

Milliyet.com.tr » İstanbul Haberleri » Haber

31 Mart 2016 - 17:59

TÜRK MUTFAĞINA YENİ LEZZETLER GELİYOR

G+1 0

Lütfen Şehir Seçiniz



İHA

Türk aşçılar, Uluslararası Bakliyat yılı sebebiyle Türk mutfağına 50 yeni lezzet kazandırıyor. Türkiye'nin önerisiyle Birleşmiş Milletler (BM) tarafından kabul edilen "2016 Bakliyat Yılı" kapsamında Türk aşçılar 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 ile 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 bakliyatı kullanmaya başladılar ve ayrıca pidelerde, pizza hamurlarında bakliyat unlarını kullanmaya başladılar. Çalışmalardan çok güzel sonuçlar aldılar. Bizim amacımız tüm Türkiye'nin sağlıklı beslenmesi için farklı algıyı oluşturmak. Çünkü bakliyatın içerisinde protein, mineral ve lif açısından çok zengin değerler var. Dünya nüfusunun yüzde 22'si bitkisel proteini bakliyattan sağlıyor. Bakliyat son derece önemli bir gıda maddesi. Bakliyat yaklaşık 62 ülkede yetişiyor ve dünyada son 10 yılda bakliyat üretimi yüzde 17 civarında artmış durumda. Bakliyat, dünyada hem üretimi artan hem de ticareti artan bir ürün haline gelmiştir. Bakliyata verilen desteklerin artışıyla 1 milyon ton olan bugünkü üretimimizi yüzde 70 oranında artırmayı ihracatımızı da 500 bin tonun üzerine çıkartmayı hedefliyoruz. Bakliyatların Türk mutfağının önemli bir parçası olduğunu belirten Uzman Diyetisyen Dilara Koçak ise bakliyatın sağlık yönünden çok faydalı olduğu vurgusunu yaptı. Koçak, "Biz hep geleneksel tatlara alıştık... Kuru fasulye denince aklımıza direkt, 'etli kuru fasulye' geliyor, mercimek denince aklımıza direkt 'mercimek çorbası' geliyor. Oysa dünyadaki kullanımları çok daha geniş... Mutfağımıza çeşitlilik lazım çünkü hiçbir besin tek başına mucize değildir, hiçbir besin değeri de tek başına da suçlu değildir. Besin çeşitliliği açısından baklagilleri, baklagillerin unlarını önemsiyorum ve öneriyorum" diye konuştu.

Etiketler: Dilara Koçak, sağlık, İstanbul, Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Birleşmiş Milletler, İstanbul Haberleri

« önceki haber | sonraki haber »



Milliyet Gazetesi'nin Trakya ekini
bayinizden istemeyi unutmayınız...



İlgili Haberler

<http://www.milliyet.com.tr/turk-mutfagina-yeni-lezzetler-geliyor-istanbul-yerelhaber-1295754/>

İstanbul

Yerel Seçim Sonuçları

İstanbul Hava Durumu



8°C ŞİMDİ
CUMA

İstanbul Namaz Vakitleri

08.04.2016 / 1 Recep 1437

İmsak	04:58
Güneş	06:29
Öğle	13:13
İkinci	16:50
Akşam	19:44
Yatsı	21:08

Akşam namazına kalan süre

02:46:19

ÇEVRE İLLERDEN HABERLER

"POPÜLER KÜLTÜRÜN KISKACINDA
HAZRETİ MEVLANA" KONULU SÖYLEŞİ
Kırklareli
08.04.2016

VALİ GÜZELOĞLU, POLİS HAFTASI
NEDENİYLE BİR MESAJ YAYINLADI
Kocaeli
08.04.2016

SEVGİ İZİ KAMPANYASI SAPANCA'DA HAYAT
BULDU
Sakarya
08.04.2016

İSTİHDAM ORANININ EN YÜKSEK OLDUĞU
BÖLGE TRAKYA
Tekirdağ
08.04.2016

ŞEHİT POLİSLER MEZARLARI BAŞINDA
DUALAR VE GÖZ YAŞLARIYLA ANILDI
Yalova
08.04.2016