



NAKRĘĆ SIĘ NA SUSHI

„Nakręć się
na Sushi” –
pod takim
hasłem
przebiegły
warsztaty

zorganizowane przez Młodzieżowe Centrum Kariery OHP w Gołdapi. Pod czujnym okiem licencjonowanego Sushimastera młodzież miała okazję nabyć nowe umiejętności, które są niezbędne do przygotowywania i serwowania sushi. W części teoretycznej szkolenia uczestnicy poznali historię sushi, rodzaje rolek oraz podstawowe informacje na temat kuchni japońskiej. Część praktyczna pozwoliła uczestnikom nauczyć się kręcić rolki od podstaw. Pani Emilia Sakowicz właścicielka Pracowni Sushi w Gołdapi pokazała cały proces produkcji począwszy od odpowiedniego zaprawienia ryżu na prawidłowym i estetycznym serwowaniu kończąc. Młodzież chętnie i bardzo aktywnie uczestniczyła w warsztatach. Otrzymane certyfikaty na pewno zwiększą ich konkurencyjność na lokalnym rynku pracy.



*Autor artykułu:
Monika Dowgiałło –
doradca zawodowy
MCK Gołdap*

*Autor zdjęć: Anna
Brzost – Dołęga –
pośrednik pracy*

