



 מצלמים
ואהבש'סייחד
هيا نصور ونطبخ معاً

קורס: נפגשים ומצלמים | בהנחיית יורם פרץ, מרכז קורן, מכללת קיי | תשע"ט-2018-2019





"نصور ونطبخ معاً" هي عبارة عن ورشة عمل تجمع بين هذين:

في المرحلة الأولى من الورشة ومن خلال التعارف المتبادل على بعضهم البعض وتعلم مبادئ التصوير الأساسية كان الحوار في الغالب حوار تقني حول التصوير الفوتوغرافي والقليل جداً في المجال العاطفي والتعارف المتبادل وتبادل الخبرات حول مهام التصوير. عند البدء بتخطيط وإنتاج وصفات الطعام ، تطور الحوار حول الأنظمة والعادات الغذائية المتنوعة لدى الثقافات المختلفة بين افراد المجموعة، منها قصص شخصية عقب تجهيز الطعام ومنها الخبرات حول التصوير الفوتوغرافي لمكونات الطهي المنزلي والموجود بالاستوديو. بالإضافة الى المساعدة المتبادلة في الترجمة وفهم اللغة بين المشتركات. نأمل أن هذا الكتيب ينال اعجاب القراء والقائمين على هذا العمل، يوم بيرتس

לחם מעג'ין

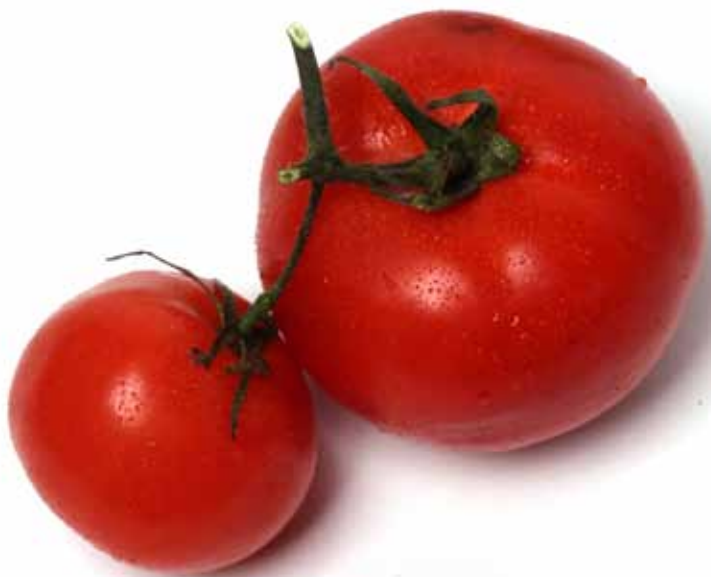


מרכיבין:
 30 גרם שמרים
 קורט סוכר
 2 כפיות מלח
 2 קילו קמח
 1 כוס מים פושרים
 כרם שמן
 2 עגדניות דשניות
 10 גידולי פטריות קצוצים
 קילו דשר שמן
 1 פלפל ורוד חריף
 כפית פלפל שחור
 קורט פלפל אנגלי
 כוס שמן
 2 כפיות מים רומנים

הרכאות הכנה:
 • יש לקצוץ את כל עשירי המידות
 ולשפוך חרף לקצרה.
 • דקעה מוסיסים דציל חתך
 עגדניות, דשר שמן ואת
 שאר התבלינים. (כורכום, מלח
 פלפל שחור).
 • יש לעטן את כל התערובת
 5 דק ער ש'צדע.
 • ניקח את הדצק אחרי שגשם
 ונשים מנה דשר ואת התערובת
 לדסוס נכנים לתור דחום
 שא סדא מנאות כ25
 דקות.
 ודמאלין

طريقة التحضير

- نخلط المكونات ونضعها في العجن , بعد مفرم .
 بندورة , لحم مفرم و كل البهارات (كدكوم , ملح وفلفل اسود)
 - نعلمها جميعها في كد دقائيق فيستجانس .
 - بعد أن نشد العجن نضع فوقها اللحم وبعدها
 نضعها في الفرن بدرجة حرارة عالية 170 لعدة كد دقيقت .
- لحقة وعائيه ن



قصة

افتتت تحطير لحم مفرم , لأنه في عائلتنا تذكريد
 بكل العائلة , بدني داننا تغرد لنا هذه الأكلة ويدكرني
 بالعائلة .

المكونات

- 30 جرام فيرة
- القليل من السكر
- ملح
- 1/2 كيلو قمح
- 1 كاس ماء فاتر
- ملعقة زيت
- 2 ملعقة بندورة
- 10 ملاعق بندورة مفرم
- 1 كيلو لحم معلون
- فلفل حار
- فلفل أسود
- فلفل إيلزي
- 1 كاس سم
- ملحيت عبيدوات



קבסה

أصل الكعبة من السعوية انتشرت بعد ذلك
في باقي الدول العربية أخذوها لشدة إعجابهم
وأصحبوا يقومون بها بطرقهم الخاصة.

קמסו, כאן מוסיפים ונרמית,
הנרמית עיקרן אלה ואלו אלה הנרמית
שהם אלהים וכה נהא אלה.
ואתחיל עשוי אלהי אלה הנרמית, נרמית,
אבל נרמית.



المكونات : N373م :

ح

11

بندوباره

بہار

باز پیدا

حرر

فلعل حالو

بها الكيسه

۷

צרכים :

727

אורז

— ۱۲۳ —

४३२

११७८

۷۹۷

מחנה - פסח חתך

מחצית

185

نقوم بطبخ الدجاج مع البصل ونضع عليها البهارات
الى ان تجمد تكون قد بشرنا الجزر ووضعناه
مع باقي الخضروات لينضج علينا رصايه .
بعد استواء الخضروات والدجاج نضع طنجيره
نضع فيها الدجاج وفوقه الخضروات واخيراً الرز
ونضع فوقه الماء الذي أنضج فيه الدجاج
وننتظر نضجه حوالي نصف ساعه .

والعاقبة .

מתחילים לכתוב את השיר, מוסיפים את
והטעמים, בסוף את הנקודה
עצ שולח וזהו חסד, נוסף את הדיקט
עמו ומעט בו נוסף את האותיות, אחרי
רבי שעה זה יהיה חסד.





المفتول :-
 المفتول هي أكلة لذيذة جداً وقيمة غذائية عالية في فصل الشتاء
 كان هذا السيد من الماهدين وحسن من يومنا هذا حيث كان يتوفّر
 للناس الطعام الطهي في المنزل.

المكونات :-
 1. ملح
 2. فلفل
 3. زيت
 4. ملح
 5. حبة

طريقة التحضير :-
 خالطه وضع البيض في الزبد ونضع الملح ونقوم بإضافة الماء
 بشكل متقطع وبعد ذلك نضع الزيت ونقوم بتخلطه وندخله
 على النار حتى يتشبه السجود.

מפתול

המפתול הוא מאכל מאד טעים ואופייני מאוד
 תמיד בשבת.

המפתול הוא מאכל מאד קדוש, כיתוב היה
 פה מיטב וזה היה עולם את המפתול היה בשבת.

מרכיבים :

1. חסה
2. שמן (שמן זית), שמן זית
3. מים
4. מלח
5. מלח

אלון הנרי :

בהחלט מנסים חסה ואפס כן מנסים בהחלט
 מים ומלח את השמן לית המפתול,
 מנסים מלח ושמן על המפתול את המפתול.



סיפור -
 הכה יום ששי שהוא יום קדוש
 אצל המוסלמים מכינים את
 המאכל "מקלובה". היא המנה
 המיוחדת היום זה.
 כל המשפחה נשבת ואוכלים יחד
 את המנה.

מרכיבים:
 - נשר
 - אורז
 - חציל
 - כרובית
 - עגור
 - נשוח אפונה
 - חציל
 - שום
 - תבלינים.



אופן ההכנה -
 - להחתוך מנהלים את הנשר
 - מנהלים את האורז
 - מנחים את החציל, כרובית, עגור, נשוח
 אדמה.
 - אחרי שסיימנו להפיל ולסזן הכל מכינים
 עסיר עפי סדר - נשר, אורז, וכל המסמנים.
 מטמאים כוס מים ושמים את המנהלים.
~~המנהלים~~ מתוך הסיר
 מנהלים האיש נמוכה מתוך חצי שעה על
 לשיהיה מוכן.

القصة
 في تلك يوم بُعِثَ، يوم
 قُذِست للعالمية يا مَلُوت
 المقلوبه، وجبب أسامة
 في هذا اليوم تبضع
 العائلة ونأكل سويًا.

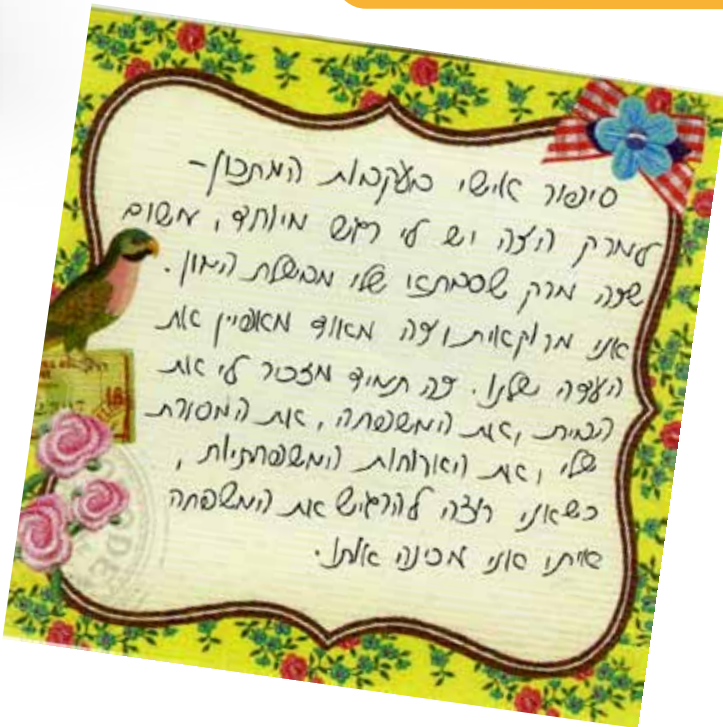
طريقة التحضير:-
 • نطبخ اللحم.
 • نطبخ الأرز.
 • نقلي، الباذلجان، الزهرة، البطاطا
 والجند.
 • نضعها في الخنجره بالترتيب
 ونسبها ونضع عليها الماء
 مسك تنفخ ويضعها لقلبها.

المكونات:-
 1- لحم.
 2- أرز.
 3- كاذنجات.
 4- زهرة.
 5- جند.
 6- بطاطا.
 7- ثوابل.





מרק מרוקאי של סבתא

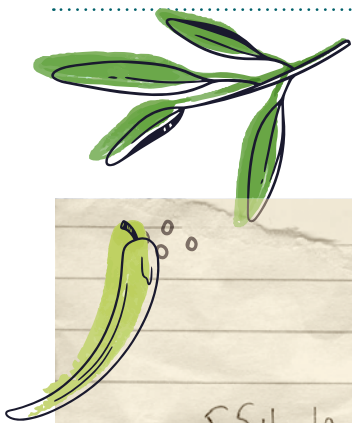


- מזכרים -
- כוס חומץ מושרה
 - כוס צימוס חמות
 - 3 צימניה מזורפה
 - 2 כבד קצוצים
 - 3 רור פטרוצ'יו
 - 3 רור כוסברה
 - 6 כוסות מים רותחים (כדי להוסיף)
 - 4 קמחאי כרס קצוצים קטן
 - 3 כפול שמן
 - חופן אסריה פקל
 - 2 כפול קמח
 - חצי כוס מים קרים

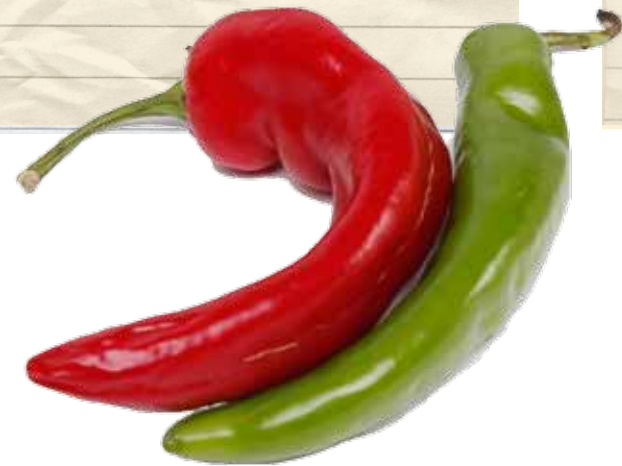


הוראות הכנה

מטבח כבד עם צימניה שקל, מושרה כל
כורכום, אגוזים וצימניה ונוחמים, מושרים כ-5
כוסות מים רותמים, 2 כפול מרק עוף, מלח, פלפל שחור,
מושרים אגוזים וצימניה ונוחמים וקמח ונוחמים, מושרים
מלח של כבד, מושרים אגוזים וצימניה ונוחמים 5 דקות.
כעבורים מושרים קמח עם מים קרים של 10 דקות, מושרים
חלק כבד צימניה, כוס מושרים חצי צימניה ונוחמים אגוזים.
שם קטן- אגוז מושרים אגוזים וצימניה ונוחמים 10 דקות ונוחמים
עם מים רותמים רבים ולח.



נלקח המרק מיד עם הרתיחה, נפח מעט דגנר הקרם
השומן והמים, נפח כוסות מים דגנר, מושרים
מרק דגנר, מלח, פלפל, אגוזים,
מושרים המרק מיד עם הרתיחה, מושרים
ונוחמים, מושרים אגוזים וצימניה ונוחמים
נפח מעט דגנר.
חלק מים המרק מים קרים לא יתבד.
נפח למרק ונוחמים, מושרים מים קרים
למים מים ונוחמים.



סיפור אישי:

החברה הקטנית שלנו, יש לנו
מנהלים שהם אנו מציגים אותם
סאורתיים, כולם הקיטאים המהוללים
מאלו שם מאוץ.
את האוכל הזה אנחנו מכינים בהצלחה
שם שמה וצער.



מזכרים:

# קיסל קיסל קטל	# שום
# אורי עשור	# יאגור
# הכס לבן	
# שמן סחון	מבשלים היאגור:
# שמיר ופכאזיטה	# יאגור
# ב פיור מלח	# שמיר
# פסלס שמור	# שום
# תבלינים שם השם	# קצב מלח
# אבק מרק	
# שמן	

אופן ההכנה:

שום את האור הקדחה, מלח במים חמים. מסיסים את
הכס ולשם השמן והשמיר והפכאזיטה מסיסים מלח, פסלס
שמור, תבלינים, אבק מרק, שמן, שום, ומעבירים ביתר.
מבשלים היאגור - שום את היאגור בסיר, מערבבים עד
שמסיק. קוצצים את השמיר והשום מסיסים עם קצב מלח
ממלאים הקיטאים את המעבדל של האור ושמים בסיר
מסיסים מים חמים ומבשלים עד שמתבס. מסיסים את
היאגור שהכל מלא. ומבשלים ביתר כ דק. כל

* לריקת החפיר:

- תפסל הארז ותפסל בלידה:
- תפסל הארז פי לבק, הבק, הלח, השומר, הבדוש, המלח
הפלפל השום, המפחאות, המרק, זית זיתון, השומה,
חלב המכות בידא.
- מרק اللبن: - תפסל פי קדר ואס לבן האור, וחלפה בידא חס
יפסל מרז, תפסל השומר, ותפסל השומה, ותפסל הפלפל מנ
המלח.
- חסתי הקוסא תפסל הארז והלח, ותפסל פי הקדר, תפסל פוקמה
המא, המאחז, ותפסל המא, תפסל עם הקוסא חס, תפסל.
- בעד תפסל הבת הקוסא תפסל מרק اللبن الذي حفرناه פי קדר הקוסא
ותפסל המרק חס, תפסל اللبن ותפסל الأكلة جاهزة.
- תפסל הקוסא פי לבק התפסל ותפסל ساخنا מרק اللبن.





עוגת תותים

העוגה האהובה עלי, עוגה שמכינה איתה את החורף...
יום שבת בבוקר, קפה עם ט המסמחה,
וכמובן עם העוגה המדהימה הזו!

العكّة المنفلة لادي، ريكّة يأت مع الثاء...
يوم السبت في الصباح، قهوة مع كل العائلة،
وأينما بالتأكل مع هذه العكّة المحذلة!



עוגת מכינה אפואה של אמא,
עם קצפת ותותים!

מצרכים לקוגה -	מצרכים לקרם -
קילו וחצי מכינה לבנה	1 שמנת מתוקה
כוס וחצי סוכר	1 כוס חלב
6 ביצים	1 אינסטנט און
כף שמנת און	1 כף סוכר
1 אינסטנט און	מבחץ מכינה מוצרים עם שתי כפף סוכר.
חבץ כוס קומ	תותים טרשים חתוכים
חבץ כוס קורנפלור	

אופן ההכנה-

לחמם את כל החומרים הרטובים עם הסוכר.

לערבב במערבד את כל המצרכים היבשים.

לקחת שיש מהמזלזל של החומרים הרטובים והסוכר, ולהוסיף לתערובת השניה, לערבב היטב! להוסיף שיש נוסף של המזלזל ולערבב היטב.

להוסיף את שיש המזלזל האחרון ולערבב עד לקבלת תערובת אחידה.

לשמן שתי תבניות בטווח האוור, ולצקת לעיתים במנת כליה שווה.

לחמם תנור ממש 170°C ולשים באופק צפונה התנור ארבע חמשלות קטנות עם מים חמים. להכניס את הקוגה לתנור לשעה, בצוי אשם בתבניות ניד אפואה כדי לחלוף אותה בתורף. בתום השפיה יש לחת לקבלת להתקרר היטב במנה שלוחת לפני הצגתה מהתבניות.

לקרם - להתציף את כל המרכיבים יחד עד לקבלת קצף אחיד ויציב, ולהוסיף להוסיף את המכנינה האכנה עם הסוכר. ניתן לעבד את התותים החתוכים אם אין שתי שכבות הקוגה לאח מלפיה. בתאבאון!

ריקّة الجينة لأقرب
مع التوت.

מכונות הקוגה -	מכונות הקרם -
1 קילו וחצי מכינה לבנה	1 שמנת מתוקה
1 כוס וחצי סוכר	1 כוס חלב
6 ביצים	1 אינסטנט און
כף שמנת און	1 כף סוכר
1 אינסטנט און	מבחץ מכינה מוצרים עם שתי כפף סוכר.
חבץ כוס קומ	תותים טרשים חתוכים
חבץ כוס קורנפלור	

הכנתה התערובת-

לחמם את כל החומרים הרטובים עם הסוכר.

לערבב במערבד את כל המרכיבים היבשים.

לקחת שיש מהמזלזל של החומרים הרטובים והסוכר, ולהוסיף לתערובת השניה, לערבב היטב! להוסיף שיש נוסף של המזלזל ולערבב היטב.

להוסיף את שיש המזלזל האחרון ולערבב עד לקבלת תערובת אחידה.

לשמן שתי תבניות בטווח האוור, ולצקת לעיתים במנת כליה שווה.

לחמם תנור ממש 170°C ולשים באופק צפונה התנור ארבע חמשלות קטנות עם מים חמים. להכניס את הקוגה לתנור לשעה, בצוי אשם בתבניות ניד אפואה כדי לחלוף אותה בתורף. בתום השפיה יש לחת לקבלת להתקרר היטב במנה שלוחת לפני הצגתה מהתבניות.

לקרם - להתציף את כל המרכיבים יחד עד לקבלת קצף אחיד ויציב, ולהוסיף להוסיף את המכנינה האכנה עם הסוכר. ניתן לעבד את התותים החתוכים אם אין שתי שכבות הקוגה לאח מלפיה. בתאבאון!

לקרם - להתציף את כל המרכיבים יחד עד לקבלת קצף אחיד ויציב, ולהוסיף להוסיף את המכנינה האכנה עם הסוכר. ניתן לעבד את התותים החתוכים אם אין שתי שכבות הקוגה לאח מלפיה. בתאבאון!





בחרתי סהודין קציצות ברוטב אדום.
מאכל זה מסמן בעינו את המשפחה
ואת יום גילוי שמשפחה יש ערך גדול
לחשוב בחיי. את הקציצות האלו סהודין
יש מכין בליל יום גילוי הצהריים, ואל
המשפחה מגיעה סהודין מאכלים מהן.
זה דבר שמסמל בעיני גם את יום גילוי
שגשג יום קדוש ומשפחה מהחיים והם
את המשפחה שגשג, את השכר,
האורחה מאכלים משפחה ומאכלים
שם סהודין בפרט.

לפי אחרת ללחץ פגאני מלה ערא.
נעום בלחץ הזה אכלה יי الأسرة والجمعة.
כלאها להאמתיה כבירה ביחאי, هذه الاكلة
تفرضها جدي كل يوم جمعة بعد الظهر، وأي
الأسرة يأكلها لتناول الطعام. هذا اليوم يعني
بي الكثير. وهو يوم مقدس وعائلي بالنسبة لي
وكذلك عائلتنا.
حب الأكل يشارك في المأكولات الخاصة لدي
جدي.

רשימת מצרכים מקציצות ברוטב:

מקציצות:
בסר סחון
קצץ מסוקר
חופן כוסברה
מטט בורט
פסלס שחור
מטט
מטט שמן
קצץ קצול
ספיר סוכר
2 עסקנול חתול
רסק עסקנול
כורכום
פפריקה תרופה/מתוקה

אופן הכנה:

מחברים את כלל המצרכים מהקציצות
וחור ויוצרים קציצות גולפס'ל בעזרת היד.
מאחר מכן ממתיים שמן בסיס - מסמנים קטל
את הפסלס עם העסקנול החיל ורסק העסקנול
מסיים תפסנים ספי השם, מוסיפים את
הקציצות ומסמים במים.
מתנים סרוטב שיסמיק וסקציצות שיגבש

לבת אבנא

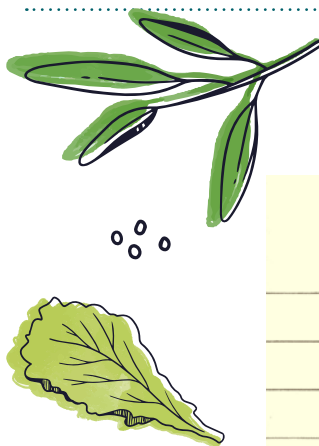
المكونات لطبق اللحم بالصلصة الغراء:-

اللحم:- الصلصة الغراء:-

4 بصل
4 بصل
4 كزبرة
4 بهارات مسكدة
4 فلفل اسود
4 طماطم
4 زيت
4 بصل
4 سكر
4 بندورة
4 كركم
4 فلفل احمر حلو

طريقة التحضير:-

نضع مع المكونات لتحضير اللحم، ويصعدون كرات صغيرة من اللحم.
نقل الزيت على نار هادئة.
نقوي البصل مع البندورة، نضيف البهارات حسب الطعم، نضيف
اللحم، ونضيف الماء.
ننتظر إلى أن تنضج الصلصة الغراء واللحم قليلاً.





שקשוקה



מצלמים/מבשלים יחד

הסיפור שלי - "שקשוקה"

בחדתי למשל את הסיפור האיש שלי
שקשוקה למשל ומהמון המון שפרגת
בגיל 12.

שחינו חמים את 1-5 אחי עזרנו רבות
למלא הבית והיחור במטבח,
אמא סבלה מחמומים הקי אדמרה
קובי רק לעמוד הרבה זמן ואכל אתו.

באחד הימים החלטתי לבשל ארוחת ערב
לכל המשפחה והידיד אמא במשום
ז' את המגבון לשקשוקה שלה.

אכן הייתי פחד וחששתי רבות, נרדתי
אבל שניתי למטבח והחלטתי להיות ז' עם
המגבון שאיתי בשמחה ז'.

השקשוקה יצאה **הפשוט** כמו של אמא!

המשפחה כלת הייתה חמה בי
והחלטתי ל' חיוך גדול אפנים ז'.

قلتي "الشكشوكة"

أخبرت للمشاركة معكم قلتي مع المتعلق بالمطبخ والوصف الأولي

التي حضرتها بعيل 12 نحي لغزنا أنا وأخوتي ساعدنا أمنا في

المطبخ، أحي كانت تشكو من ألم في الظهر وكان يحب عليها الوقوف

والطبخ لنا. في أكل الأيام، حضرت وجبه عشاء وطلبت من أحي

بالطبخ المكونات كي أحضرها، و حضرت الوجبة بشكل مفضلة كما

كانت تطبخها أحي وكل العائلة افتخرت بي وكنت سعيدة جداً.





סיפור אישי - תפוח אברהם מחולא.

בחדתי זשל אור המגן הזה, משום שכאשר הישתי
אולי זו הייתה הפעם הראשונה שאני ואלי הישתי
יחד

יחזק
 "עם חס בני של אבות אבא שלו השמן משה אלו
 שיון זה איפה אנשים את החס.
 אותה איפה היה אבאנית ואם אבאית אלו."

בפסקיות כך ישבנו אני ואורי
שהיו אצלנו ואינו מכל אופן.
מחילא כדורות.

מחילא בירקות.
וירד התחלנו להכין את התפוח אדמה, כשאם את צמח
גמלו אחר.
כאשר לאורך הביטול כולו שני האחריות את אופן ההתר
והתגבין כולו, לא האחריות כשאם את או סדר התבניות.

טביخ הבטטה

הטביח הוא חגיגה של המשפחה, וזאת מאחר שכל אחד מהאנשים יכול להוסיף לפיוסו את המנהגים שלו. זהו טביח פשוט וקל, ויש בו משהו שכולם אוהבים. נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות.

הטביח הוא חגיגה של המשפחה, וזאת מאחר שכל אחד מהאנשים יכול להוסיף לפיוסו את המנהגים שלו. זהו טביח פשוט וקל, ויש בו משהו שכולם אוהבים. נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות.

הטביח הוא חגיגה של המשפחה, וזאת מאחר שכל אחד מהאנשים יכול להוסיף לפיוסו את המנהגים שלו. זהו טביח פשוט וקל, ויש בו משהו שכולם אוהבים. נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות.

טביח הבטטה הדאית

הטביח הדאית

הטביח הדאית הוא חגיגה של המשפחה, וזאת מאחר שכל אחד מהאנשים יכול להוסיף לפיוסו את המנהגים שלו. זהו טביח פשוט וקל, ויש בו משהו שכולם אוהבים. נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות.

הטביח הדאית

הטביח הדאית הוא חגיגה של המשפחה, וזאת מאחר שכל אחד מהאנשים יכול להוסיף לפיוסו את המנהגים שלו. זהו טביח פשוט וקל, ויש בו משהו שכולם אוהבים. נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות.

הטביח הדאית

הטביח הדאית הוא חגיגה של המשפחה, וזאת מאחר שכל אחד מהאנשים יכול להוסיף לפיוסו את המנהגים שלו. זהו טביח פשוט וקל, ויש בו משהו שכולם אוהבים. נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות.

הטביח הדאית

הטביח הדאית הוא חגיגה של המשפחה, וזאת מאחר שכל אחד מהאנשים יכול להוסיף לפיוסו את המנהגים שלו. זהו טביח פשוט וקל, ויש בו משהו שכולם אוהבים. נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות, נהנה לשתות ולשתות.



[illegible]

A stylized illustration of a cooking pot. The pot is orange with a red lid. Inside the pot, there is a red fork, a red knife, and a red spoon. A red heart-shaped steam is rising from the pot. The background is a solid orange color.

קפה

المكونات :-
قهوة سوداء
ماء
سكر

طريقة التحضير :-

تُغَيِّعُ الْمَاءَ عَلَى النَّارِ حَتَّى يَغْلِبَ وَبَعْدَهَا نَمْلًا ثَلَاثَةَ أَرْبَاعِ
الْيَاسَمِينِ مَاءً .
تُخَفِّفُ الثُّكُلَ حَسَبَ الدَّعْبَةِ وَتُخَلِّطُ الْيَاسَمِينَ .
تُخَفِّفُ الصَّهْوَةَ وَتُخَلِّطُهَا .





"מרכז קורן - ג'יטלי", הנושא את שמו של חברינו ד"ר איציק קורן ז"ל, פועל בחסות משרד הדיקן של מכללת קיי בשיתוף מכון ג'יטלי במטרה ליצור ולעודד דו-שיח וקירוב לבבות בין סטודנטים יהודים לסטודנטים ערבים, ברובם בדואים, הלומדים במכללת קיי. ד"ר יצחק קורן ז"ל, היה חבר קיבוץ מגן ומרצה במכללה, אוהב אדם אשר האמין בלימוד, עשייה משותפת וקירוב לבבות בין יהודים לערבים בכלל וסטודנטים בפרט. מרכז קורן - ג'יטלי הוקם בשנת תשע"ב 2011-12, באמצעות עזרתו האדיבה של מר גרי גייקובס, איש עסקים החי בארצות הברית ומקדיש זמן ומשאבים לטיפוח מנהיגות צעירה באזורי קונפליקט. במסגרת המרכז מתקיימות מידי שנה סגון פעילויות לסטודנטים כגון סדנאות יצירה, צילום, תיאטרון, כדורגל, פעילות בסביבה ובקהילה, ועוד. כמו כן, הכוונה גם לקיים השתלמות למרצים במטרה לתת כלים להתמודדות עם קונפליקטים חברתיים ותרבותיים בכיתה ועידוד לשיח דיאלוגי בין סטודנטים יהודים וערבים.

"מרכז קורין - גיטלי", يحمل اسم صديقنا الدكتور إيتسيك كورين، رحمه الله. يعمل المركز تحت رعاية مكتب عميد كلية كاي بالمشاركة مع معهد جيتلي من أجل خلق وتشجيع الحوار وتقريب القلوب بين الطلاب اليهود والطلاب العرب، معظمهم من البدو، الذين يتعلمون في كلية كاي. كان المرحوم الدكتور اسحاق كورين، عضواً في كيبوتس ماجن ومحاضراً في الكلية، يؤمن بالتعلم والعمل التعاوني وعلاقة وثيقة بين اليهود والعرب عموماً والطلاب بشكل خاص. تأسس مركز كورين - جيتلي في الفترة ما بين 2011-2012 وبمساعدة من السيد غري جيكوبس، رجل الأعمال من الولايات المتحدة والذي يكرس كل الوقت والموارد لتعزيز القيادة الشبابية في مناطق الصراع. يقوم المركز في كل عام بتنظيم مجموعة متنوعة من الأنشطة للطلاب مثل ورشات العمل الإبداعية والتصوير الفوتوغرافي والمسرح وكرة القدم والأنشطة البيئية والمجتمعية وغيرها. كما ويعمل المركز على تدريب المحاضرين بهدف توفير الأدوات اللازمة لهم للتعامل مع النزاعات الاجتماعية والثقافية وتشجيع الحوار بين الطلاب اليهود والعرب داخل المجموعات.