Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor

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

Eklenme:31.03.2016 / 17:47 Güncelleme:31.03.2016 / 17:47

Facebook (https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http://manisadasonnokta.com/138270-haber-turk-mutfagina-yeni-lezzetler-geliyor)

Türkiye Ziraat Mühendisleri Birliği ile Birleşmiş Milletler (BM) Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) "2016 Uluslararası Bakliyat Yılı" kapsamında Türk aşçılar tarafından hazırlanan 50 yeni lezzetin tanıtımı yapıldı. İstanbul Kalkınma Ajansı'nın "2015 Yılı Destek Programı" kapsamında desteklenen ve yürütücülüğünü PAKDER'in (Tarım ürünleri Hububat Bakliyat İsleme 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 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 alışığız... Kuru fasülye denince aklımıza direkt, 'etli kuru fasülye' 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 :

Bu Yıl Bu Ay Bu Hafta Bugün

Dondurucu Hava İlçeyi Susuz Bıraktı...
(62167-haber-dondurucu-hava-ilceyi-susuz-birakti)

Başkan Çelik Görme Engelliler İle Bir Araya Geldi...
(61458-haber-baskan-celik-gorme-engelliler-ile-bir-

Bodrum'u Dumanlar Sardı...
(60102-haber-bodrumu-dumanlar-sardi)

Sarıgöl'deki Kara Delik Korkutuyor ...
(127429-haber-sarigoldeki-kara-delik-korkutuyor-)