



Dvadeset dva profesionalna kuvara restorana i hotela u gradu Hofu naučili su da spremaju srpska tradicionalna jela – gibanicu, sataraš, Karađorđevu šniclu i kolače sa suvim šljivama, zahvaljujući časovima kulinarstva koje im je držala Tijana Nigato iz Ambasade Srbije u Japanu.

Događaj je snimio japanski državni javni servis [NHK](#) , čiji je petominutni prilog emitovan istog dana u Jamagući prefekturi. O času kuvanja izvestio je i japanski dnevnik

[Mainiçi šimbun](#)

koji je preneo izjavu menadzera lokalnog restorana „Ueda“: „Ništa ne ometa ukus samih namirnica, svakako bih hteo da ova jela služim u svom restoranu“.



Osobne fotografije iz arhiva na Beču, 15. juna 2018. godine, u okviru projekta "Srpska jela", jela





Igrača u Tojoi 2020. godine grad domaćin odbojkaškoj reprezentaciji Srbije na Olimpijskim