| | |
|---|---|
| **Program** | Turizm ve Otel İşletmeciliği- Aşçılık |
| **Etkinlik Adı** | Çorum Su Böreği Eğitimi |
| **Tarihi** | 26 Mayıs 2025 |
| **Saati** | 10.00-12.00 |
| **Yeri** | Meslek Yüksekokulları Yerleşkesi Yemekhane-1 |

**İkram Hizmetleri Bölümü ile Gastronomi, Kültür ve Turizmi Kulübü Öğrencilerine Türk Mutfağı Haftası Etkinlikleri Kapsamında Çorum Su Böreği Eğitimi Verildi**

Çorum Valiliği, Çorum Belediyesi, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Hitit Üniversitesi Gastronomi, Kültür ve Turizmi Kulübü tarafından düzenlenen Türk Mutfağı Haftası etkinlikleri kapsamında yapılan Hitit Üniversitesi Gastronomi Günleri ile yerel mutfağın özgün tatları öğrencilerle buluştu. Bu kapsamda, şehrin köklü işletmelerinden Katipler Unlu Mamuller çalışanları tarafından, Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı öğrencilerine yönelik olarak gerçekleştirilen Çorum Su Böreği Eğitimi, geleneksel lezzetlerin yaşatılması adına önemli bir katkı sundu.

Çorum'a özgü üretim teknikleriyle hazırlanan su böreğinin tarihçesi, malzeme seçimi, hamur yoğurma, haşlama ve katlama aşamaları ile pişirme teknikleri, Katipler Unlu Mamuller ustaları tarafından öğrencilere uygulamalı olarak aktarıldı.

Eğitim boyunca, Çorum su böreğinin diğer yörelere göre farklılık gösteren yönleri, böreğin lezzetinde etkili olan unsurlar ve hijyenik üretim koşulları gibi konular ayrıntılı biçimde ele alındı. Ustalar, özellikle el açması yufka ile yapılan böreğin hamur kıvamı, yufkaların haşlanma süresi ve böreğin kat kat dizilmesi gibi kritik aşamaları detaylı olarak gösterdi.

Öğrenciler, bu süreçte bireysel olarak üretim aşamalarına dahil olup, geleneksel yöntemlerle börek hazırlamanın inceliklerini deneyimleme fırsatı buldu. Eğitim, teorik bilgi ile uygulamalı beceriyi birleştiren yapısıyla öğrencilerin mesleki gelişimine önemli katkı sağladı.

Etkinliğe, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkan Vekili Doç Dr. Ali İzzet Yılmaz'ın yanı sıra, Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Aknar, Dr. Öğr. Üyesi Demet Apaydın, Öğr. Gör. Dr. Ayhan Başçı, Öğr. Gör. Dr. Duran Kuru, Öğr. Gör. Dr. Yusuf Ormankıran ve Öğr. Gör. Ahmet Can Göksun da katılım sağladı.


KATİPLER
ÜNLÜ MAMÜLLER
TÜRK MUTFAĞI HAFTASI
Kutlu Olsun
HİTİT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
AŞÇILIK PROGRAMI
GASTRONOMİ, KÜLTÜR VE TURİZM KULÜBÜ



