

Bitte Anmeldung über: [Kochschule Regensburg](http://Kochschule.Regensburg)

## Rezepte aus 1001 Nacht:

## Arganprodukte.eu bietet marokkanischen Kochkurs in der Kochschule an

In der Kochschule der Markthalle im Parkhaus Dachauplatz ist immer etwas geboten. Im November findet erstmals ein marokkanischer Kochkurs statt, die „Kulinariische Karavane“. Die marokkanische/orientalische Küche zählt zu den besten Küchen der Welt. Der Kurs soll zeigen wie einfach und wirtschaftlich das Kochen in Marokko geht. Die landestypischen Gewürze und Zutaten werden ebenso verwendet wie das spezielle Kochgeschirr. Wir kochen u.a. Couscous und Tagine. „Tagine“ bezeichnet sowohl das Nationalgericht von Marokko als auch das Gefäß in dem es gereicht wird. Tagine ist ein Ragout aus Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse und geht auf die Berber-Tradition zurück.

Der Kurs findet am 03.11.2011 von 18-22.00 Uhr in der Markthalle statt. Der Preis pro Person beträgt 63,-- € und die Teilnehmerzahl ist auf 10 begrenzt. Schnell sein lohnt sich also!!!

Damit Sie Ihre neuen Kenntnisse dann zuhause auch gleich umsetzen können, bietet die Firma arganprodukte.eu mit Sitz in Alleglöfshem vielerlei Köstlichkeiten aus Marokko an, allen voran das Arganöl.

Seit einigen Jahren macht dieses Öl viel von sich reden. Arganöl, auch "das flüssige Gold Marokkos" genannt, hat längst seinen Einzug in die deutsche und internationale Gourmet-Küche gehalten. Das Besondere am Arganöl ist sein hoher Gehalt an essenziellen, biologisch aktiven ungesättigten Fettsäuren, der bei rund 80 % liegt.



Es wird aus den Früchten des dornigen Arganbaumes gewonnen. Der Arganbaum wächst ausschließlich in einem eng begrenzten Landstrich im Südwesten Marokkos, der heute auch zum UNESCO-Welterbe zählt.

Arganöl wird aber nicht nur als Lebensmittel sondern auch als Kosmetikum und/oder Heilmittel verwendet. Als Kosmetikum findet man es neben dem reinen Pflegeöl in vielfältigen Cremes, Lotionen, Seifen, Shampoos, Masken etc. Es ist obendrein eines der seltensten Lebensmittel der Welt; in seiner Seltenheit mit Trüffel und Kaviar vergleichbar. Es gilt als antioxidativ, desinfizierend, feuchtigkeitsspendend, pilz- und bakterienhemmend, durchblutungsfördernd, zellverjüngend und abwehrstärkend.

Die Herstellung von Arganöl ist auch heute noch zu großen Teilen Handarbeit. Die Gewinnung des Öles ist extrem arbeitsintensiv. Um 1 Liter Öl zu erhalten, muss eine geübte Arbeiterin 10 bis 15 Stunden arbeiten.

Arganprodukte.eu hat es sich zur Aufgabe gemacht, dieses wertvolle Öl bei uns bekannt zu machen und damit die Lebensbedingungen der (ausschließlich) Arbeiterinnen vor Ort zu sichern. Diese sind durchweg in so genannten Frauencooperativen zusammengeschlossen und leisten einen wichtigen Beitrag zur Unabhängigkeit und wirtschaftlichen Existenzsicherung der dortigen Frauen.

Weitere Informationen auf [www.arganprodukte.eu](http://www.arganprodukte.eu)  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen viel Spaß beim Kochen!!!