



Двадесет два професионална кувара ресторана и хотела у граду Хофу научили су да спремају српска традиционална јела – гибаницу, сатараш, Карађорђеву шницлу и колаче са сувим шљивама, захваљујући часовима кулинарства које им је држала Тијана Нигато из Амбасаде Србије у Јапану.

Догађај је снимео јапански државни јавни сервис [НХК](#), чији је петоминутни прилог емитован истог дана у Јамагући префектури. О часу кувања известио је и јапански дневник [Маинићи шимбун](#) који је пренео изјаву менаџера локалног ресторана „Уеда“: „Ништа не омета укус самих намирница, свакако бих хтео да ова јела служим у свом ресторану“.



Београд, 13. јун 2018. Јапански кувари уче да спремају српска јела у Хофу, у оклопу Српске културе. Хофу је организирано од стране Српске културе у Београду.



Датум: 13. јун 2018. 15:00 - 17:00. Место: Спортска сала "Српски културни центар" у Хофују, префектура Јамагучи. Организатор: Јапански културни центар Хофују. Контакт: 0854-22-1111.



Олимпијад Хофу је градење подацима брзграднећин одбојкашкој репрезентацији Србије на