

با رویکرد " مصرف آبزبان " در مرکز آموزش فنی و حرفه ای جلفا صورت گرفت:

### **برگزاری کارگاه آموزشی روشهای مختلف طبخ ماهی**

کارگاه آموزشی یک روزه طبخ ماهی با هدف مصرف آبزبان از جمله ماهی و گنجاندن آن در سبب غذایی خانوار در محل مرکز آموزش فنی و حرفه ای هادیشهر (جلفا) برگزار گردید.



کارگاه آموزشی یک روزه طبخ ماهی با هدف مصرف آبزبان از جمله ماهی و گنجاندن آن در سبب غذایی خانوار در محل مرکز آموزش فنی و حرفه ای هادیشهر (جلفا) برگزار گردید. به گزارش روابط عمومی اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی، در راستای اجرای تفاهم نامه همکاری آموزشی بین اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان، امور شیلات و مرکز سلامت جامعه زنان سپاه عاشورا، کارگاه آموزشی یکروزه طبخ ماهی در محل مرکز آموزش فنی و حرفه ای هادیشهر (جلفا) برگزار گردید.

داریوش پیرعلیلو، رئیس مرکز آموزش فنی و حرفه ای هادیشهر (جلفا) ضمن اعلام این خبر، افزود: با توجه به ارزش غذایی آبزبان و گنجاندن آن در سبب غذایی خانوارها، برگزاری کارگاههای آموزشی در این زمینه لازم و ضروری است.

وی در ادامه اظهار داشت: اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان با همکاری امور شیلات در مراکز شهرستانها بصورت رایگان در این زمینه همایش های یکروزه برگزار میکند. پیرعلیلو افزود: این کارگاه آموزشی با مربیگری سرکار خانم شند آبادی از مربیان همکار و همچنین با مشارکت مدیریت جهادکشاورزی و شبکه بهداشت شهرستان برگزار و کارگاه مشابه در روزهای آتی در شهر سیه رود نیز، برگزار خواهد شد.

سرکار خانم سعادت مند، کارشناس تغذیه شبکه بهداشت شهرستان نیز نسبت به فواید و ارزش غذایی آبزبان توضیحات لازم را ارائه و در خصوص نحوه تشخیص ماهی تازه از فاسد مطالبی را عنوان کرد. شایان ذکر است؛ این کارگاه آموزشی بصورت عملی روشهای طبخ ماهی از جمله؛ ساندویچ ماهی، کباب ماهی، ماهی شکم پر، خوراک ماهی و همچنین سوپ ماهی آموزش داده شد. در پایان کارگاه نیز، عباسی، مدیر جهاد کشاورزی شهرستان، ضمن بازدید از کارگاه، گزارشی از بهره برداری چندین استخر پرورش ماهی خبر داد و افزود: اداره جهاد کشاورزی شهرستان در این زمینه با اعطاء وام خوداشتغالی آماده خدمت رسانی به همشهریان