

دانشگاه بستنی‌سازی تاسیس شد

رسانه‌های «ایتالیا» از تاسیس رسمی اولین دانشگاه بستنی‌سازی در این کشور خبر داده و اعلام کردند: این دانشگاه از تمامی کشورهای دنیا دانشجوی می‌پذیرد...



رسانه‌های «ایتالیا» از تاسیس رسمی اولین دانشگاه بستنی‌سازی در این کشور خبر داده و اعلام کردند: این دانشگاه از تمامی کشورهای دنیا دانشجوی می‌پذیرد.

به گزارش ایسنا، «پاتریک هاپکینز» - مدیر آمریکایی این دانشگاه - گفت: این اولین دانشگاه بستنی‌سازی در دنیا به شمار می‌رود که بیش از شش هزار دانشجو دارد. دانشجویان در یک دوره یک هفته‌ای باید 600 پوند بپردازند و پس از آن موفق می‌شوند مدرک معتبر بستنی‌سازی دریافت کنند.

وی خاطر نشان کرد: دانشگاه «گلاتو» که در سال 2008 میلادی به صورت آزمایشی در شهر «بلونا» در این کشور تاسیس شد، طی این چند سال تنها به جذب دانشجو مشغول بود و هم اکنون نیز از تمامی کشورهای دنیا همچون استرالیا، چین، سوئد، لبنان و انگلستان دانشجویان به این دانشگاه می‌آیند.

دانشجویان در این دانشگاه می‌آموزند که چگونه بهترین بستنی را درست کنند و از ترکیب مواد مختلف بستنی‌هایی جدید و با طعم‌های خوشمزه بسازند.

به گزارش خبرگزاری آسوشیتدپرس، هدف اصلی این دانشگاه این است که طعم‌های مختلف را به دانشجویان معرفی کرده و حس ذوق و خلاقیت آن‌ها را تحریک کند، به طوری که دانشجویان تاکنون موفق شدند، بستنی‌هایی با طعم ریحان، لیمو، گلابی، پنیر پارمیزان و انگور قرمز و روغن زیتون درست کنند.

گزارش این خبرگزاری همچنین آمده است که این دانشگاه قصد دارد، ترم‌های خود را بیشتر کند تا دانشجویان با این موضوع آشنا شوند که بستنی‌سازی یک علم است، تا یک هنر و باید برای بهتر کردن وضعیت و کیفیت این محصول تلاش بیشتر شود. اندازه بستنی باید میکرونی باشد، هر چه این اندازه‌ها کوچک‌تر و شبیه به هم باشند، مزه بستنی هم بهتر می‌شود.