

# CUISINE DU MONDE

Tous les samedis de 12h30 à 14h30

Du 1 octobre au 30 juin 2021

*Public famille. L'Atelier, 27 rue savary. Quimperlé*

Une occasion conviviale et originale de découvrir le chinois et l'hindi, et aussi la culture et les saveurs de l'Asie et de l'Inde.

Avec Fong Meï et Suman, partez en voyage et ouvrez vos papilles...

## Découverte du CHINOIS (avec Fong Meï EUDE)

### Cuisine d'Asie

### Dégustez avec des baguettes, initiez-vous au mandarin !

Découvrez et préparez les plats traditionnels asiatiques en vous initiant tout doucement à la langue chinoise. Avec Fong Meï, cuisinière hors pair, osez un véritable voyage culinaire passant par le Japon, la Corée, Taïwan, le Vietnam et la Chine. Au menu : beignets de crevette au sésame, soupe chinoise, raviolis, poulet satay sauce cacahuète, nems...

- ▶ **Les 1ers samedis de chaque mois hors vacances scolaires**
- ▶ **03 oct. 7 nov. 5 dec. 9 janvier. 6 février. 13 mars. 3 avril. 22 mai. 5 juin**
- ▶ **Prix : 120€/an, 60€/trim, 20€/séance (hors adh)**



## Anglais & découverte de l'hindi (avec Suman Pinnamaneni)

### Ayurvedic cooking workshop – Découverte (1<sup>ère</sup> année) Cuisine indienne végétarienne et végan

Cuisinier professionnel, Suman vous fait partager sa passion des épices et de leurs goûts subtiles...

- 10 octobre** : Introduction to Ayurveda cooking. Dal Soup, Rice with simple herbs
- 14 novembre** : Doshas (Body Types). Vegetable Curry, Chai
- 12 dec** : Gunas (Qualities ). Winter Soup, Sugar free Desserts
- 16 janv.** . Spices and its users and basic principles of food. Indian Pan cake, Rice Pulav, Puri (fried pancake), Coconut Chutney
- 13 fev.** : Foods for healing. Kichiri, Halwa (dessert ) banana Chutney
- 20 mars** : Food Combination. Vegetables curry with nuts and dry fruits, yogurt Chutney
- 10 avril** : Determining body type. Carrots with coconut, Turmeric rice
- 29 mai** : Mango/ banana Lassi , Potato pakoda, Puri (fried pancake )
- 12 juin** :

- ▶ **Les 2èmes samedis de chaque mois hors vacances scolaires.**
- ▶ **Prix : 120€/an, 60€/trim, 20€/séance (hors adh)**

*N'oubliez pas d'apporter un tablier, une planche à découper, un couteau bien aiguisé et une boîte hermétique*

**Infos & inscr.** : 06 82 43 42 98 • [contact.babellium@gmail.com](mailto:contact.babellium@gmail.com) • FB@babelliu

# CUISINE INDIENNE

## végétarienne et végan

Ayurvedic cooking workshop

Les 2èmes et 3èmes samedis de 12h30 à 14h30

Du 1 octobre au 30 juin 2021

*Public famille. A l'Atelier, 27 rue savary. Quimperlé*

Une occasion conviviale et originale de pratiquer l'anglais et découvrir l'hindi, et aussi la culture et les saveurs de l'Inde.

Avec Suman Pinnamaneni, partez en voyage et ouvrez vos papilles...

Cuisinier professionnel, Suman vous fait partager sa passion des épices et de leurs goûts subtiles....

---

### Découverte (1<sup>ère</sup> année)

► Les 2<sup>èmes</sup> samedis de chaque mois hors vacances scolaires.

**10 octobre** : Introduction to Ayurveda cooking. Dal Soup, Rice with simple herbs

**14 novembre** : Doshas (Body Types). Vegetable Curry, Chai

**12 dec** : Gunas (Qualities). Winter Soup, Sugar free Desserts

**16 janv.** . Spices and its users and basic principles of food. Indian Pan cake, Rice Pulav, Puri (fried pancake), Coconut Chutney

**13 fev.** : Foods for healing. Kichiri, Halwa (dessert ) banana Chutney

**20 mars** : Food Combination. Vegetables curry with nuts and dry fruits, yogurt Chutney

**10 avril** : Determining body type. Carrots with coconut, Turmeric rice

**29 mai** : Mango/ banana Lassi , Potato pakoda, Puri (fried pancake )

**12 juin** : Menu à définir

### Approfondissement (2<sup>ème</sup> année)

► Les 3<sup>èmes</sup> samedis de chaque mois hors vacances scolaires.

**17 octobre. 21 novembre 19 dec**

**23 janv. 20 fev. 27 mars 17 avril**

**29 mai (14h30-16h30) 19 juin**

► **Prix : 120€/an, 60€/trim, 20€/séance (hors adh)**

**Infos & inscr.** : 06 82 43 42 98 • [contact.babellium@gmail.com](mailto:contact.babellium@gmail.com) •

FB@babellium • [www.collectif-babellium.fr](http://www.collectif-babellium.fr)