

Yayın Adı	Günlük (Adana)
Referans No	35253335
Renk	Renkli

Yayın Tarihi	14.01.2014
Etki	Tarafsız
STxCM	22,22

Küpür Sayfa 1
Tiraj 1000
Sayfa 1



Adanalı kadın girişimciler ‘bulgurun halleri’nde buluştu

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB), Adana Kadın Girişimciler Kurulu (KGK), Boğaziçi Üniversitesi, Adana Sanayi Odası ve Garanti Bankası işbirliğiyle faaliyete geçen 'Kadın Girişimci Yönetici Okulu' öğrencileri bulgurdan yapılan yemeklerin sunulduğu etkinlikte buluştu. >> **HABERİ 5. SAYFADA**



Yayın Adı Günlük (Adana)
Referans No 35253335
Renk Renkli

Yayın Tarihi 14.01.2014
Etki Tarafsız
STxCM 87,78

Küpür Sayfa 2
Tiraj 1000
Sayfa 2

Adanalı kadın girişimciler 'bulgurun halleri'nde buluştu

ADANA (İHA) - Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB), Adana Kadın Girişimciler Kurulu (KGK), Boğaziçi Üniversitesi, Adana Sanayi Odası ve Garanti Bankası işbirliğiyle faaliyete geçen 'Kadın Girişimci Yönetici Okulu' öğrencileri bulgurdan yapılan yemeklerin sunulduğu etkinlikte buluştu. 'Bulgurcu Teyze' olarak tanınan Adanalı 'Bulgurun Halleri' adlı kitabın yazarı **Nursen Doğan**'ın hazırladığı yemeklerin tadıldığı etkinlik, TOBB Adana KGK üyesi Belgin Çobandag'ın Laila Güzellik Merkezi'nde gerçekleştirildi. TOBB Adana KGK Başkanı Esra Özden, Adana Ticaret Odası Yönetim Kurulu Üyesi Emine Nargile ve çok sayıda 'Kadın Girişimci Yönetici Okulu'nun iş kadını öğrencilerinin katıldığı etkinlikte bulgurun sağlığa olan yararı üzerinde duruldu.

110 FARKLI TARİFİ VAR



Yemek kitabı yazarı **Nursen Doğan**, bulgurun gelecek nesiller sağlığı için önemli olduğunu belirterek, "Özellikle bağırsak kanseri riskini büyük oranda azaltan bir besin olan bulgur vitaminler açısından da zengin bir

gıda. İçerisinde köftesinden pilavına, dolmasından tatlısına kadar ana malzemesi bulgur olan 110 tarifi bulunan tam 200 sayfalık bir kitabı bulgur sevenlerin beğenisine sunduk. Çalışmalarımız ABD'de ilgi gördü"

dedi. TOBB Adana KGK Başkanı Esra Özden de zengin Adana Mutfağı'nın en önemli girdilerinden birini bulgurun oluşturduğunu belirterek, içli köfteden, analıkazlıya, kısırdan meyhaneye pilavına kente özgü yemeklerin dünyaya tanıtan **Nursen Doğan**'a teşekkür etti.

İHRACATI YAPILMALI

Esra Özden, bereketli Çukurova topraklarından çıkan buğdaydan elde edilen bulgurda dünya markasına ihtiyaç duyulduğunu belirterek, "Çukurova'nın bulgurdan yapılan yemeklerini dünyaya tanıtırken bölgenin bulgurunu da dünyanın dört bir yanına daha fazla ihraç etmenin yollarını aramalıyız. Bunun için önce bir bulgur markasına ihtiyacımız var. Ancak en büyük dileğim bulgurdan bir dünya markasını kadın girişimcinin çıkarması yönünde" diye konuştu.