

Interkultissimo beim „Das Zusammenleben“ e.V.

Zum Jahresende wurde im „Das Zusammenleben“ e.V. wieder international gekocht. Asiatische und Afrikanische Leckereien kamen auf den Tisch.

Le thi thanh Binh aus Vietnam bereitete im September mit den Projekt Teilnehmer/innen Glasnudelsuppe mit Hühnchen und Pfifferlingen, Sommerrollen und gebratene Bananen zu.



Sie kam bereits 1975 in die damalige DDR und absolvierte hier ihre Ausbildung als Technische Fachkraft für Offset Retusche. In Freital betrieb sie unter anderem den ersten Asia Imbiss die „Asia Ecke“, den Asia Imbiss am Toom Baumarkt oder das Zeitungs- und Lotteriegeschäft in Potschappel.



Im November dann übernahm Maria Elisa Margues die Leitung des gemeinsamen Kochens. Sie kam 1986 aus Mosambik und lernte im Schlachthof in Dresden Facharbeiterin für Wurst- und Fleischverarbeitung. Maria kochte mit den Teilnehmer/innen die Gerichte

„Fejoada“, „Chamucas“ und gebratener Maniok. Durch die jahrhundertelange Kolonialherrschaft ist die Küche Mosambiks deutlich von der portugiesischen Küche beeinflusst. Dazu gesellen sich Einflüsse aus Asien und natürlich von den afrikanischen Nachbarn Mosambiks.

Als letztes in diesem Jahr kochte Milete Haish eritreische Speisen. Es gab „Zigni“ – äthiopisches Gulasch, „Doro Wot“ – ein afrikanisches Festtagsessen und dazu Salat und „Injera“ – Fladenbrot aus Hirsemehl. Alle präsentierten stolz ihre Gerichte und freuten sich das es den Teilnehmer/innen gut schmeckte. Eine kleine Weihnachtsüberraschung gab es außerdem für alle. Tatjana Jurk, Vereinsvorsitzende vom „Das Zusammenleben“ e.V., betonte noch mal, dass dieses Projekt durchweg gelungen ist und zur Verständigung zwischen den Kulturen, die in Freital leben, einen wichtigen Beitrag leistet.



Alle freuen sich auf die Fortsetzung im Januar 2019. Dann wird thailändisch gekocht!

Alle freuen sich auf die Fortsetzung im Januar 2019. Dann wird thailändisch gekocht!