

Vielfalt schmeckt!

Gemeinsam kochen und lernen



Katholische
Erwachsenen**bildung**
in der Diözese Hildesheim e.V.

Begegnung. Bildung. Perspektiven.

**Vielfalt
ist bereichernd.**

**Vielfalt
macht Spaß.**

**Vielfalt
schmeckt.**

Seid dabei.

Du kochst gerne? Du tauschst dich gern aus, nicht nur über das Kochen sondern auch viele andere Themen? Du bist interessiert an anderen Kulturen, Lebensgeschichten oder Herkunftsländern? Mach mit bei unseren interkulturellen Abenden unter dem Motto »Vielfalt schmeckt«.

Erfahre mehr über die unterschiedlichsten Lebensläufe der anderen Teilnehmenden und teile eigene Erfahrungen und Geschichten, während ihr gemeinsam kocht und esst.

Wir planen insgesamt zwölf Termine. Du kannst an einem oder auch allen Terminen teilnehmen. **Eine Anmeldung ist erforderlich. www.keb-hi.de**

Wir freuen uns auf interessante, leckere und lustige Abende im Domhof 2.
Guten Appetit und gute Gespräche wünscht das Team der KEB Hildesheim!

Ein russisch-afghanischer Abend

Donnerstag, 30.05.2024
18:00 bis 21:00 Uhr
Kursnummer: GSHi20



Ein italienischer Abend mit PASTA

Donnerstag, 20.06.2024
18:00 bis 21:00 Uhr
Kursnummer: GSHi23



Ein indonesischer Abend

Donnerstag, 06.06.2024
18:00 bis 21:00 Uhr
Kursnummer: GSHi21



Euer Ansprechpartner

Hendrik Dane
Pädagogischer Mitarbeiter der KEB
dane@keb-hi.de | 05121 20649-80

Vegetarisch, indisch, fantastisch

Donnerstag, 13.06.2024
18:00 bis 21:00 Uhr
Kursnummer: GSHi22



In Kooperation mit



Die Veranstaltung ist kostenfrei. Sie wird gefördert durch



**BürgerStiftung
Hildesheim**
Gemeinsam Gutes anstiften.



Bischöfliche Stiftung
**Gemeinsam
für das Leben**

Wir und alle Engagierten
freuen uns zusätzlich
über einen Wertschätzungs-
beitrag zur ergänzenden
Finanzierung dieses Projektes.

Ein russisch-afghanischer Abend

Donnerstag, 30.05.2024
18:00 bis 21:00 Uhr

Kursnummer: GSHi20



Mein Name ist Fawziya Popal. Ich komme aus Afghanistan und bin seit 2015 in Deutschland. Ich habe viele Jahre in Russland gewohnt und möchte russisch und afghanisches Essen verbinden. Ich möchte mit euch russisch-afghanisch kochen und meine Lieblingsspeisen teilen. Wir werden am als Vorspeise einen russischen Salat und eine russische Gemüsesuppe kochen (vegetarisch).

Als Hauptgang kochen wir afghanischen Reis mit Gewürzen mit Hähnchenfleisch. Zum Nachtisch gibt es eine ländertypische Überraschungstorte aus Russland.

Ich freue mich, wenn wir eine bunte Gruppe sind und uns vielfältig austauschen und kennenlernen.

Ein indonesischer Abend

Donnerstag, 06.06.2024
18:00 bis 21:00 Uhr

Kursnummer: GSHi21



Ich bin Mimi Schlüter, komme aus West Sumatra mit der Hauptstadt Padang, die einer Partnerschaft mit der Stadt Hildesheim seit 20. Juni 1988 hat. Mein Mann und ich sind Kontaktpersonen für diese Partnerschaft.

Das Essen aus West Sumatra ist sehr bekannt in Indonesien, in Asien und auch sogar in der Welt. Eines davon ist „Rendang“. Bei der Hochzeit wird Rendang als ein Muss für die Gäste serviert und auch „Opor ayam“ (Hähnchencurry). An diesem Abend werde ich „Opor ayam“ vorstellen mit „Atjar“ als Salat. Und als Vorspeise werde ich „Lumpia“ (Frühlingsrolle) und als Nachtisch „Bubur hitam“ (Schwarzer Klebreisbrei) zubereiten.

Vegetarisch, indisch, fantastisch

Donnerstag, 13.06.2024
18:00 bis 21:00 Uhr

Kursnummer: GSHi22



Ich bin Merta, bin 19 Jahre alt und mache gerade mein Abitur. Ich liebe es zu kochen und zu backen und dabei vegetarische Rezepte aus aller Welt auszuprobieren. Ein Favorit von mir (und meiner Familie) ist ein vegetarisches Curry mit Kichererbsen und Süßkartoffeln. Genau das werden wir gemeinsam mit Reis und Naan-Brot zubereiten und essen.

Ein italienischer Abend mit PASTA

Donnerstag, 20.06.2024
18:00 bis 21:00 Uhr

Kursnummer: GSHi23



Die Deutsch-Italienische Gesellschaft mit „MINUCCIO“ zeigt, wie man Pasta macht.

Als Vorspeise (Antipasto) gibt es Pane carassau, sardisches Fladenbrot mit Gemüse, Mozzarella und Parmesan. Als Hauptgang kochen wir gemeinsam Tagliatelle mit grünem Spargel und Salsiccia.

Wir, Filomeno Tamilia und Enzo Iacovozzi, freuen uns sehr auf euch.

PS: Wenn Sie eine Pasta Maschine haben, bitte mitbringen.