ಸಿಹಿ, ಖಾರದ ಭವಾನಿ ಸ್ಪೆಷಲ್ ಕರಿ

ಅಡುಗೆಯ ಪರಿಕರಗಳೊಂದಿಗೆ ನಮ್ಮ ಹೃದಯ ಶ್ರೀಮಂತಿಕೆಯನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿದರೆ ಆಹಾರ ರುಚಿಗಟ್ಟುತ್ತದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಬಸವನಗುಡಿಯಲ್ಲಿರುವ ಭವಾನಿ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ನ ಶೆಫ್ ಪ್ರಕಾಶ್.

■ **ಶಶಿಕುಮಾರ್ ಸಿ.**

‘ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಅಂದ ಹೆಚ್ಚುವುದು ಅದರ ಸಿಂಗಾರದಿಂದಲ್ಲ. ಅಡುಗೆಯ ರುಚಿ ಹಾಗೂ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವವರ ಹೃದಯವಂತಿಕೆಯಿಂದ’ ಎನ್ನುವ ದಾವಣಗೆರೆಯ ಹರಪನಹಳ್ಳಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಚಿಗಟೇರಿ ಗ್ರಾಮದ ಪ್ರಕಾಶ್, ತಾವು ನೆಚ್ಚಿರುವ ಹೃದಯವಂತಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಬುಲ್ ಟೆಂಪಲ್ ಬಳಿ ಇರುವ ‘ಭವಾನಿ ರೆಸ್ಟೋರಂಟ್’ನ ಮುಖ್ಯ ಶೆಫ್ ಆಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

‘ಶೆಫ್ ಎಂದರೆ ಅಡುಗೆ ಸಂಬಂಧಿತ ಕೋರ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ಓದಿ ಆ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಅಗಾಧ ಜ್ಞಾನಾರ್ಜನೆ ಮಾಡಿರಬೇಕು ಎಂಬುದು ರೂಢಿಗತ ನಂಬಿಕೆ. ದೊಡ್ಡ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳ ಬಹುತೇಕ ಶೆಫ್‌ಗಳು ಓದಿನ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲೇ ಆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಬಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ನನ್ನ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಹಾಗಲ್ಲ’ ಎನ್ನುವ ಪ್ರಕಾಶ್ ಓದಿರುವುದು 7ನೇ ತರಗತಿ ಅಷ್ಟೇ. ಅವರು ಕಲಿತಿರುವುದೆಲ್ಲ ಅಡುಗೆಮನೆ ಎನ್ನುವ ಯುನಿವರ್ಸಿಟಿಯಲ್ಲೇ. ಅಡುಗೆ ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ಬಾಲ್ಯದ ಆಸಕ್ತಿಯು ಅವರನ್ನು ಇಂದು ದೊಡ್ಡ ಹೋಟೆಲ್‌ವೊಂದರ ಮುಖ್ಯ ಶೆಫ್ ಆಗಿಸಿದೆ. ತಮ್ಮ ರಸಮಯ ಜೀವನದ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಕಾಶ್ ಹೇಳುವುದು ಹೀಗೆ...

‘ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ನನಗೆ ಚಿಕ್ಕಂದಿನಿಂದಲೂ ವಿಶೇಷ ಆಸಕ್ತಿ. ಅದಕ್ಕೆ ನೆರವಾಗಿ ನಿಂತವರು ಗುರು ಶ್ರೀನಿವಾಸ ಪೂಜಾರಿ. ಅವರಿಂದಲೇ ಅಡುಗೆ ಕಲೆಯನ್ನು ಕರಗತ ಮಾಡಿಕೊಂಡೆ. ನಗರಕ್ಕೆ ಬಂದು ಹಲವಾರು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯಂತೆಯೇ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದೆ. ಕ್ರಮೇಣ ಹಲವಾರು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಶೆಫ್ ಆಗಿಯೂ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದ್ದೆ. ಕಳೆದ ಒಂದು ವರ್ಷದಿಂದ ಭವಾನಿ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ನ ಮುಖ್ಯ ಶೆಫ್ ಆಗಿದ್ದೇನೆ.

ಶೆಫ್ ಆದವನಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಕಲೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಮನಸ್ಸಿರಬೇಕು. ಗ್ರಾಹಕರ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸುವುದಷ್ಟೇ ತನ್ನ ಕೆಲಸವಲ್ಲ. ಅವರನ್ನು ಸಂತೃಪ್ತಗೊಳಿಸುವುದೂ ತನ್ನ ಕರ್ತವ್ಯ ಎಂಬುದುನ್ನು ಅರಿತಿರಬೇಕು’ ಎನ್ನುವುದು ಪ್ರಕಾಶ್ ಅಭಿಮತ.

ಪ್ರಕಾಶ್ ಅವರು ‘ಭವಾನಿ ಸ್ಪೆಷಲ್ ಕರಿ’ಯ ಕುರಿತು ಮಾತನಾಡಿ ಸುಮ್ಮನಾಗಿಲ್ಲ. ಅದರ ರೆಸಿಪಿಯನ್ನೂ ‘ಸುಧಾ’ ಓದುಗರಿಗೆ ಹಂಚಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಈಗ ಸ್ಪೆಷಲ್ ಕರಿ ಮಾಡಲು ರೆಡಿಯಾಗಿ. ಅಂದಹಾಗೆ, ಈ ಸ್ಪೆಷಲ್ ಕರಿ ಸಿಹಿ ಹಾಗೂ ಖಾರ ಎರಡೂ ರುಚಿಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

ಖಾರದ ಕರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಣ್ಣೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಕಸ್ತೂರಿ ಮೇತಿ, ವೈಟ್ ಪೆಪ್ಪರ್, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಅಮೂಲ್ ಕ್ರೀಮ್

ಶೆಫ್ ಪ್ರಕಾಶ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಬೇಕು. ಬೇಯಿಸಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಈರುಳ್ಳಿ ಗ್ರೇವಿ, ಅಮೂಲ್ ಕ್ರೀಮ್, ಕಸ್ತೂರಿ ಮೇತಿ, ವೈಟ್ ಪೆಪ್ಪರ್, ಗರಂ ಮಸಾಲಾ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿದರೆ ಕರಿ ಸಿದ್ಧ. ಮೇಲೊಂದಿಷ್ಟು ನಿಂಬೆರಸ ಚಿಮುಕಿಸಬೇಕು.

ಸಿಹಿ ಕರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲವು ತರಹದ ಹಣ್ಣುಗಳು, ಹಾಲು, ಅಮೂಲ್ ಕ್ರೀಮ್, ಕೋವಾ, ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಅನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡ ಹಲವು ರೀತಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ಅದು ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದ ಬಳಿಕ ಅಮೂಲ್ ಕ್ರೀಮ್, ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಮತ್ತಷ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದರೆ ಸಿಹಿ ಕರಿ ಸಿದ್ಧ.

■