



Tuzla Belediyesi, Geri Dönüştürülebilir Atıklar Hakkında Farkındalık

SAMŞUN HABER

SPOR

TÜRKİYE GÜNDEMİ

ASAYİŞ

TEKNOLOJİ

EKONOMİ

YAŞAM

EĞİTİM

GÜNCEL

SİYASET

KÜLTÜR SANAT

DİĞER »



2015-2016 EBA Ödülleri Türkiye Ulusal Halk Şampiyonu



Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor

Ana Sayfa » TÜRKİYE GÜNDEMİ » Güncel

31.03.2016 17:53



Görsel Hazırlanmaktadır...

Türk aşçıları, Uluslararası Bakliyat yılı sebebiyle Türk mutfağına 50 yeni lezzet kazandırıyor.

Türk aşçıları, Uluslararası Bakliyat yılı sebebiyle Türk mutfağına 50 yeni lezzet kazandırıyor.

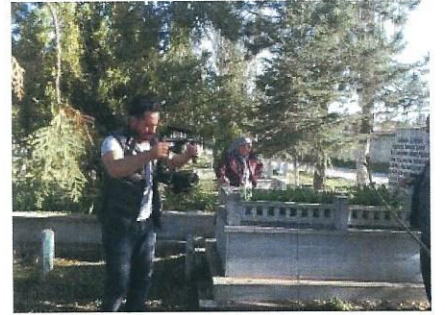
Türkiye'nin önerisiyle Birleşmiş Milletler (BM) tarafından kabul edilen "2016 Bakliyat Yılı" kapsamında Türk aşçıları tarafından hazırlanan 50 yeni lezzetin tanıtımı yapıldı. İstanbul Kalkınma Ajansı'nın "2015 Mali Destek Programı" kapsamında desteklenen ve yürütücülüğünü PAKDER'in (Tarım ürünleri Hububat Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği) yaptığı, İstanbul Teknik Üniversitesi ve Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümlerinin ortaklığında yürütülen "Bakliyat İle Sağlıklı Beslenme, Sağlıklı Hayat Projesi" kapsamında gerçekleştirilen çalışmalarda, birbirinden lezzetli bakliyat yiyecekleri geliştirildi. Proje kapsamında Şubat ve Mart 2016 aylarında gerçekleştirilen aşçılık eğitimleri ile araştırma ve geliştirme çalışmaları sonucunda bakliyat ürünlerinin kullanıldığı 50 yeni bakliyat yiyeceği artık tüketicilerin beğenisine sunulmaya hazır.

'DÜNYA NÜFUSUNUN YÜZDE 22'Sİ BİTKİSEL PROTEİNİ BAKLİYATTAN ALIYOR'

Bakliyatın sağlık açısından faydaları ve proje

hakkında bilgiler veren PAKDER Yönetim Kurulu Başkanı Hakkı İsmet Aral, 2016 yılının bakliyat yılı ilan edilmesinden dolayı bir proje hazırladıklarını belirterek şunları söyledi: "Bu projenin içerisinde aşçılarımız AR-GE çalışması yapıyorlar. Her türlü çorbaları, tatlıları, pizzaları deniyorlar. Hamburger ekmeğinde

ÖNE ÇIKANLAR



(Özel Haber) Şehitler Bu Belgeselle

9/20

FOTO GALERİ



1 2 3 4 5 6 7 8