INTERNATIONAL BAKING DEMONSTRATION AND INTERACTIVE SESSION WITH STUDENTS.

பெருமைமிகு SRM அறிவியல் மற்றும் தொழில் நுட்ப நிறுவனத்தில் 1993 ஆம் ஆண்டு தொடங்கப்பட்ட SRM உணவக மேலாண்மைக் கல்வி நிறுவனம், இத்துறையில் நாட்டின் முதன்மைக் கல்வி நிறுவனமாக விளங்குவதாகும். மாணவர்களுக்கு இனிமையான கல்விச் சூழலையும் உள்ளார்ந்த கற்பித்தலையும் எப்பொழுதும் வழங்குகிறது. மேலும் இந்நிறுவனம், மாணவர்கள் தம் திறன்களை நன்கு வளர்த்துக் கொள்ளும்வகையில் பயிற்சி அளிப்பதில் சிறப்பாக வளர்ந்தோங்கிப் புகழுடன் விளங்குகிறது.

SRM உணவக மேலாண்மை நிறுவனம் பெப்ரவரி மாதம் 7 ஆம் தேதி காலை 10.00 மணிக்கு மேல் மிக பிரபலமான உலகளாவிய விதத்தில் பிரசித்திப்பெற்ற ஜான்ஸன் அண்ட் வேல்ஸ் பல்கலை கழகத்தின் டீன் மாஸ்டர் செஃப் Karl Guggenmos அவர்களின் சமையல் செயல்பாடு முறையும் கலந்துரையாடலும் நடைபெற்றது என்பதை பெருமிதத்துடன் தெரிவித்துக்கொள்ளுகிறோம்.

இந்த சமையல் செயல்பாட்டு முறைக்கும், கலந்துரையாடலுக்கும் சென்னையில் உள்ள IHM மாணாக்கரும், ASAN கல்லூரியின் மாணவர்களும், SRM IHM ஈக்காடுதாங்கல்லின் மாணவர்கள் மற்றும் SRM IHM காட்டடங்களூத்துரின் மாணவர்களும் ஆர்வத்துடனும் பிரமிப்புடனும் எளிமையாக கற்றுக்கொள்ளும் படி திறன்பட செய்து காட்டினார் மாஸ்டர் செஃப் Karl Guggenmos. அவர் தன்னுடைய திறமையான, சுவையான சமையல் திறன்களையும் நுணுக்கங்களையும் மாணவர்களுக்கு கற்று கொடுத்தார்.

இக்கருத்தரங்களும், செயல் பாட்டு முறைகளும் அங்கு பயிலும் மாணாக்கருக்கு தங்கள் திறமைகளை வளர்த்துக் கொள்ளவும் தாங்கள் விரும்பிய மேற்படிப்பை தொடரவும் வாழ்க்கையில் தன்னம்பிக்கையுடன் முன்னேறவும் ஒரு உறுதியான பாலமாக அமைகிறது.

chef Karl Guggenmos மிகுந்த சுவை மிக்க கண்களைக் கவர்ந்து, வாசனையால் அனைவரையும் ஈர்க்கும் வண்ணம் இத்தாலி நாட்டின் **Ricotta Cheese Dumplings மற்றும் சுவையும் மனமும் மிக்க Lemon chicken Piccata with spinach** போன்ற கான்டினென்டல் சமையல் உணவுகளை செய்து காட்டி வளர்ந்து வரும் மாணவர்களுக்கு எதிர்காலத்தில் திறமையான சமையல் வல்லுநர்களாக திகழ வேண்டும் என்ற எண்ணத்தை ஏற்படுத்தினர்.

இறுதியில் SRM உணவக மேலாண்மைக் கல்வி நிறுவனத்தின் இயக்குனர் Dr. D. Antony Ashok Kumar அவர்கள் **chef Karl Guggenmos** அவர்களையும் அவருடன் வந்திருந்த அனைவரையும் கௌரவித்தார்.