



Mezze: nahöstliche Vorspeisen

Beschreibung	Die nahöstliche Küche mit ihren Mezze ist besonders vielseitig und schmackhaft. Sorgfältig dekoriert und harmonisch gewürzt sind diese Vorspeisen ein Fest für die Sinne. Sie kochen mit Gewürzen wie Kreuzkümmel und Koriander und verarbeiten Kichererbsen, Sesammus und Auberginen. Sie lernen klassische Gerichte wie Hummus, Mutabbal oder Dolma kennen. Lassen Sie sich in die Mezzekultur einweihen und geniessen Sie das Feriengefühl.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Lebensmittelkunde• Libanesischer Kultur und Küche• Einkaufsmöglichkeiten
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Erwachsene
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen die nahöstliche Ess- und Kochkultur kennen• Sie kochen mit typischen Nahrungsmitteln und passenden Gewürzen nach Originalrezepten• Sie üben Zubereitungstechniken und beherrschen den Umgang mit den Küchengeräten• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel in Ihrer Umgebung kaufen können
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	18.03.2023 / E_1621151
Zeit	10:30 - 13:50 h
Wochentage	Sa
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 116.00
Durchführungsort	EKZ Passage, Bahnhofplatz 72, 8500 Frauenfeld

**Klubschule Migros
Frauenfeld**
Bahnhofplatz 70-72
8500 Frauenfeld

Tel. +41 58 712 44 50
info.fr@gmos.ch
klubschule.ch





Mezze: nahöstliche Vorspeisen

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Sa	18.03.2023	10:30 - 13:50