



# Habous-Shopping

## Workshop Familiegeheimen uit de Marokkaanse keuken



U maakt drie gevulde weckpotten met smaakmakers Touma m'ragda, gefermenteerde knoflook; Hamed m'ragda, gefermenteerde citroen; en S'men gefermenteerde roomboter. De inhoud kunt u steeds weer aanvullen, de potten gaan levenslang mee.

Aansluitend lunchen we met Marokkaanse gerechten waarbij de tongstrelende smaakmakers zijn gebruikt. De S'men waarmee Mina Bahnini van [www.habous-shopping.com](http://www.habous-shopping.com) werkt, kreeg ze 20 jaar geleden van haar grootmoeder. Je proeft de diepe smaken in haar gerechten.

U ontvangt een hand-out met recepten en uitleg over de geneeskrachtige werking. Zo werkt de Touma m'ragda bij verkoudheid en de S'men bij ontstekingen.

# Oogsten Koken en Eten

't Haantje 20 - 7847 TC 't Haantje | +31(0) 6191 999 34 | [www.oogstenkokeneneten.nl](http://www.oogstenkokeneneten.nl)

## Workshop Familiegeheimen uit de Marokkaanse keuken



19 oktober van 11.00  
tot 14.30 uur op de kookzolder van  
tuinbouwbedrijf 't Leeuweriksveld,  
Zandzoom 72 (navigatie 71),  
Wilhelmsoord (Emmen)

Kosten € 65,- incl. Marokkaanse lunch

Voor meer informatie en opgave  
[info@oogstenkokeneneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneneten.nl)

