

PLUS

Mød Mankell

Den svenske succesforfatter og aktivist Henning Mankell fortæller om sit liv og forfatterskab. Side 3



Lunt til halsen

Hold halsen varm med et smukt strikket tørklæde i alpakauld fra Bolivia. Side 8

KOM PÅ KOGE- SKOLE

Tag på kursus hos Hanne Holm, og lær at lave mad fra Thailand, Mellemøsten og karryens mange lande. Side 4

Lav fantastisk eksotisk mad

Kom på kogeskole med Hanne Holm, der er specialist i thaikøkkenet og ved en masse om både karry og det arabiske køkken.

MADLAVNINGSKURSER

LARS DAHLAGER

Masser af danskere har Hanne Holms nemme og skønne kogebøger om thaikøkkenet stående på køkkenhylden, og ikke så få har været igennem et af hendes altid underholdende madlavningskurser.

Hanne Holms far er thai og moren fra Slagelse, og hun fik i den grad thaimaden op under fingrene i barndomshjemmet. Siden hen er hun blevet en af landets fremmeste undervisere i ikke blot asiatisk madlavning, men også indisk og mellemøstlig mad.

Politiken Plus indbyder nu til en række



Kogebog

HANNE HOLM

MELLEMØSTLIGE KØKKENER PÅ NØRREBRO

Pluspris 200 kr. Alm. pris 250 kr.



THAI CLASSIC. Blandt grundingredienserne til mange thairetter er citrongræs, galangarod og basilikum.

Foto: Torsten Graae

kogeskoler med Hanne Holm i Bisquitfabrikken i Jægersborggade på Nørrebro. Kurset 'thaiklassikere' er introduktion til thaikøkkenets grundlæggende principper og råvarer, og du lærer at lave en klassisk thaimenu. I 'thaiklassikere, trin 2' kræver menuen lidt mere håndslag.

I karry-kogeskolen følger kursisterne

karryretternes spor fra Indien til Afrika, Sydøstasien, Japan og Caribien, og her vil der for alvor blive stødt karry i morter. Kurserne i den mellemøstlige afdeling ser på det irakiske køkken med retter som *turshana* (lammegryde med tørrede frugter) og *samak bilfran* (ovnbagt fisk), det marokkanske med klassisk *tajine* samt

det palæstinensiske med *maqluba*, *shifa* (indbagt krydret kød) og *baklawa* til dessert. Tre herboende kvinder fra de respektive lande vil give tips og vink.

Til alle kurser skal du selv medbringe forklæde samt drikkevarer til den afsluttende middag.

lars.dahlager@pol.dk

KOGESKOLER PÅ BISQUITFABRIKKEN
MED HANNE HOLM
Jægersborggade 20, København N

THAI-KLASSIKERE
Lørdag 17. september kl. 13-17

THAI-KLASSIKERE TRIN 2
Lørdag 24. september kl. 13-17

KARRY-KOGESKOLE
Lørdag 1. oktober kl. 13-17.
Pluspris pr. kursus lørdage 495 kr.
+ gebyr 10 kr.
Pris for andre 550 kr. + gebyr 10 kr.

MELLEMØSTLIG KOGESKOLE

DET IRAKISKE KØKKEN
Onsdag 28. september kl. 18-21.30

DET MAROKKANSKE KØKKEN
Onsdag 26. oktober kl. 18-21.30

DET PALÆSTINENSISKE KØKKEN
Onsdag 30. november kl. 18-21.30
Pluspris pr. kursus onsdage 360 kr.
+ gebyr 10 kr.
Pris for andre 400 kr. + gebyr 10 kr.

Køb billetter på politiken.dk/plus
– under 'arrangement'