



Mittelalterküche

Beschreibung	<p>Wer hätte gedacht, dass im Mittelalter so schmackhaft und beinahe etwas exotisch gekocht wurde. Wer es sich leisten konnte trumpfte bei den Gewürzen auf und geizte damit nicht. Viele Gewürze wurden schon damals verwendet, z.B. Kardamom, Safran, Zimt, Nelken, Paradieskörner, Ingwer und Rosenwasser oder auch Salzzitronen.</p> <p>Wir lassen uns sozusagen die Zeit über die Zungen gleiten und bereiten in diesem Kurs wunderbare Gerichte wie z.B. Limonia (Huhn in Zitronensauce), Krapfen mit verschiedenen Füllungen, Ollapotrida (Saisonaler Eintopf), Agraz (säuerliche Sauce), Hypocras (gewürzter Wein), aber auch verschiedene Süssigkeiten wie z.B. einen köstlichen Mandelpudding, getrocknete Früchte, Fruchtemus oder im Fett ausgebackenes Gebäck zu.</p>
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Lebensmittel und Gewürze• Einkaufsmöglichkeiten
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Erwachsene
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie erhalten einen Einblick in die Ess- und Kochkultur des Mittelalters.• Sie kochen mit frischen Nahrungsmitteln und mit passenden Gewürzen.• Sie üben die Zubereitungsarten.• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel in Ihrer Umgebung kaufen können.
Methodik/Didaktik	Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inklusive Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.
Datum	17.05.2022 / E_1539975
Zeit	18:00 - 21:20 h
Wochentage	Di
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Klubschule Migros Frauenfeld Bahnhofplatz 70-72 8500 Frauenfeld	Tel. +41 58 712 44 50 info.fr@gmos.ch klubschule.ch



Mittelalterküche

Preis CHF 116.00

Durchführungsort EKZ Passage, Bahnhofplatz 72, 8500 Frauenfeld

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	17.05.2022	18:00 - 21:20