



ಶೆಫ್... ವೃತ್ತಿಯಲ್ಲ ಕಲೆ

ಅಪ್ಪನ ಆಸೆಯಂತೆ ಎಂಜಿನಿಯರ್ ಕೋರ್ಸ್‌ಗೆ ಸೇರಿದರೂ ಅರ್ಥಕ್ಕೆ ಮೊಟಕುಗೊಳಿಸಿ ಇಷ್ಟದ ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್ ಕ್ಷೇತ್ರಕ್ಕೆ ಬಂದ ಹುಡುಗ ಶಿವಮೊಗ್ಗದ ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿಯ ಮನು ಗೌಡ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಅರಮನೆ ಮೈದಾನದ ತ್ರಿಪುರವಾಸಿನಿಯಲ್ಲಿ ಈಚೆಗೆ ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದ ಎಕ್ಸ್‌ಪ್ರೆಸ್ ಫುಡ್ ಆ್ಯಂಡ್ ಹಾಸ್ಟಿಟಾಲಿಟಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಮಾತಿಗೆ ಸಿಕ್ಕ ಮನು ತನ್ನ ವೃತ್ತಿ ಬಗ್ಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಮಾತನಾಡಿದ್ದಾರೆ.

■ ಸಿರಿ

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಅರಮನೆ ಮೈದಾನದಲ್ಲಿರುವ ತ್ರಿಪುರವಾಸಿನಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಕಾಲಿಗೆ ಚಕ್ರ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡಂತೆ ಓಡಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಮನು ತಾನು ಮಾಡಿದ ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಅಲ್ಲಿ ಸ್ಪರ್ಧೆಗಿಟ್ಟಿದ್ದರು. ತೀರ್ಪುಗಾರರನ್ನೇ ಗಮನಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಅವರ ಮೊಗದಲ್ಲಿ ಕೊಂಚ ಆತಂಕ ಮನ ಮಾಡಿತ್ತು. ಆಗಲೇ ಮಾತಿಗೆ ಸಿಕ್ಕ ಅವರು, 'ನೋಡಿ ಸರ್, ಶೆಫ್ ವೃತ್ತಿ ಮಿಕ್ಕೆಲ್ಲ ಕೆಲಸಗಳಂತಲ್ಲ. ಇದೊಂದು ಕಲೆ. ಆ ಕಲೆಯನ್ನು ಸ್ಪರ್ಧೆಗಿಟ್ಟಿದ್ದೇನೆ. ತೀರ್ಪಿನ ಬಗ್ಗೆ ತಲೆಕೆಡಿಸಿಕೊಂಡಿಲ್ಲ' ಮಾತು ಶುರುಮಾಡಿದರು.

'ನಮ್ಮದು ಮಲೆನಾಡು. ಹುಟ್ಟಿದ್ದು ಶಿವಮೊಗ್ಗದ ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ. ಎಂಜಿನಿಯರ್ ಕೋರ್ಸ್‌ಗಿಂತ ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್ ಕೋರ್ಸ್‌ಗೆ ಸೇರುವ ಆಸೆಯಿತ್ತು. ನನ್ನಪ್ಪ ಅನಿಲ್ ಕುಮಾರ್ ಗೌಡ ಮೆಕ್ಯಾನಿಕಲ್ ಎಂಜಿನಿಯರ್. ಅವರಂತೆಯೇ ನಾನೂ ಎಂಜಿನಿಯರ್ ಆಗಬೇಕೆನ್ನುವುದು ಅವರ ಆಸೆಯಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ನನಗೆ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ಆಸಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚು. ತಂದೆ-ತಾಯಿ ಸಹ ನಾನು

ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್ ಕೋರ್ಸ್‌ಗೆ ಸೇರುವುದಕ್ಕೆ ಒಪ್ಪಿಲ್ಲ' ಎಂದ ಅವರು 'ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತಿ ಇರದಿದ್ದರೂ ಅಪ್ಪ-ಅಮ್ಮನ ಬಲವಂತಕ್ಕೆ ಕಂಪ್ಯೂಟರ್ ಸೈನ್ಸ್ ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ಕೋರ್ಸ್‌ಗೆ ಸೇರಿಕೊಂಡೆ' ಅಂದರು.

'ಅದು ಯಾಕೋ ನನಗೆ ಸೆಟ್ ಆಗಿಲ್ಲ. ಎರಡು ವರ್ಷದ ಬಳಿಕ ತಂದೆ-ತಾಯಿ ಜೊತೆ ಕುಳಿತು ಮಾತಾಡಿ ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್ ಕ್ಷೇತ್ರಕ್ಕೆ ಬಂದುಬಿಟ್ಟೆ' ಎನ್ನುವ ಮನು ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಇನ್‌ಸ್ಟಿಟ್ಯೂಟ್ ಆಫ್ ಹೋಟೆಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್ ಕಾಲೇಜಿನಲ್ಲಿ ಡಿಪ್ಲೊಮಾ ಇನ್ ಫುಡ್ ಪ್ರೊಡಕ್ಷನ್ ಕೋರ್ಸ್ ಪೂರ್ಣಗೊಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸದ್ಯ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಹಲಸೂರು ಕೆರೆ ಬಳಿಯ ಕಾನ್‌ರಾಡ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಕರಿ ವಿಭಾಗದ ಶೆಫ್ ಆಗಿದ್ದಾರೆ.



ಮನು ಗೌಡ

ಇಷ್ಟದ ವೃತ್ತಿ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತನಾಡಿ, 'ಶೆಫ್ ವೃತ್ತಿ ಮಿಕ್ಕೆಲ್ಲ ಕೆಲಸಗಳಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾದದ್ದು. ಇದು 9 - 5 ಸಮಯದ ಕೆಲಸ ಅಲ್ಲ. ಬೇರೆ ಕೆಲಸಗಳದ್ದಾದರೆ ಕೆಲಸದ ಅವಧಿ ಇಂತಿಷ್ಟೇ ಎಂದಿರುತ್ತೆ. ಇಲ್ಲಿ ಕೆಲಸದ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಮಿತಿಯೇ ಇಲ್ಲ' ಎಂದರು. ಜೊತೆಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಸಮಯದವರೆಗೆ ನಿಂತುಕೊಂಡೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಇದ್ದರಷ್ಟೇ ಈ ವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಉಳಿಗಾಲ ಎನ್ನುವುದೂ ಅವರ ವಾದ.

'ಶೆಫ್ ವೃತ್ತಿ ರಾಕೆಟ್ ಸೈನ್ಸ್ ರೀತಿಯದ್ದಲ್ಲ. ಅನುಭವದ ಮೂಲಕ ಹೆಚ್ಚು ವೃತ್ತಿಪರರಾಗುತ್ತೇವೆ. ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಸಂಬಳವೂ ಕಡಿಮೆ ಇರುತ್ತೆ. ಅನುಭವ ಆದಂತೆಲ್ಲಾ ಕೈತುಂಬಾ ಸಂಬಳ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಶೆಫ್ ಲೈಫ್ ಅಂದ್ರೆ ಪರ್‌ಫೆಕ್ಟ್ ಲೈಫ್ ಇಲ್ಲದ್ದು. ಫ್ಯಾಮಿಲಿ ಜೊತೆಗಿರಲು ಸಮಯ ಸಿಗಲ್ಲ. ವೃತ್ತಿ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಮಿಕ್ಕೆಲ್ಲರ ವೀಕೆಂಡ್ ತುಂಬಾ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದು ನಮ್ಮಿಂದ. ಇನ್ನೊಬ್ಬರ ಸಂತೋಷಕ್ಕೆ ವೀಕೆಂಡ್ ಸಹ ನಾವು ದುಡಿಯುತ್ತೇವೆ. ಅದೇ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ವೀಕೆಂಡ್ ಬಲಿಕೊಟ್ಟಿರುತ್ತೇವೆ' ಎಂದು ವಿಷಾದ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದರು.

'ನಾನು ಮಾಡುವ ಸ್ವೆಷಲ್ ಡಿಶ್ ಅನ್ನು ಟೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಜನ ಮಿಷಿ ಪಟ್ಟಾಗ ಸಂತೃಪ್ತಿ ಆಗುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುವ ಮನುಗೆ ಈ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಸವಾಲುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಕೇಳಿದರೆ ಸಿಕ್ಕ ಉತ್ತರ ಇದು. 'ವೃತ್ತಿಗೆ ಎಂಟ್ರಿ ಆದಾಗ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ತುಂಬಾ ಕಷ್ಟಕರ. ಈ ವೃತ್ತಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ಬಳಿಕ ಸರಿಹೋಗುತ್ತದೆ. ಈ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳಿವೆ. ಟ್ರೈನಿ, ಕಾಮಿ, ಸಿಡಿಪಿ, ಸೂ ಶೆಫ್, ಎಕ್ಸಿಕ್ಯೂಟಿವ್ ಶೆಫ್. ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಅವರದ್ದೇ ಆದ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ವಹಿಸಿರಲಾಗುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲರೂ ಹೊಂದಾಣಿಕೆಯಿಂದ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯುತವಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕ ಮೆಚ್ಚುವಂತೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದು ಸವಾಲಿನದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ.'

■

ಪ್ಯಾನಾಕೋಟ ರೆಸಿಪಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

750 ಗ್ರಾಂ ಅಮೂಲ್ ಕ್ರೀಮ್, 250 ಗ್ರಾಂ ಹಾಲು, 100 ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆ, 20 ಗ್ರಾಂ ಜಲೆಟೀನ್, ಕೋಲ್ಡ್ ಐಸ್ ವಾಟರ್.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಅಮೂಲ್ ಕ್ರೀಮ್, ಹಾಲು ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗುವವರೆಗೆಷ್ಟೇ ಮಿಶ್ರಣ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಕರಗಿದ ಕೂಡಲೇ ಅದನ್ನು ಪಕ್ಕಕ್ಕಿಡಿ. ಜಲೆಟೀನ್ ಶೀಟ್ ಅನ್ನು 15 ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಕೋಲ್ಡ್ ಐಸ್ ವಾಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಬಳಿಕ ಅದನ್ನು ಒಂಚೊರು ನೀರಿಲ್ಲದಂತೆ ಹಿಂಡಿ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿನ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ. ಮಿಶ್ರಣದ ಬಿಸಿಗೆ ಜಲೆಟೀನ್ ಸಹ ಕರಗುತ್ತೆ. ಅದನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಜಾಲಿಸಿ. ಕಪ್‌ವೊಂದಕ್ಕೆ ಅದನ್ನು ಹಾಕಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಹೊರತೆಗೆದು ಫೈಶ್ ಫ್ರೂಟ್‌ನಿಂದ ಗಾರ್ನಿಶ್ ಮಾಡಿದರೆ ಸವಿಯಲು ಪ್ಯಾನಾಕೋಟ ಸಿದ್ಧ.

