

MA TE mit eszel? Mi a túró?! - A túró rudi összetevői

Elindult a „MA TE mit eszel?“, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) új, tudományos alapokon nyugvó ismeretterjesztő sorozata. A Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal Mecenatúra (MEC_24) programjának támogatásával létrejött produkció 12 epizódon keresztül válaszol meg olyan közismert kérdéseket, amelyeket kevesen vagy épp tévesen ismernek sokan. Első adásunk a túrók fajtáiról, különlegességeiről és a túróból készülő egyik legnépszerűbb édesség érdekességeiről rántja le a leplet.

Az emberek gyakran nem ismerik a különböző tápanyagok szerepét és megfelelő arányát az étrendben. Nem tudják, hogyan kell összeállítani egy kiegyensúlyozott étrendet, illetve hajlamosak alábecsülni a friss zöldségek és gyümölcsök szerepét, fontosságát. A leggyakoribb tévhitek közé tartozik, hogy a szénhidrátokat teljes mértékben kerülni kell a fogyás érdekében, illetve, hogy minden zsír káros, holott a szervezetnek szüksége van bizonyos egészséges zsírokra. További tévhit, hogy a „diétás“, „bio“ vagy „light“ feliratú termékek automatikusan egészségesek. Az is tévhit továbbá, hogy a méregtelenítő diéták gyors és hatékony megoldást kínálnak a fogyásra és az egészségi problémákra. Többek között emiatt készítette el a MATE az új felvilágosító, a tudatosságra nevelő film- és podcast-sorozatát, melyben közérthetően bemutatásra kerülnek az Egyetem tudományos eredményei is. Emellett a 21. századi fenntarthatósági elvárásokkal, valamint a minőségi és kiegyensúlyozott táplálkozásra való törekvéssel összhangban is tájékoztatást kívánnak nyújtani az elkészült filmek. A sorozat személyes hangvételű, gyakorlatias, vizuálisan igényes videók formájában éri el a közönséget. Minden epizódhoz kötődik egy podcast-beszélgetés, ahol a sorozatok témaköreit még mélyebben járják körül az egyetem szakemberei.

A sorozat első - a *Mi a túró?! - A túró rudi összetevői* - című epizódjából a nézők megtudhatják, hogy a túró, rögzös túró hagyományos magyar alapanyag, ami fermentálással készül. Magas fehérjetartalma mellett rendkívül sokoldalú édes és sós ételekben egyaránt használható. Az adásból az is kiderül, milyen sok féle-fajta túró létezik, amelyek nem csak ízre, de színre, állagra és természetesen felhasználási területen is különböznek egymástól. Hazai szíveknek az egyik legnépszerűbb alkotás kétségkívül a túró rudi, másnéven túródesszert, amely kapcsán a sorozat első epizódjában nem csak érdekes információk látnak napvilágot, de szakértőink egy házilag elkészíthető finomság elkészítési javaslatával is szolgálnak.

A szeptember 1-től november 30-ig tartó sorozat célja, hogy párbeszédet indítson. A közösségi médiafelületeken a nézők kérdéseket tehetnek fel, szavazhatnak témákról, kommentelhetik a látottakat. A szervezők egyetemi versenyeket és workshopokat is terveznek, ahol az érdeklődők találkozhatnak a kutatókkal, így saját élményeiken keresztül kerülhetnek közelebb a tudományhoz. Ezzel a sorozat nemcsak információforrás, hanem egyfajta közösségi élmény és tudományos párbeszéd platformja is lesz.

A projekt szakmai vezetője Dr. Kocsis Tamás, az NKFIH Tudományos Mecenatúra pályázat nyertes kutatója, a MATE Élelmiszertudományi és Technológiai Intézetének oktatója.

<https://www.youtube.com/watch?v=HAHqXmajHo8>

Sajtókapcsolat:

- MATE Médiaközpont
- +36 28 522 000 / 1013
- mediakozpont@uni-mate.hu

Eredeti tartalom: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=25156>