

## Internationale Küche

### ► Eine Reise in den Orient

Ein besonderes Highlight erwartet Sie, wenn der Duft von 1001 Nacht durch die Küche streicht. Typische Zutaten wie Kichererbsen, Linsen und Couscous werden mit duftenden Gewürzen kombiniert, so dass wunderbar aromatische Kreationen entstehen.

<b>540</b>	Dienstag	<b>24.01.2023</b>	1 Kurstag
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>32,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Yael Vieira</b>	



### ► ¡Viva Mexico!

Die Küche in Mexiko ist wie das Land selbst: Bunt, scharf und lebenslustig! Sie besteht aus viel mehr als den bei uns so bekannten Tex-Mex-Gerichten. Lassen Sie sich von einem Potpourri kulinarischer Köstlichkeiten überraschen.

<b>541</b>	Dienstag	<b>28.02.2023</b>	1 Kurstag
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>32,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Yael Vieira</b>	

### ► Sushi für alle

Sushi ist gesund und lecker. Das Ziel dieses Kurses ist, dass jeder zu Hause Sushi selbst zubereiten kann. Es ist viel einfacher als man denkt! Jeder hat die Fähigkeiten, es zu erlernen und im Weiteren kreativ und künstlerisch Sushi zu gestalten.

<b>542</b>	Mittwoch	<b>15.03.2023</b>	1 Kurstag
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>32,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Joong-Hee Kim</b>	

### Freitagabend in Israel

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise nach Israel zum Schabbat. Wir erleben den Freitagabend im Schein der Schabbatkerzen mit typischen Gerichten und dem Kiddusch.

<b>543</b>	Freitag	<b>17.03.2023</b>	<b>1 Kurstag</b>
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>35,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Yael Vieira</b>	

### Thailändische Küche

Die thailändische Küche steht auf der Beliebtheitsskala ganz weit oben. Dies verwundert nicht, denn Einflüsse aus China, Indien und Europa vereinen sich zu aromatischen Geschmacksexplosionen.

<b>544</b>	Dienstag	<b>21.03.2023</b>	<b>1 Kurstag</b>
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>32,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Yael Vieira</b>	

### Zu Gast in Eritrea

„ENEBLA! (Lasst uns essen!)“ – Gemeinsames Essen ist in dieser Kultur von großer Bedeutung: Gastfreundschaft, sich gegenseitig bekochen und gemeinsames Genießen ist ein Zeichen großen Respekts. Injera, ein leicht säuerliches Fladenbrot, ist ein wichtiger Bestandteil jedes Gerichts. Die Küche Eritreas unterscheidet sich sehr von den Essgewohnheiten der anderen Länder Afrikas.

<b>545</b>	Dienstag	<b>23.05.2023</b>	<b>1 Kurstag</b>
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>33,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Yael Vieira und Nishan Negassi</b>	





### Indische Küche

Die indische Küche ist unglaublich lecker und schnell zuzubereiten. Lassen Sie sich von den unterschiedlichen exotischen Düften dieser Küche inspirieren.

<b>546</b>	Dienstag	<b>06.06.2023</b>	<b>1 Kurstag</b>
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>30,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Anja Later</b>	

### Marokkanische Küche

Die Vielfalt der marokkanischen Küche ist beeindruckend. Während die Küche der Berber stets Basis für die Entwicklung neuer Rezepte war, verdankt sie heute ihre Unverwechselbarkeit arabischen, persischen und andalusischen Einflüssen. Sie gilt durch ihre besonderen und teuren Zutaten als eine der Besten der Welt.

<b>547</b>	Dienstag	<b>13.06.2023</b>	<b>1 Kurstag</b>
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>33,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Yael Vieira</b>	

### Koreanische Küche für alle

Jeder kann koreanisch kochen lernen, z. B. Kimchi (scharf eingelegter Chinakohl), Japchae (Glasnudelsalat), Bulgogi (gegrilltes Rindfleisch), Bibimbap (Reis mit Gemüse, Rindfleisch und Ei), Mandu (koreanische Maultasche) usw.

<b>548</b>	Dienstag	<b>14.06.2023</b>	<b>1 Kurstag</b>
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>32,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Joong-Hee Kim</b>	

### 📌 **Bunter Mix aus Spanien und Italien**

Wir wollen einen kulinarischen Rückblick auf den letzten Urlaub mit leckeren Rezepten und Getränken werfen.

<b>549</b>	<b>A</b>	Freitag	<b>30.06.2023</b>	1 Kurstag
	<b>B</b>	Freitag	<b>07.07.2023</b>	1 Kurstag
		Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
		Gebühr	<b>A, B: 30,00 Euro inkl. Umlage</b>	
		Leitung	<b>Sabine Nienstedt</b>	

### 📌 **Tunesische Köstlichkeiten**

Einfachheit ist die Basis der privaten Küchen von Nordafrika. Das Exotische verschmilzt mit Hausmannskost zu Gerichten, die hocharomatisch und dennoch einfach und schnell herzustellen sind. Die tunesische Küche ist vermutlich die aromatischste der Region.

<b>550</b>		Dienstag	<b>04.07.2023</b>	1 Kurstag
		Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
		Gebühr	<b>30,00 Euro inkl. Umlage</b>	
		Leitung	<b>Yael Vieira</b>	



## Grabpflege *sorgenfrei!*

**Grabpflege kostet Zeit und Mühe.**

Die KF Krematorium und Friedhofsgärtnerei GmbH übernimmt diese Arbeit gerne für Sie – seriös, zuverlässig und erfahren. Unsere Mitarbeiter\*innen beraten Sie gerne.



**Tel. 0561-983 508** [www.friedhofsgaertnerei-kassel.de](http://www.friedhofsgaertnerei-kassel.de)  
 KF Krematorium und Friedhofsgärtnerei GmbH  
 Mo. bis Fr. 9.00 – 15.30