

## Galeriefest zur Finissage Assad Tabatabai

Montag, 15. Juni 2015

Zur Finissage von Assad Tabatabais Ausstellung laden wir ein zu einem

Galeriefestessen, Samstag 4. Juli 2015, 18 Uhr

Wer am Abendessen zum Preis von &euro; 10,00  
(Portion mit Rindfleisch oder Portion vegetarisch, Nachspeise, Getränk)  
teilnehmen will, möge sich telefonisch oder über e-mail anmelden.

Tel. 0650 8811 850

sekretariat@gleichgewicht.org

Nächster Termin: Themenausstellung DANTE , Vernissage Samstag 11. Juli 2015, 18 Uhr

Nahid Bagheri-Goldschmied signiert auch ihr Buch  
SPUREN, das sie ins Persische übersetzt und bei Driesch herausgegeben hat (Bilinguale Ausgabe &euro; 17,00).

Ghormeh Sabzi (&bdquo;Grüner Eintopf&ldquo;) ist ein traditionelles persisches Gericht. Es besteht aus sieben verschiedenen Kräutern (unter anderem Petersilie, Koriander, Dill, Bockshornklee und Ackerlauch, gelegentlich auch Minze) und Estragon in geringeren Mengen sowie (roten) Bohnen, die über einen sehr langen Zeitraum in Öl und Wasser gegart werden, bis das Öl an der Oberfläche steht. Weitere Zutaten sind wahlweise Rind-, Hühner- oder vornehmlich Lammfleisch und getrocknete Limetten. Dazu wird Reis serviert. In Nahids Version wird Rindfleisch verwendet.

Als vegetarische Version ein Eintopf mit Melanzani: Kashk O Bademjan

(Abbildungen aus Wikipedia)

Zur Nachspeise Marillenkuchen.

Weiß- oder Rotwein aus dem Weinviertel, wahlweise auch Bier oder Nichtalkoholisches.