

# HUMUS, PITA UND CO.

Ein Ausflug in die arabische Küche

Die arabische Küche – das sind kulinarische Köstlichkeiten aus dem Orient. Das Besondere an dieser Küche sind vor allem die duftenden Gewürze wie Kreuzkümmel, Sternanis oder Kardamom. Dabei kommen auch faszinierende Geschmackskombinationen zum Einsatz. So finden wir beispielsweise herzhafte Gerichte, die mit süßen Aprikosen zubereitet werden. Köstliche Soßen und Dips sind bei fast jedem Gericht aus dem Orient dabei. Wir werden uns in diesen zwei Tagen nicht nur theoretisch mit der arabischen Küche, deren typischen Gewürzen und Zubereitungsarten beschäftigen, sondern vor allem ganz praktisch verschiedene Rezepte ausprobieren und verkosten.

## Inhalte

- Vielfalt der arabischen Küche
- Typische Gewürze und Zubereitungsarten
- Einfluss der Religion auf die arabische Küche
- Kochen und Verkosten ausgewählter Rezepte aus dem arabischen Raum

## INFORMATIONEN

Ort: Berlin

Termin: 27.–28.03.2019

Trainerin: Edda Breitenbach

Anmeldung bis: 30.01.2019

Fortbildungspunkte: 2

## Sie sind in diesem Seminar richtig, wenn

... Sie gerne ausprobieren möchten, wie Gewürze aus der arabischen Küche in verschiedenen Zubereitungsarten schmecken können.

... Sie die orientalische Küche ganz praktisch kennenlernen wollen.

