

Peruanisches Wintermenü

Sie lernen die Zubereitung einer traditionellen Suppe aus Lima: **Sancochado** (Rindfleischsuppe) sowie der üblichen Beilagen - perfekt gekochtes Gemüse: Maniok, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Mais wie auch Karotten, Kohl, Sellerie, Lauch. Die unvermeidliche **Salsa Criolla** (ein bunter, würziger Salat aus Zwiebeln, gelbem peruanischem Chili und Koriander) darf natürlich nicht fehlen. Es wird mit einem saisonalen Dessert abgerundet: **Mazamorra de zapallo** (Kürbis Pudding). Sie werden zahlreiche interessante Fakten über diese Gerichte erfahren



Kursnummer: Pa3872F

Kosten: 33.00 EUR (Ermäßigt: 25.25 EUR)

Do. 30.01.2025, 17:30 - 21:15 - Kursleiter: Victor Mendivil

Bildungszentrum am Antonplatz - Bizetstraße 27, 13088 Berlin - Küche (- 1.10)

Anmeldung: Herr Christian Schmelter, Tel.: (030) 90295 1712/-1713,

E-Mail: christian.schmelter@ba-pankow.berlin.de

Bitte bringen Sie eine Schürze, Geschirrhandtücher, Getränke, scharfe Messer und verschließbare Behälter mit.