מוכן מראש. ואולם, מעבר לסוגיה הבריאותית, בישול הוא עיסוק שמספק הרבה מעבר לארוחה. המטבח הוא בית ספר לחשבון, למדע, לאסתטיקה ולתחומים נוספים. כדי לבסס את כישורי הבישול כדאי להקנות לילדים חיבה לתחום כבר בגיל צעיר.

המטבח הוא מעבדת ניסויים ביתית לפיתוח חשיבה מדעית וביטחון עצמי טוב, אולי קצת נסחפנו. אבל עדיין, יותר פשוט, מהיר ונקי לבשל לבד. אלא שבראייה אסטרטגית התוצאה הסופית – עוגיות, ארוחת צוהריים וכדומה – היא לא הדבר החשוב ביותר. האינטרס ארוך הטווח שלנו הוא להפוך את המטבח למקום חביב על ילדינו, שכן מדובר במעבדה אינטרדיסציפלינרית המספקת למידה והתנסות במגוון תחומים ספציפיים, ובד בבד מקנה לילדים כישורי חיים כלליים.

לפני הכול, הבישול מאמן את צורת המחשבה של הילדים, מסבירה מולי בירנבאום בכתבה במגזין Time. הוא מפתח בהם "חשיבה ביקורתית, יצירתיות ושיתוף פעולה". זה קורה על ידי פיתוח סקרנות, שכן אל מול המשימה הילדים מדורבנים "לעשות קישורים לעולם הרחב יותר באמצעות השאלות, 'מאין מגיע המזון הזה?' ו'מה ההיסטוריה של המתכון הזה?'"