

# “Bulguru Dünyaya Tanıtmak Sosyal Sorumluluk Projemiz”

**Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Aşçılık bölümü öğrencilerine “Bulgurun üretim süreci, kültürlerdeki yeri ve mutfaklarda kullanımı” konulu bir eğitim veren Duru Bulgur Pazarlama Müdürü Ayşe Sarımeahmet, üniversite ve kreşlerde eğitim vererek bulguru genç nesillere öğretmeyi ve sevdirmeyi hedeflediklerini kaydetti. Sarımeahmet, Türk bulgurunu dünyaya tanıtmayı sosyal sorumluluk görevi olarak gördüklerini de belirtti**

Milli yiyeceğimiz bulguru dünyaya tanıtmayı kendisine misyon edinen Duru Bulgur, ülkemizde de bulgur eğitimlerine devam ediyor. Daha önce Akdeniz, Balıkesir ve Abant İzzet Baysal Üniversiteleri’nde verilen eğitimlerin sonuncusu,24 Kasım Öğretmenler Günü’nde Anadolu Üniversitesi’nde gerçekleştirildi. Bu kapsam Duru Bulgur Pazarlama Müdürü Ayşe Sarımeahmet tarafından Gastronomi ve Aşçılık öğrencilerine “Buğdayın tarihi, bulgurun üretim süreci, kültürlerdeki yeri ve mutfaklarda kullanımı” konulu eğitim verildi. Sarımeahmet, eğitimin hem bilgi açısından hem de milli ürünümüz bulgurun öğrenciler tarafından benimsenmesi, öneminin anlaşılıp, mutfaklarda kullanımı açısından da oldukça faydalı olduğunu söyledi.

Sarımeahmet, şunları kaydetti: “Bulgur eğitimlerini sosyal sorumluluk olarak görüyoruz. Gençlerimize bulgurun üretim sürecini, tarihini bulgur ile ilgili tüm bilgileri aktarıyoruz. Bugün birçok ülke, kendi öz ürünlerini dünyaya çok etkili şekilde tanıtıyor. Bu tanıtımın arkasında birincisi devlet desteği, ikincisi de aşçılar vardır. Biz aşçılara eğitimlerimizde şunu söylüyoruz, bulgur vatanımızdan çıkma; milli ürünümüz, bulgura sahip çıkmamız lazım. Hem Türkiye’ye gelen turiste hem de yurtdışındaki görev yapacağınız restoranlarda bulgurlu menüler oluşturup bulgurun tanıtımına destek vermelisiniz. Mutfağımızın baş tacı bulgur zamanla ikinci plana atılmış, hatta bize özgü bulgurlu birçok yemek de unutulmuş. Oysa Siz Türk aşçılarısınız. Dünya mutfakları konusunda birçok eğitim alsanız dahi sizin en iyi yapacağınız ve yansıtacağınız mutfak; Türk mutfağıdır. Türk mutfağının temelinde ise bulgur vardır. Bulguru hem iyi tanımalı hem de iyi tanıtmalısınız.”

Anadolu üniversitesi Gastronomi Kulübü tarafından gerçekleştirilen etkinlikte ayrıntılı bulgur eğitimi sonrasında Duru Bulgur Yayınları tarafından hazırlanan Tarihinden Tarifine Bulgur kitabı içindeki birçok yemek, öğrenci ve öğretim görevlileri tarafından denendi. Birçok fakülteden öğretim görevlisi ve öğrencinin katıldığı mutfak uygulamasında 40 bulgurlu tarif yapıldı. Etkinlik sonrasında öğrencilere ve öğretim görevlilerine Tarihinden Tarifine Bulgur kitabı ve bulgur eğitim sertifikası verildi.