

Salzburg: Weltdinner Nigeria am AAI Salzburg

Bei diesem Weltdinner stehen Gerichte aus dem Herzen Afrikas, nämlich aus Nigeria, im Mittelpunkt. Das Land ist Heimat vieler Gesellschaften, die mehr als 520 Sprachen sprechen, und verfügt über verschiedene Arten von Heilpflanzen, die Teil ihrer Gerichte sind. Diese Rezepte werden seit mehreren Generationen weitergegeben. In vielen dieser Gerichte werden die schmackhaften Gewürze Westafrikas mit kulinarischen Einflüssen aus verschiedenen Ländern der Welt kombiniert. An diesem Abend kochen wir u.a. die typisch nigerianische Egusi Suppe und ergänzen diese mit Beilagen aus Yams, Mais und Kochbananen. Auch eine vegetarische Option wird zubereitet.

Referierende: Kiyesola Kolawole (Salzburg/Nigeria) Köchin des Abends: Femi-Makinde Temilade (Salzburg/Nigeria)

Wo: Afro-Asiatisches Institut, Seminarraum (bitte Aushang am Eingang beachten!)