

Die Magie der Nordafrikanischen Küche - Aromen und Traditionen des Maghreb

Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt des Maghreb - von Marokko über Algerien bis hin zu Tunesien, Libyen und Mauretanien. Erfahren Sie mehr über die einzigartigen Aromen und Gewürze, die die maghrebinische Küche so unverwechselbar machen. Unser Kurs bietet nicht nur die Möglichkeit, traditionelle maghrebinische Gerichte zuzubereiten, sondern auch die Kunst der maghrebinischen Teekultur zu entdecken. Probieren Sie authentische Zutaten wie Salzzitronen, Ras El-Hanout und Harissa und erfahren Sie, wie man sie gekonnt in Gerichten einsetzt. Von herzhaft bis süß, von stark gewürzten Speisen bis hin zu erfrischenden Salaten - unsere Reise durch die maghrebinische Küche bietet für jeden Geschmack etwas. Lernen Sie außerdem, wie man Fladenbrote, Tajines und Couscous traditionell zubereitet. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Geschmackserlebnisse und erleben Sie einen unvergesslichen kulinarischen Ausflug in den Maghreb!

Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Restebehälter.

Kurs-Nr.	92-302 (Semester: 2/25)
Dozentin/Dozent	Fatiha Ouhbout
Daten und Kosten	Donnerstag, 04.12.2025, 18:00 - 21:00 Uhr 22,50 Euro zzgl. Zutatenumlage
Veranstaltungsort	Bödiker Oberschule Haselünne, Küche Kolpingstr. 3, 49740 Haselünne Rollstuhlgerecht
Ansprechpartnerin/ Ansprechpartner	Nicola Weiß

Alle Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
04.12.2025	18:00 - 21:00 Uhr	Bödiker Oberschule Haselünne, Küche