

Bulgur Eğitimi Bu Kez Haliç Üniversitesinde

İstanbul Haliç Üniversitesi'nde, Bulgurun tarihi, üretim süreci ve mutfaklarda kullanımı ile ilgili eğitim veren Duru Bulgur Pazarlama Müdürü Ayşe Sarımeşmet, tüm iller genelindeki eğitimlere hız kesmeden devam ettiğinin altını çizerek, bu kez rotanın Haliç Üniversitesi'nde olduğunu belirtti.

Duru Bulgur, milli besinimiz bulguru tanıtmaya ve farkındalığını artırmaya yönelik faaliyetlere devam ediyor. 13 Aralık tarihinde Haliç Üniversitesi'nde, Ayşe Sarımeşmet tarafından verilen eğitimde, ; Duru Bulgur hakkında bilgi verilirken, buğday ve bulgurun tarihi ile birlikte bulgurun kültürlerdeki yeri, mutfaklardaki kullanımı ve sağlık ilişkisine değinildi. İnteraktif bir eğitimin gerçekleştiği Haliç Üniversitesi'nde, öğrenciler Sarımeşmet'e bulgur ile ilgili çeşitli sorular yönelttiler.

Bulgura sahip çıkmayı ve bulgurun hak ettiği konuma erişmesi için birçok çalışma ve organizasyonlarda olduğunu ifade eden Ayşe Sarımeşmet, öğrencilere bulgur için haklı mücadelemizin gurur kaynağı sizler olacaksınız diye belirtti.

Eğitimin sonunda, öğrencilere; Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı İhsan Duru tarafından imzalı mektuplar, sertifikalar ve bulgur ile yapılabilecek birbirinden lezzetli yemeklerin yer aldığı bilgilendirici bir kitap niteliğinde olan Tarihinden Tarifine Bulgur kitabı hediye edildi.