

Duru Bulgur'dan Üniversitelilere Bulgur Eğitimi

Duru Bulgur tarafından Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine “Bulgurun Tarihi, Üretim Süreci ve Mutfaklarda Kullanımı” konulu bir eğitim verildi. Yoğun katılımı gerçekleştirilen eğitimin sonunda öğrencilere katılım sertifikaları ve “Tarihinden Tarifine Bulgur” kitabı hediye edildi.

Duru Bulgur, barındırdığı vitamin ve mineraller açısından önemli bir besin kaynağı olan bulguru, tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de tanıtmaya devam ediyor. Bu kapsamda son olarak Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde **“Bulgurun Tarihi, Üretim Süreci ve Mutfaklarda Kullanımı”** konulu bir eğitim verildi. Duru Bulgur Pazarlama ve Halkla İlişkiler Şefi Ayşe Sarımeşmet tarafından verilen eğitime; öğrencilerin yanı sıra öğretim görevlileri de katıldı.

45 öğrencinin tamamının katıldığı eğitim iki aşamalı gerçekleştirildi. Birinci kısımda sözlü olarak öğrencilere; buğdayın tarihi, bulgurun oluşum süreci, nasıl üretildiği, bulgurun dünyadaki yeri, sağlıkla ilişkisi ve mutfaklarda kullanımını anlatıldı. İkinci kısımda ise uygulama yapıldı. Bulgurla yapılabilecek, bir aşçının ileride menüsüne koyabileceği yemeklerden örnekler sunuldu. Yapılan yemekler aşçı adayları tarafından da denendi.

Eğitimin sonunda, Balıkesir Üniversitesi Dekanı Prof. Dr. Cevdet Avcıkurt ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkan Yardımcısı Yrd. Doç. Dr. Göksel Kemal, Duru Bulgur ekibine teşekkür etti. Ayrıca öğrencilere katılım sertifikaları ve Duru Bulgur tarafından hazırlanan Tarihinden Tarifine Bulgur kitabı hediye edildi.