

ಯೋಚನೆಯೇ ಇಲ್ಲದೆ 'ಶೆಫ್' ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದ.

ಬ್ಲಾಕ್ ಫಾರಿಸ್ಟ್ ಗಟೀಕ್ಸ್ ಅಂದರೆ ಪಂಚಪ್ರಾಣ. ಅದನ್ನು ತಾನೇ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಕಲಿತು, ಹದಿಮೂರರ ವಯಸ್ಸಿಗಾಗಲೇ ಮಾಡಲು ಆಡರ್‌ಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯತೊಡಗಿದ್ದು ಅಪರೂಪವೇ. ಆಪ್ತೇಷ್ಟರು, ಬಂಧು-ಮಿತ್ರರು ಹುಟ್ಟುಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಅಂತಹುದೇ ಮೃದು ಕೇಕ್ ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಮುಗಿಬಿದ್ದರು.

ಜೇಸನ್ ಸ್ಯಾವಿಯೊ ಡಿಸೋಜಾ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನ ಬಾಲಕ ತರುಣನಾದ. ಅಡುಗೆ ಕಲೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಕರಗತವಾಯಿತು. 'ಕಲಿನರಿ ಸ್ಕೂಲ್'ನಲ್ಲಿ ಪದವಿ ಪಡೆದ ಮೇಲೆ ತಾಜ್ ಗ್ರೂಪ್ ಆಫ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ತರಬೇತಿ. ಆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಏಳು ತಾಜ್ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಖಾದ್ಯ ಕೌಶಲವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೇ, ತಾಜ್ ಹಾಲಿಡೇ ವಿಲೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಸೀನಿಯರ್ ಶೆಫ್ ಡಿ ಪಾರ್ಟಿ ಆಗಿ ಉದ್ಯೋಗ ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಬಂದಿತು. ಅಲ್ಲಿ ಎರಡು ವರ್ಷ ಇನ್ನಷ್ಟು ಸಾಣೆ. ಆಮೇಲೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನತ್ತ ಪಯಣ.

2008ರಲ್ಲಿ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಚಾನ್ಸೆರಿ ಪೆವಿಲಿಯನ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಪ್ರಿ ಓಪನಿಂಗ್ ಸೋಸ್ ಶೆಫ್ ಆಗಿ ವರ್ಷ ಕಳೆದಿದ್ದಷ್ಟೆ, ಇದೇ ನಗರದ ರಾಯಲ್ ಆರ್ಕಿಡ್ ಪಂಚತಾರಾ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಎಕ್ಸಿಕ್ಯೂಟಿವ್ ಶೆಫ್ 'ಗೌರವ' ಸಿಕ್ಕಿತು. ಇಡೀ ದೇಶದಲ್ಲಿ 25ನೇ ವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲೇ ಈ ಹುದ್ದೆಗೇರಿದ ಮೊದಲಿಗ ಎಂಬ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆ ಆಗ ತನ್ನದಾಗಿತ್ತೆಂದು ಜೇಸನ್ ಹೆಮ್ಮೆಯಿಂದ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಲಂಡನ್‌ನ ಲಾ ಕಾರ್ಡನ್ ಬ್ಲೂನಲ್ಲಿ ಫುಡ್ ಪ್ರೊಡಕ್ಷನ್ ಅಂಡ್ ಪ್ಯಾಟಿಸರಿಯಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಂಡ್ ಡಿಪ್ಲೊಮಾ ಪ್ರಮಾಣಪತ್ರ ಪಡೆದುಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಖಾದ್ಯ ಕೌಶಲ ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಹಂತ ಮೇಲಕ್ಕೇರಿತು. ಅಲೇನ್ ಡ್ಯುಕಾಸ್, ಗಾರ್ಡನ್ ರಾಮ್ಸ್ ಎಂಬ ಲಂಡನ್‌ನ ಹೆಸರಾಂತ ಶೆಫ್‌ಗಳಿಂದ ಆಹಾರ

**ಕೆಲವು ಜನಪ್ರಿಯ ಚಾನಲ್‌ಗಳು**

- <https://bit.ly/3hiG1Lz>
- <https://bit.ly/3hgupIM>
- <https://bit.ly/3tsgjJ9>
- <https://bit.ly/3E32fLi>
- <https://bit.ly/38SZbDe>

ತಯಾರಿಕೆಯ ಸೂಕ್ತಗಳ ಪಾಠ ಕಲಿತುಕೊಂಡು ಬಂದರು. ಭಾರತಕ್ಕೆ ಮರಳಿದ ಮೇಲೆ ಡೆಲ್ಲಾ ರೆಸಾರ್ಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಬೆವರೇಜ್‌ನ ನಿರ್ದೇಶಕನ ಹುದ್ದೆಯಲ್ಲಿ ಮೂರು ವರ್ಷ ಕೆಲಸ. ವೈಟ್ ಪ್ಲೇಟ್ ಬೈ ಶೆಫ್ ಜೇಸನ್ ಎಂಬ ಸ್ವಂತ ಹೋಟೆಲ್ ಅನ್ನು ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ತೆರೆದದ್ದು ಈ ಎಲ್ಲ ತರಬೇತಿಗಳ, ಕಲಿಕೆಗಳ, ಅನುಭವಗಳ ನಂತರ. ಕ್ಯೂರ್‌ಫಿಟ್‌ನ ಕಲಿನರಿ ಡೈರೆಕ್ಟರ್ ಆಗಿ ಇ-ಕಾಂ ವೇದಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರದ ವಿನ್ಯಾಸಕ ಎನಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೂ ಆಯಿತು. ಇವಿಷ್ಟೂ ವ್ಯಕ್ತಿಚಿತ್ರ ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಆಸಕ್ತಿಯ ಜತೆಜತೆಗೇ ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಜೇಸನ್ ತಮ್ಮನ್ನು ತಾವು ಬದಲಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಲೇ ಬಂದರು.

ಕೋವಿಡ್ ಅಲೆಗಳು ಅನೇಕರ ಕಂಗೆಡಿಸಿದ್ದೇನೋ ನಿಜ. ಆದರೆ, ಜೇಸನ್ ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲೇ 'Gourmet Cooking Made Easy' (<https://bit.ly/2X5eNkk>) ಎಂಬ ಯೂಟ್ಯೂಬ್ ಚಾನಲ್ ಶುರುಮಾಡಿದ್ದು. ವರ್ಷವಾಯಿತಷ್ಟೆ. ಅವರ ಚಾನಲ್‌ನಲ್ಲಿ 'ಬಟರ್‌ನಟ್ ಸ್ವಾಪ್ ರಿಸೊಟೊ ವಿತ್ ಸೇಜ್' ಎಂಬ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವಂತಹ ಸಿಹಿ ತಯಾರಿಸುವ ಬಗೆಯನ್ನು ಕಲಿಯಬಹುದು. (ಕೊಂಡಿ:<https://bit.ly/316RZc9>). ಇಂತಹ ಭವ್ಯವಾದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯುಳ್ಳ ನೀವು ಯೂಟ್ಯೂಬ್ ವೇದಿಕೆಗೆ ಯಾಕೆ ಬಂದಿರಿ ಎಂದರೆ ಜೇಸನ್ ಮೆಲುದನಿಯಲ್ಲೇ ಹೀಗೆ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ: 'ಹದಿನೇಳು ವರ್ಷ ಆಹಾರ ಪ್ರೀತಿಯಲ್ಲೇ ಕಳೆದಿದ್ದೇನೆ. ಇದು ಹೊಸ ಅನುಭವ. ಒಂದು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ 215 ವಿಡಿಯೋಗಳನ್ನು ಚಾನಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿರುವೆನಷ್ಟೆ. ಇಲ್ಲಿ ಯುವಕ-ಯುವತಿಯರಿಗೆ ಸಂಕೀರ್ಣ ಎಂದು ತಪ್ಪಾಗಿ ಭಾವಿಸಿರುವ ಖಾದ್ಯಗಳ ತಯಾರಿಯನ್ನು ಹೇಳಿಕೊಡುತ್ತಿರುವೆ. ಒಳ್ಳೆಯದನ್ನು ಮುಕ್ತವಾಗಿ ಹಂಚಬಲ್ಲ ವೇದಿಕೆ ಇದು. ಅದಕ್ಕೇ ಇದರ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಶೋಧಿಸತೊಡಗಿದೆ.'

ಕೇಕ್, ಡಸರ್ಟ್ ತರಹದ ಯುವಜೀವಿಯ ರುಚಿ ಮೊಗ್ಗುಗಳ ಅರಳಿಸುವ ತಿನಿಸುಗಳಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಆಟಪೆಟಿಸರ್ಸ್, ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಊಟ, ರಾತ್ರಿ ಊಟ, ಹಬ್ಬದೂಟ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ತಮ್ಮದೇ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುವುದನ್ನು ವಿಡಿಯೋಗಳ ಮೂಲಕ ಜೇಸನ್ ಹೇಳಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಭಾರತ, ಆಫ್ರಿಕಾ, ಅಮೆರಿಕದ ಪ್ರೇಕ್ಷಕರು ಇವರ ವಿಡಿಯೋಗಳನ್ನು ನೋಡಿ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿರುವುದು 'ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲೆ ಇಲ್ಲ' ಎನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿ. ಇಪ್ಪತ್ತರಿಂದ ಅರವತ್ತೈದರವರೆಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ವಯಸ್ಸಿನವರು ವಿಡಿಯೋಗಳನ್ನು ನೋಡಿ, ತಾವೂ ಒಂದು ಕೈ ನೋಡಿರುವುದಾಗಿ ಹೇಳಿದ್ದು ಉತ್ತಮವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿದೆ. ಮೂರರಿಂದ ಐದು ನಿಮಿಷದ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಯ ವಿಡಿಯೋಗಳು ಹೆಚ್ಚು ವೀಕ್ಷಕರನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಬಲ್ಲವು

