

احیای فرهنگ غذای ایرانی با ارائه مدرک سر آشپز طلایی به هنرجویان وطنی

یکی از کارآفرینان برتر صنعت غذا و مخترع استانداردهای غذایی در کشور، از توسعه برگزاری دوره‌های آموزشی هدفمندی در ایران خبر داد که در آن فرهنگ غنی غذاهای ایرانی دوباره احیا می‌شود.



به گزارش اگرو فود نیوز، مخترع استانداردهای غذایی در کشور، شامگاه دیروز در نخستین مراسم جشن فارغ‌التحصیلی ۱۵۹ هنرجوی آشپزی (GOLDEN CHEF) در کشور و جهان که در هتل المپیک تهران برگزار شد، گفت: آشپزی، یک علم است و غذاهای ایرانی آداب و رسومی دارد که باید برای احیای مجدد آن تلاش کرد.

ساناز مینایی که سابقه‌ای ۳۷ ساله در این صنعت دارد و تا به حال، ۲۷ عنوان کتاب در زمینه آشپزی را به چاپ رسانده است، افزود: برای توسعه فرهنگ پخت غذا در ایران، دانشنامه غذاهای ایرانی را با عنوان "از خورشخانه ایران باستان تا آشپزخانه هر استان" در سه جلد تدوین کردیم که در جریان نخستین جشن دانش‌آموختگی ۱۵۹ هنرجوی گلدن شف رونمایی می‌شود. علاوه بر آن با برگزاری دوره‌های آموزشی، سعی در احیای این فرهنگ فراموش شده داریم و امید مبرور

دانش‌آموختگان بتوانند همین آموزه‌ها را در سراسر ایران نهادینه کنند.



امضای تفاهم نامه با میراث فرهنگی برای تغییر در ارائه خدمات هتلداری در زمینه خوراک

به گفته وی، بزرگ‌ترین معضل ما نحوه پذیرایی و پخت و پز در هتلها است. اصلی که برای جذب توریسم و گردشگر از اقصی‌نقاط جهان بسیار ضروری و لازم به نظر می‌رسد. بنابراین باید تغییری بنیادی در ارائه خدمات هتلداری به‌ویژه در زمینه خوراک به‌وجود بیاید. در این راستا تفاهمنامه‌ای با میراث فرهنگی به امضا رسید که قرار است همکاری‌های دوجانبه در این ارتباط انجام گیرد.

تدوین و ثبت اختراع ۱۷ استاندارد آموزشی

این مدرس ممتاز آشپزی با بیان اینکه طی ۳۷ سال تحقیق و ترجمه استانداردهای کانادا و استرالیا و همچنین آموزش در کشورهایمانند امارات و انگلیس، سعی در ساماندهی غذاهای ایرانی داشتیم، خاطرنشان کرد: سال ۸۸ دفتر نهاد ریاست جمهوری برای نظارت بر غذای این نهاد از بنده دعوت کرد. متأسفانه بعد از بازدید از آنجا متوجه شدم که آداب پذیرایی و پخت و پز به‌درستی اجرا نمی‌شود. بنابراین خود را مکلف به تهیه و تدوین استاندارد غذاهای ایرانی

کردیم که در نهایت در ۱۷ استاندارد آموزشی تدوین و ثبت اختراع شد.

مینایی با انتقاد از اطلاعات غلطی که درباره فستفودها منتشر میشود، ادامه داد: فستفود به معنای غذای سریع است؛ بنابراین وقتی مدت پخت کمتر باشد، ویتامین‌ها و مواد مغذی آن حفظ شده و مصرف‌کننده نیز از آن منتفع میشود.

هر سرخ‌کردنی بد نیست

وی تصریح کرد: همیشه درباره سرخ‌کردنی‌ها به جامعه هشدار میدهند، اما باید پذیرفت که هر سرخ‌کردنی بد نیست. به‌عنوان مثال، ماده‌ای مانند زردچوبه بعد از سرخ شدن، آنتی‌اکسیدان بیشتری در خود ذخیره دارد؛ بنابراین سعی در این است که در کلاسهای آموزشی، نحوه پخت صحیح غذاها و اصول علمی آن ترویج شود.

مخترع استانداردهای غذایی با نقد برنامه‌های آشپزی در صداوسیما اظهار داشت: تبلیغ کردن محصولات و اسپانسرینگ، هیچ مشکلی ندارد، اما این موضوع باید حد و مرزی داشته باشد تا از حالت کاسب‌مآبانه خارج شده و بیشتر جنبه علمی و آموزشی آن در رشد هنرآموزی مردم مؤثر باشد.

مینایی معتقد است: ایران، روم و چین، جزو معدود مکاتبی بودند که در دنیای کهن مکاتب آنها به‌عنوان الگو شناخته میشد، اما به مرور زمان، این فرهنگ غنی کم رنگ شده است؛ بنابراین وظیفه ماست تا در احیای مجدد آن بکوشیم. در همین راستا قصد داریم فرهنگ غذای ایرانی را تا پنج سال آینده به کشورهای خاورمیانه منتقل کنیم.