

#GKARAB5

## Informationen zu arabischem Essen und Restaurants

Sarah Al-Hamad, Autorin, Publizistin und Orientalistin wuchs in Kuwait auf und lebt heute zwischen Kuwait und London. Über ihr Buch *Cardamon and Lime - Recipes from the Arabian Gulf* (New Holland Publishers Ltd, London 2008) schreibt sie auf ihrer LinkedIn Seite: "The first cookbook devoted solely to traditional recipes from the Gulf - with my own location photographs of the souqs, date, spice and fish markets of Kuwait and Bahrain and other foodie spots in the region. Recipes include the infamous machbous, my aunt Hessa's wonderful dhal soup, lumi-scented fish and datey rice and many wonderful date desserts".

Sie veröffentlichte ihr zweites Buch, *Sun Bread and Sticky Toffee: Date Desserts from Everywhere* in 2013 (Interlink Publishing Group, UK), in dem sie sich exklusiv mit Datteln beschäftigt.

Die u.g. wissenschaftliche Publikation liefert sehr interessante Informationen über die traditionellen Speisen und Zutaten der Region, und bedauert, dass die lokale Küche nicht genug Anerkennung findet.

[http://www.acnut.com/v/images/stories/pdf/publications/traditional\\_foods\\_in\\_the\\_agc.pdf](http://www.acnut.com/v/images/stories/pdf/publications/traditional_foods_in_the_agc.pdf)

Auf der folgenden Seite sind leckere Rezepte aus verschiedenen arabischen Ländern, darunter aus Saudi-Arabien, Kuwait und den anderen Golfstaaten.

<http://shahiya.com/english/recipes/cuisine/gulf/0>

Überall in den arabischen Golfländern genießt man gute Restaurants und viele Möglichkeiten in puncto Cuisine aus verschiedenen Ländern Asiens und Europas. Die libanesischen Cuisine ist sehr beliebt. Dubai hat exquisite Restaurants und eine sehr große Auswahl. Alle großen Hotels verfügen über verschiedene kulinarische Möglichkeiten. Am besten holen Sie sich Empfehlungen von Einheimischen oder andere

Expats. Die Tageszeitungen stellen auch Restaurants vor, und bieten nützliche Infos.

Zum Beispiel:

<http://gulfnews.com/life-style/food/features/dubai-s-newest-spanish-restaurant-1.1322064>



**Hinweis**

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: [www.seitnotiz.de/GKARAB5](http://www.seitnotiz.de/GKARAB5)