



with love to Planet and People

ÜRETİM KALİTESİNİ ARTIRMAK VE GIDA İSRAFINI AZALTMAK İÇİN EKMEĞİN YENİDEN MARKALANMASI



Haber Bülteni 3

ReBreeding, potansiyel fırıncıları ve eğitimcileri eğiterek ve yeni profesyonel fırıncılara sürdürülebilirlik araçları sağlayarak sürdürülebilirliğin önemi konusunda farkındalığı artırmayı ve ekme yapım endüstrisinde iyi uygulamaları teşvik etmeyi amaçlamaktadır.

Heyecan Verici Haberler: ReBreeding E-platfomu ve Rehber Kitap artık mevcut!

ReBreeding E-platfomu, mesleki eğitim öğretmenlerini ve öğrencilerini fırıncılık sektöründeki sürdürülebilirlik ve iyi uygulamalar konusunda araştıran ve eğiten 7 modül, sınavlar ve bir E-kitap içermektedir.

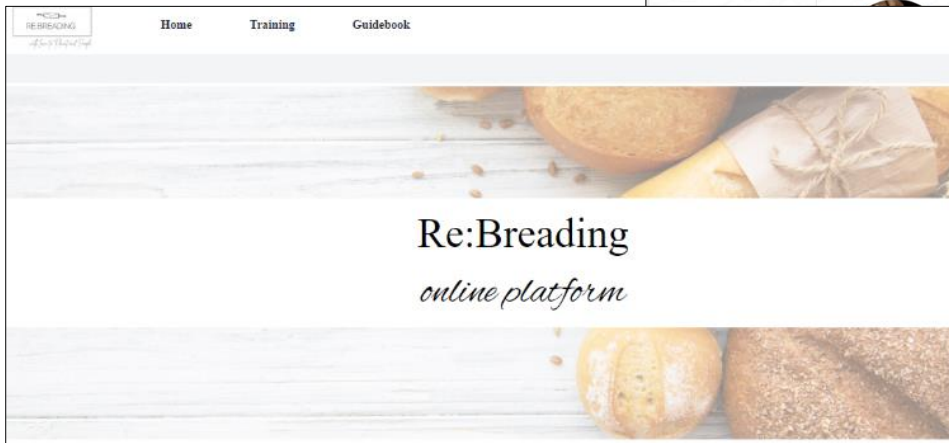
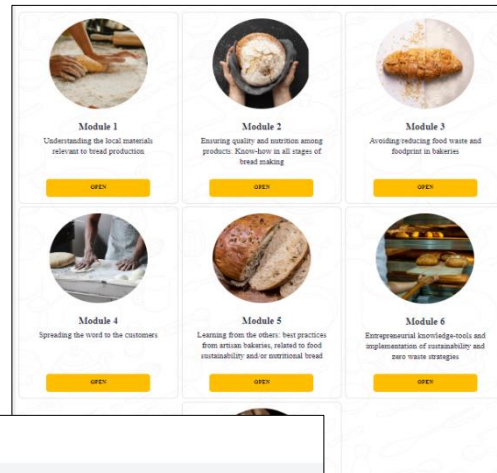


Table of Contents:	
1. Introduction Department of Food and Dining Courses and Organisations	2. Local Flours and Grains Lentils Culms Tritic Millet
3. Multi-Grain Flours and Grains Unbleached All-Purpose Flour Whole Grain Whole Wheat Flour	4. Local Recipes Flourless Baguette for Small Cakes (Bread Dough) Flourless Bread (Whole Grain) Flourless Bread (Whole Grain) Flourless Bread (Whole Grain)
5. Regional Bread Flours and Grains Ancient Grain Ancient Grain Ancient Grain	6. Local Baking Techniques Kneading Methods Kneading Methods Kneading Methods
7. Seasonal Baking Recipes Kneading Methods Kneading Methods Kneading Methods	8. Conclusion Department of Food and Dining Courses and Organisations

ReBreeding E-kitabı, sürdürülebilirlik ve gelenek arasındaki bağlantıyı daha iyi anlamayı amaçlayan unlar ve tohumlar gibi yerel malzemeleri, ekmek yapım tekniklerini ve sürdürülebilir pişirme uygulamalarını içermektedir.



ReBreeding Kılavuzu, sürdürülebilirlik ve fırıncılık sektörü ile ilgili ihtiyaç ve boşlukları, ReBreeding müfredatının metodolojisi ve yaklaşımının yanı sıra ReBreeding projesinin öğrenme faaliyetlerine katılan Mesleki Eğitim ve Öğretim öğrencilerinin ve eğitimcilerin referanslarını içermektedir.



Ekmek Festivalleri

Aralık 2023 - Ocak 2024 döneminde Litvanya, Kıbrıs, Polonya, Yunanistan, İrlanda ve Türkiye'de düzenlenen Ekmek Festivallerimize fırıncılık sektöründen mesleki eğitimciler ve öğrencilerden oluşan 150 kişi katıldı.

Ekmek Festivalleri sırasında katılımcılar sürdürülebilir fırıncılık uygulamaları, yerel malzemeler ve ekmeğin besin profili gibi konuları tartışma fırsatı bulmuş, ayrıca E-öğrenme platformu ve ReBreeding El Kitabı ile tanışmışlardır.



ReBreeding müfredat, ilgili yerel materyalleri içeren e-kitap Ekmek üretimi ve ReBreeding El Kitabına E-öğrenme platformumuz (<https://rebreeding.erasmus.site>) üzerinden erişilebilir. Kendi hızınızda ilerleyen bu eğitim kursuna katılmak isterseniz, lütfen burayı tarayın:

Daha fazla bilgi için <https://rebreeding.eu/>



Avrupa Komisyonu'nun bu yayının hazırlanmasına verdiği destek, sadece yazarların görüşlerini yansıtan içeriğin onaylandığı anlamına gelmez ve Komisyon burada yer alan bilgilerin herhangi bir şekilde kullanılmasından sorumlu tutulamaz.

Proje numarası: 2021-1-LT01-KA220-VET-000034891

Co-funded by
the European Union

