

رئیس مرکز آموزش فنی و حرفه ای هشتروند خبر داد:



حضور چشمگیر غرفه مهارت با رویکرد " آموزش طبخ آبیان " در جشنواره ماهگیری با قلاب در سد سهند این شهرستان

رئیس مرکز آموزش فنی و حرفه ای هشتروند از حضور و مهارت افزایشی در طبخ ماهی در غرفه آموزش مهارت مرکز آموزش فنی و حرفه ای این شهرستان در حاشیه جشنواره ماهگیری با قلاب در سد سهند هشتروند طی روزهای ۲۳ و ۲۴ خرداد خبر داد.

به گزارش روابط عمومی اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی، بابک موسوی، رئیس مرکز آموزش فنی و حرفه ای هشتروند با اعلام این خبر گفت: جشنواره ماهگیری با قلاب در در روستای قزللو و مشرف به سد سهند با حضور جمع کثیری از علاقمندان برگزار گردید.





موسوی در ادامه افزود: مرکز آموزش فنی و حرفه ای هشتروند با ایجاد غرفه مهارت با آموزش بخت ماهی و انواع سس جهت تهیه طبخ آبزبان با هدف بهبود فرهنگ تغذیه حضور فعال و چشمگیری داشت.

وی هدف از ایجاد غرفه در حاشیه این نمایشگاه را فرهنگ سازی در استفاده از آبزبان و اضافه کردن آن در سبد غذایی خانوار عنوان کرد و خاطر نشان ساخت: با توجه به عدم استقبال قشری از مردم از آبزبان در سبد غذایی خانواده بدلیل نامطبوع بودن بوی ماهی و عدم وجود دانش از فواید آن و عدم توانمندی کافی از نحوه طبخ انواع مختلف ماهی و آبزبان، می توان با کسب مهارت های مختلف و به روز، ضمن بهره مندی از فواید مصرف آبزبان در ایجاد تندرستی از آشپزی و طبخ آبزبان لذت برد.

در حاشیه دو روزه برگزاری این جشنواره، امینی، نماینده شهرستان هشتروند و چارواپماق، امینیان فرماندار، انبارته، معاون فرماندار و جمعی از مسولین شهرستان از غرفه مهارت مرکز آموزش فنی و حرفه ای هشتروند بازدید کردند.

امین امینیان، فرماندار هشتروند، هدف اصلی برگزاری این جشنواره را توسعه گردشگری پایدار و جاذبه سازی گردشگری عنوان کرد.



وی در ادامه افزود: هشتروند علی رغم داشتن ظرفیت های غنی در هر یک از این حوزه ها متاسفانه در طول سال های گذشته بدلیل وجود مشکلات و موانع گوناگون جزو شهرستان های کم برخوردار بوده و همین مسئله موجب افزایش نرخ مهاجرت و کاهش شدید میزان اشتغال شده است.

فرماندار هشتروند با تاکید بر اینکه گردشگری به عنوان یک صنعت ۱۰۰ در صد داخلی می تواند موجب تغییر چهره منطقه شود خاطر نشان کرد: در سالی که رهبر معظم انقلاب به نام رونق تولید نامگذاری کرده اند گردشگری می تواند موجب ایجاد رونق در تولیدات منطقه شود بگونه ای که جذب گردشگر علاوه بر آنکه بصورت مستقیم برای منطقه درآمد خواهد داشت و موجب به وجود آمدن فرصت های شغلی جدید برای جوانان خواهد شد، می توان با گره زدن حوزه های مختلف کشاورزی، فرهنگی، صنایع و ... به صنعت گردشگری موجب رشد و شکوفایی این عرصه ها و ایجاد توسعه پایدار در منطقه شد.

سرکار خانم شند آبادی، مربی آموزش فنی و حرفه ای نیز با حضور در غرفه مهارت این مرکز آموزش چند نوع طبخ ماهی و انواع سس را در محل برگزاری جشنواره برای شرکت کنندگان و بازدید کنندگان از جشنواره ارائه نمود.

از نکات جالب و حایز اهمیت این کارگاه آموزشی حضور جمع کثیری از آقایان و اظهاری علاقه به آموزش و طبخ ماهی در این غرفه بود.

شایان ذکر است؛ در این جشنواره، بسیاری از برنامه های دیگر نظیر برگزاری مسابقه آشپزی، ورزش های بومی و محلی، مسابقات عکاسی، اجرای زنده موسیقی، ورزش های آبی و هوایی به منظور افزایش نشاط و شادابی اجتماعی در طول جشنواره برگزار شد.