

סילבוס

1. מבוא לקנאבינואידים, טרפנים ופרמקוקינטיקה באכילה (לעמות אידוי או עישון).
2. איכות ובטיחות בקנאביס
3. ציוד נדרש – תנור, משקל, מד טמפ', פיפטות, כפפות, מאוורר וכו'.
4. דקרבוקסילציה – הכנת מתכונים עם/בלי דיקרבוקסילציה ומה המשמעויות.
5. מנעד טמפרטורות זמני בישול – כיצד זה משפיע על טרפנים/קנאבינואידים.
6. בישול ושימוש במיצויים מוכנים.
7. חישובים וריכוזים.
8. טולרנס ואמצעי זהירות – מזעור נזקים.
9. התמודדות עם צריכת יתר
10. התאמת טרפנים למאכלים (Terpens Pairing), הוספת טרפנים מבחוץ.
11. הכנת מיצויים ובסיסים למתכונים.
12. אחסון המיצויים/התוצרים המוגמרים.
13. מתכונים בסיסיים לחמאת קנאביס ושמן קנאביס.
14. כיצד נשתמש בכל חלקי הצמח למקסם יעילות ולמנוע פחת ככל הניתן.

*הקורס אינו קורס "הדרכה", ולא נועד לעודד צריכה או החזקת קנאביס ללא רישיון והוא עוסק אך ורק ב מידע תיאורטי – עיוני, רלוונטי לקנאביס רפואי המותר על פי חוק במדינת ישראל לבעלי רישיון בלבד.

*אין בתכנים כדי לעודד גידול עצמי או מיצוי ביתי, אלא לספק מידע תיאורטי בלבד, אודות אספקטים שונים הנוגעים לקנאביס רפואי במדינת ישראל גידול או מיצוי, לרבות ובפרט מידע העולה בקנה אחד עם הרישיונות שניתנים באופן חוקי על ידי היק"ר.

*אין באמור בתכני הקורס ובהרצאות בכדי להוות "פרסומת" לקנאביס רפואי ו/או למוצריו, אלא להביא מידע תיאורטי ביחס לענף במדינת ישראל.