

Über den Tellerrand

Unter dem Motto "make the world a better plate" setzt sich die Initiative Über den Tellerrand für Kennenlernen auf Augenhöhe, Verständnis und Freundschaft ein – mit gemeinsamen Kochen. Am 12. Mai gab es ein jüdisch-palästinensisches Kochevent. Schalom und Salam!

Die Köchin Marija und der Koch Ahmed führten mit großer Leidenschaft durch dieses Kochevent. Sie waren begeistert von der Herzlichkeit und der fröhlich-freundschaftlichen Atmosphäre. „Es ist für uns ein besonderer Abend, hier so vielen Menschen traditionell jüdische und palästinensische Gerichte vorzustellen und mit ihnen zusammen zu kochen und zu essen“, sagten beide einstimmig.

Knapp 30 Gäste aus Mali, Syrien, der Ukraine, Russland, Bulgarien, der Elfenbeinküste, Indien, Türkei, Palästina und natürlich auch aus Deutschland bereiteten unter ihrer Anleitung die traditionellen Speisen vor. Die palästinensische Küche bot zwei Hauptgerichte: einen erfrischenden Salat aus gerösteten Auberginen mit Tahini und Granatapfel und Musakhan, geröstetes Hähnchen mit Zwiebeln. Die Vor- und Nachspeise kam aus der jüdischen Tradition: Shakschuka, versunkene Eier in einer Tomatensoße, wird traditionell zum Frühstück gegessen und Quarkbällchen in Wasser gekocht. Und selbstverständlich gab es dazu eine große Schüssel frischen Salat.



Über den Tellerrand: Hast du Lust mit uns zu kochen? Dann melde dich für unseren Verteiler an bei hannover@ueberdentellerrand.org oder folge uns auf [Facebook](#).

Nächstes Kochevent: 09.06.2018: Hannover saisonal – Spargel, Erdbeer und Rhabarber

[Zurück zur Startseite](#)

Seite teilen

- [Link kopieren](#)
- [E-Mail](#)
- [PDF](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter](#)