



‘ಮದ್ರಾಸಂ’ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ...

26ರ ಹರೆಯದ ಶರತ್ ಮಂಡ್ಯದವರು. ಮುಂಬೈನಲ್ಲಿ 75 ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿ. ಇಂಡಿಯಾ ಬುಕ್ ಆಫ್ ರೆಕಾರ್ಡ್‌ನಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಹೆಸರು ದಾಖಲಿಸುವ ಉತ್ಕಟ ಆಸೆಯಿಂದಾಗಿ ಬರೋಬ್ಬರಿ 60 ಗಂಟೆ ನಿದ್ರಾಹಾರಕ್ಕೂ ಕತ್ತರಿ ಹಾಕಿ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ದಾಖಲೆ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಈ ಯುವಕ ಈ ಬಾರಿಯ ‘ಸುಧಾ’ದ ಕೈರುಚಿಗಾರ.

■ ಶಶಿಕುಮಾರ್ ಸಿ.

◆ ವೈದ್ಯ, ಎಂಜಿನಿಯರ್ ಆಗಬೇಕೆನ್ನೋ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಿಮ್ಮಾಕೆ ಶೆಫ್ ಆದಿರಿ?

ಹುಟ್ಟಿದ್ದು ಬೆಂಗಳೂರು. ಓದಿದ್ದು, ಬೆಳೆದಿದ್ದೆಲ್ಲ ಮಂಡ್ಯದಲ್ಲಿ. ಶಾಲಾದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನನ್ನಮ್ಮ ಮಂಜುಳಾ ಅವರಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು ನೆರವಾಗುತ್ತಿದ್ದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಅಡುಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಪಿಯುಸಿ ಮುಗಿದ ಮೇಲೆ ಪೋಷಕ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಂತೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಎಂ.ಎಸ್.ರಾಮಯ್ಯ ಕಾಲೇಜಿನಲ್ಲಿ ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್‌ಗೆ ಸೇರಿಕೊಂಡೆ. ಕಾಲೇಜು ಮುಗಿದ ಬಳಿಕ ಇದೇ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂದು ನಿರ್ಧರಿಸಿದೆ.

◆ ಶೆಫ್ ಕ್ಲೇಜ್ ಹೇಗಿತ್ತು, ಈಗ ಹೇಗಿದೆ?

ಕೆಲ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಶೆಫ್ ಕ್ಲೇಜ್ ಯುವಕರಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟಕ್ಕಷ್ಟೇ. ಅಡುಗೆ ಮಾಡೋ ಕೆಲಸ ಯಾರಿಗೆ ಬೇಕೆನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಈಗ ಅದು ಬದಲಾಗಿದೆ. ಸಾಕಷ್ಟು ಮಂದಿ ಶೆಫ್ ಕ್ಲೇತ್ರದತ್ತ ಮುಖ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

◆ ಶೆಫ್ ಆಗಿ ನಿಮ್ಮ ಅನುಭವ ಹೇಗಿದೆ?

ಮೊದಲು ರಿಚ್ ಕಾರ್ಲ್‌ಟನ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಶುರುವಾದ ವೃತ್ತಿಜೀವನ ನನ್ನಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಬದಲಾವಣೆ ತಂದಿದೆ. ಗ್ರಾಹಕರು ಏನನ್ನು ಬಯಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗ್ರಹಿಸುವ ಶಕ್ತಿ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು ಈ ವೃತ್ತಿಯಿಂದ. ಇಲ್ಲಿ ಸೃಜನಾತ್ಮಕತೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದ್ಯತೆ. ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆನ ಅನುಭವ ತೃಪ್ತಿ ತಂದಿದೆ.

◆ ಶೆಫ್ ಆಗಲು ಯಾವ ಸಿದ್ಧತೆಗಳು ಬೇಕು?



ಇದು ಕೌಶಲ ಆಧಾರಿತ ಇಂಡಸ್ಟ್ರಿ. ಯಾರಿಂದಲೋ ಸ್ಫೂರ್ತಿಗೊಂಡು ಶೆಫ್ ಆಗುವನೆಂದರೆ ಅದು ಅಸಾಧ್ಯ. ಶೆಫ್ ಆಗಬೇಕೆಂಬ ಆಸಕ್ತಿ ವೈಯಕ್ತಿಕವಾಗಿ ಸಿದ್ಧಿಸಬೇಕು. ನಿತ್ಯವೂ 15-16 ಗಂಟೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಮಾನಸಿಕವಾಗಿ ಹಾಗೂ ದೈಹಿಕವಾಗಿ ಸಿದ್ಧನಾಗಿರಬೇಕು. ವೈಯಕ್ತಿಕ ಜೀವನಕ್ಕೆ ಸಮಯ ಸಿಗುವುದು ಕಡಿಮೆ. ಸಿಗುವ ಸಮಯವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಬ್ಯಾಲೆನ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಮುಂದುವರೆಯಬೇಕು. ಜೊತೆಗೆ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಊಟ ಒದಗಿಸುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ನಮ್ಮದು. ಆದರೆ ಸಮಯಕ್ಕೆ

ಸರಿಯಾಗಿ ಊಟ ಮಾಡಲಾಗದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ನಮ್ಮದು. ಸಂಭ್ರಮ, ಹಬ್ಬ, ವೀಕೆಂಡ್ ಮೋಜು-ಮಸ್ತಿ ಏನೇ ಇದ್ದರೂ ಅವೆಲ್ಲವೂ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲೇ.

◆ ನಿಮ್ಮ ನೆಚ್ಚಿನ ಶೆಫ್?

ಬ್ರಿಟನ್‌ನ ಸೆಲೆಬ್ರಿಟಿ ಶೆಫ್‌ಗಳಾದ ಹೆನ್ಸನ್ ಹಾಗೂ ಗಾರ್ಡನ್ ಒರ್ಮೆಸ್ಸೆ ನನ್ನ ನೆಚ್ಚಿನ ಶೆಫ್‌ಗಳು. ಕರ್ನಾಟಕ ಮೂಲದ ಗಗನ್ ಎಂಬುವರೂ ಇಷ್ಟ. ಅವರು ಥಾಯ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳನ್ನು ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

◆ ಮನೆಯವರು ಮೆಚ್ಚಿದ ಅಡುಗೆ ಯಾವುದು?

ನಮ್ಮದು ಅವಿಭಕ್ತ ಕುಟುಂಬ. ಹೀಗಾಗಿ ಎಲ್ಲರೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿದಾಗ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವೆ. ನಾನು ಮಾಡುವ ಚಿಕನ್ ಗ್ರೇವಿಯ ವಿವಿಧ ಖಾದ್ಯಗಳು ಹಾಗೂ ಬಿರಿಯಾನಿ ಮನೆಯವರಿಗೆ ತುಂಬಾ ಇಷ್ಟ.

◆ ಭವಿಷ್ಯದ ಯೋಜನೆ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ?

ಕೆಎಫ್‌ಸಿ, ಮೆಕ್‌ಡೊನಾಲ್ಡ್ಸ್ ಶೈಲಿಯಲ್ಲೇ ‘ಮದ್ರಾಸಂ’ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಬ್ರಾಂಡ್ ಕಂಪನಿ ಶುರು ಮಾಡಬೇಕೆಂದಿದ್ದೇನೆ. ಕೆಲ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅದು ಉದ್ಘಾಟನೆಯಾಗಲಿದೆ. ಹಳೆ ಕಾಲದ ರೆಸಿಪಿಗಳು ಮರೆಯಬಾರದೆಂಬ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ‘ಮದ್ರಾಸಂ’ ಶುರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು, ಹಳೆಯ ಶೈಲಿಯ ಅಂದರೆ ತಾತ ಮುತ್ತಾತಂದಿರ ಕಾಲದ ರೆಸಿಪಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ತಾಳಸೆರಿ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಣ್ಣೆ, 150 ಗ್ರಾಂ ಕೊಬ್ಬರಿ ಹಾಲು, 10 ಗ್ರಾಂ ಬೆಣ್ಣೆ, 5 ಗ್ರಾಂ ತುಪ್ಪ, 10 ಗ್ರಾಂ ಗೋಡಂಬಿ, 10 ಗ್ರಾಂ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ, 5 ಗ್ರಾಂ ಏಲಕ್ಕಿ, 5 ಗ್ರಾಂ ಚಿಕ್ಕೆ, 5 ಗ್ರಾಂ ಲವಂಗ, 1 ಬಿರಿಯಾನಿ ಎಲೆ, 50 ಗ್ರಾಂ ಕೊಬ್ಬರಿ, 120 ಗ್ರಾಂ ಈರುಳ್ಳಿ, 15 ಗ್ರಾಂ ಶುಂಠಿ, 15 ಗ್ರಾಂ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, 5 ಗ್ರಾಂ ಕರಿಬೇವು, 10 ಗ್ರಾಂ ಹಸಿಮೆಣಿಸಿನಕಾಯಿ, 10 ಗ್ರಾಂ ಮೊಸರು, 150 ಗ್ರಾಂ ಚಿಕನ್, 150 ಗ್ರಾಂ ಅಕ್ಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಗರಂ ಮಸಲಾ ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಮಾಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ಎಲ್ಲ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಹಾಗೂ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಅದು ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದ ಮೇಲೆ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಿಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಗೂ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಅದಕ್ಕೆ ಚಿಕನ್ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಬೇಯಿಸಿ. 10 ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಬಾಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿ. ಆಮೇಲೆ ಶೇಕಡ 80 ರಷ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಮೊಸರು ಹಾಗೂ ಚಿಕನ್‌ವುಳ್ಳ ಗ್ರೇವಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ 15 ನಿಮಿಷ ದಮ್ ಕಟ್ಟಿದರೆ ತಾಳಸೆರಿ ಬಿರಿಯಾನಿ ಸಿದ್ಧ.

