



Kırıkkale'nin geleneksel tatları geleceğe taşıyor

Kırıkkale İl Kültür ve Turizm Müdürü Neslihan Aktaş, dünyaca ünlü şef Hüseyin Şipalin'in öncülüğünde Şehit Ali Tonga Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileriyle bir araya gelerek, Kırıkkale'nin yöresel yemeklerini hazırladı.

Kırıkkale İl Kültür ve Turizm Müdürü Neslihan Aktaş, dünyaca ünlü şef Hüseyin Şipalin'in organizatörlüğünde, Şehit Ali Tonga Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileriyle bir araya gelerek Kırıkkale'nin zengin mutfak kültürünü tanıttı. Etkinlik, hem gençlerin geleneksel tatlarla tanışmasını hem de bu değerleri gelecek nesillere aktarmayı amaçladı.



LEZZETLER GENÇLERLE YENİDEN KEŞFEDİLDİ

Şef Hüseyin Şipalin'in öncülüğünde gerçekleşen uygulamalı etkinlikte, öğrenciler Kırıkkale mutfağının eşsiz lezzetlerini öğrenip, hazırlama fırsatı buldu. Katılımcılar, Kırıkkale'nin yöresel yemeklerini hazırlarken büyük bir heyecan ve ilgiyle çalıştılar. Etkinlik, sadece gençlerin mutfak becerilerini geliştirmekle kalmayıp, aynı zamanda şehrin kültürel mirasını yaşatmaya yönelik önemli bir adım oldu.



YÖRESEL YEMEKLER ŞEF REHBERLİĞİNDE ÖĞRENDİ

İl Müdürü Neslihan Aktaş, etkinlikte yaptığı konuşmada, yöresel mutfağın, Kırıkkale'nin kültürel zenginliklerinin önemli bir parçası olduğuna dikkat çekti. Aktaş, "Yöresel mutfağımız, kültürel mirasımızın önemli bir parçasıdır. Bugün burada gençlerimizle birlikte bu eşsiz tatları hazırlayarak geleneklerimizi geleceğe taşıyoruz. Bu etkinliğin hem öğrencilerimize ilham vereceğine hem de Kırıkkale mutfağını daha geniş kitlelere tanıtacağımıza inanıyorum," dedi.

Program, öğrencilerin hazırladığı yemeklerin sunumu ve tadımı ile sona erdi. Katılımcılar, Kırıkkale'nin yöresel yemeklerinin zenginliği ve lezzeti karşısında hayranlıklarını dile getirdi. Kırıkkale'nin gastronomi alanında hak ettiği yeri alması için bu tür organizasyonların devam edeceği, yerel mutfak kültürünün daha geniş bir kitleye tanıtılacağı vurgulandı.

Kırıkkale'de lise öğrencileri mesleklerine ilk adımı okullarında atıyor

Kırıkkale'de meslek lisesi öğrencileri, aldıkları teorik bilgileri okullarındaki atölyelerde uyguluyor.



Yenimahalle Şehit Ali Tonga Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi yiyecek ve içecek, saç bakımı ve güzellik ile grafik ve fotoğrafçılık bölümlerinde eğitim gören öğrenciler, atölyelerde mesleklerine ilk adımı atıyor.

Okulu ziyaret eden Kırıkkale İl Milli Eğitim Müdürü Rıza Aydın, gazetecilere, meslek liselerindeki öğrencilerin kendi ve aile bütçelerine katkı sağlayabilecekleri meslekleri okullarında öğrendiklerini söyledi.

"Genç yaşıta istihdamın kapısını aralıyor"

Mesleki eğitimler sayesinde öğrencilerin genç yaşıta istihdamın kapısını araladığını belirten Aydın, şöyle konuştu:

"Yiyecek ve içecek bölümü öğrencileri aldıkları teorik ve uygulamalı eğitimlerle tarihi Osmanlı'ya kadar uzanan yemek kültürünü öğreniyorlar. Saç bakımı ve güzellik bölümü öğrencileri kuaförlük gibi meslekleri öğrenerek şimdiden toplumda ihtiyaç duyulan mesleklerde yetenekli hale geliyor. Grafik ve fotoğrafçılık bölümündeki öğrenciler de tasarlamış oldukları görselleri sanata dönüştürme becerisi kazanarak sektörlerin ihtiyaçlarına cevap verecek şekilde eğitimlerini bu atölyelerde geliştirmektedirler."

