

## Sommerakademie: Kulinarischer Kurzurlaub durch Peru

Sommerakademie: Kulinarischer Kurzurlaub durch Peru Sprachdozenten präsentieren ihre Heimatküche - Lernen Sie Spanisch einmal anders

Die peruanische Küche ist so vielfältig wie keine andere und hat sich zu einer der renommiertesten Küchen in ganz Südamerika entwickelt. Sie ist durch die Verschmelzung der spanischen Küche mit den Zutaten der Inkas entstanden. Einflüsse aus China, Japan, Afrika, Italien und Frankreich finden sich dort ebenso. Gemeinsam werden einige traditionelle peruanische Gerichte zubereitet und verzehrt. Als Vorspeise gibt es "papa a la huancaína" gekochte Kartoffeln mit einer scharfen Käsesoße. Man serviert sie mit Salatblättern, gekochten Eiern und Oliven. Das Hauptgericht: "arroz tapado" Reis und Hackfleisch wird mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Knoblauch gewürzt und mit Rosinen, Eiern und Oliven verfeinert. Der Reis wird in einer Schale schichtweise mit Hackfleisch geschichtet und auf einen Teller gestürzt. Es sieht dann wie ein kleiner Turm aus. In Peru kocht man mit Knoblauch und "aji amarillo" (Chilischote). Natürlich wird die Soße nicht so scharf zubereitet. Der Nachtisch "leche asada" wird in Schälchen in einem Wasserbad gebacken und rundet das Menü ab. Die Veranstaltung findet auf Deutsch statt, einige einfache spanische Vokabeln und Redewendungen werden eingeführt. Ebenso ist Landeskunde und Tischkultur Inhalt des Kurses. Es wird keine Sprachkenntnis vorausgesetzt. Bitte Schürze und Gefäß für ggf. Reste mitbringen. Die Lebensmittellage ist direkt an die Dozentin zu zahlen.

Dozent(en):	Giersbach, Luz Monica
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Freitag
Zeitraum:	Fr. 05.06.2020 - Fr. 05.06.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	29,17 € (22,02 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

### Einzeltermine

05.06.2020

17:00 - 21:00 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche