

# Duru Bulgur, Aşçılık Ve Gastronomi Öğrencilerine Bulgur Eğitimi Verdi

**20-30 Nisan tarihlerinde Bolu Mengen’de düzenlenen 2. Ulusal Aşçılık Kampı’na katılan Duru Bulgur, üniversitelerde aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü okuyan öğrenciler ile Aşçılık Lisesi öğrencilerine Bulgur Eğitimi verdi.**

Türk bulgurunu bir kültür mirası olarak gören Duru Bulgur, Bolu Mengen’de düzenlenen Ulusal Aşçılık Kampı’na katılarak Bulgur Eğitimi desteği verdi. Bu yıl ikincisi düzenlenen Aşçılık Kampına, çeşitli üniversitelerde aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü okuyan öğrenciler, Aşçılık Lisesi öğrencileri ve çok sayıda öğretim görevlisi katıldı.

Duru Bulgur Pazarlama ve Halkla İlişkiler Müdürü Ayşe Sarımeşmet kampta, lise ve üniversite öğrencilerine “Bulgurun Tarihi, Üretim Süreci ve Mutfaklarda Kullanımı” konulu bir eğitim verdi. Eğitimde; Duru Bulgur hakkında bilgi verilirken, buğday ve bulgurun tarihi ile birlikte bulgurun kültürlerdeki yeri, mutfaklardaki kullanımı ve sağlık ilişkisine değinildi. Genç aşçılar eğitimi ilgi ile izleyerek, konu hakkında sorular sordular. Eğitim sonunda tüm öğrencilere İhsan Duru tarafından yazılan isme özel ve imzalı mektuplar eşliğinde Tarihinden Tarifine Bulgur kitabı ve aynı zamanda Bulgur Eğitimi Sertifikası Ayşe Sarımeşmet tarafından verildi.

Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı İhsan Duru, eğitimdeki temel amaçlarının geleceğin şeflerine milli besinimiz bulgura karşı farkındalık yaratmak olduğunu vurguladı. Duru, “Bulgur Anadolu’dan çıkma bir ürün ve dünyada kendi ismiyle bilinen nadir besinlerden biri. Bulgur geleneğimiz, sahip çıkmalıyız! Eğer geleneğimize sahip çıkmazsak evrensel olamayız” diye konuştu.

Ayrıca kampta; 10 gün boyunca konusunda uzman ve Türkiye’nin en önemli şefleri tarafından, farklı konularda farklı mutfaklarda eğitim gören öğrenciler ve öğretim görevlileri, eğitim aldığı konularda da deneme yaparak, sunum tabakları hazırladı.