

AFRICAN CHOP! DIE KÜCHE ZENTRALAFRIKAS



KEFB
Duisburg
Katholische Erwachsenen-
und Familienbildung

"Dis chop fine!" Wenn Ihnen in Kamerun gefällt, was Ihnen zu Essen serviert wurde, bedankt man sich mit diesem Ausdruck beim Gastgeber. Klassische Zutaten in der kamerunischen Küche sind Maniok, Yamswurzel, Kochbananen, Mais, Hirse und Reis. Wer die kamerunische Speisekarte liest, wird dort auch häufig das Wort "Fufu" finden, ein stichfester Brei aus Maniok oder Yams und Kochbananen. Dazu gibt es Soßen oder Eintöpfe, die aus Gemüse, Cashew oder Erdnüssen gekocht werden.

Das Teilen von Speisen und Getränken (kurz: Chop) ist in Kamerun ein wichtiges Mittel zur Festigung von sozialen Beziehungen und ein Zeichen von Gastfreundschaft und Vertrauen. Diese Küche macht einfach gute Laune!

Leitung: Patty Lumsu

Kursort: Katholisches Stadthaus, Lehrküche, Wieberplatz 2, 47051
Duisburg

Datum: Sa 11.05.2024

Uhrzeit: 17:00 - 20:45 Uhr

Kursgebühr: 30,25 € inkl. 13,00 € Lebensmittelumlage

Infos und Anmeldung: Im Internet unter <https://www.kefb.info/region-west/programm-west/kurs/J1164012Z>
Per Mail duisburg@kefb.info
Per Telefon 0203 28104 52