

# იაპონური სამზარეულოს მასტერ კლასი

5-6 მარტს, აგრარულ უნივერსიტეტთან არსებულ საქართველოს კულინარიის აკადემიაში ჩატარდა იაპონური სამზარეულოს მასტერ-კლასები.

1. მასტერ-კლასი სოფლის მეურნეობის სტუდენტების მონაწილეობით



იაპონიის ელჩის, ბატონი ტომიო კაიტანის მისასალმებელი სიტყვა



შეფ-მზარეული, ბატონი იმატა ხსნის სუმის ბრინჯის შეზავების წესს



მაკი-ძუშის დამზადების წესი



შეფი მითითებებს აძლევს თითოეულ მონაწილეს

## 2. მასტერ-კლასი თავისუფალი უნივერსიტეტის იაპონური განყოფილების სტუდენტების მონაწილეობით



მაკი-მუშის დამზადების წესი



მონაწილეები თვითონ ამზადებენ სუშის



სუში მზადაა!



დეგუსტაცია

3. მასტერ-კლასი კულინარიის აკადემიის სტუდენტებისა და იაპონური რესტორნების მზარეულების მონაწილეობით



შეფ-მზარეული პასუხობს კითხვებს



მონაწილეების კამერით უღებენ შეფ-მზარეულს



მონაწილეების ამზადებენ სუშის



შეფ-მზარეული მითითებებს აძლევს მონაწილეებს

#### 4. სატელევიზიო გადაღება პირველი არხის კულინარიულ გადაცემაში



შეფ-მზარეული ამზადებს მიტარაში-დანგოს



შეფ-მზარეული ამზადებს ტემპურას

მადლობას ვუხდით კულინარიის აკადემიას, მასტერ-კლასის მონაწილეებს და სტამბულიდან ჩამოსულ შეფ-მზარეულს, ბატონ იმატას. იაპონიის საელჩო საქართველოში მომავალშიც გეგმავს იაპონური კულტურის გასაცნობი ღონისძიებების ჩატარებას და ვიმედოვნებთ თქვენს მხარდაჭერას.