



ತಮ್ಮ ರೆಸಿಪಿ  
ಚಾನೆಲ್‌ಗೆ  
ಎಂಟರ್‌ಟೇನ್‌ಮೆಂಟ್  
ಗುಣವನ್ನೂ ಅರ್ಚನಾ  
ಹಾಗೂ ಸುದರ್ಶನ್  
ದಕ್ಕಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಎನ್ನುವುದು ಜೇಸನ್ ಅನುಭವದಿಂದ ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವ ಸತ್ಯ. ಹಾಗೆಂದು, ಎರಡು ಮೂರು ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದನ್ನು ಒಂದೇ ವಿಡಿಯೋದಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣಿಸಲು ಇಷ್ಟು ಅವಧಿ ಸಾಕಾಗದು ಎನ್ನುವ ಅರಿವೂ ಇದೆ. ಆಸಕ್ತಿ ಹುಟ್ಟಿಸಿ, ದೃಶ್ಯವತ್ತಾಗಿರಲು ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ವಿಡಿಯೋಗಳು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತವೆ ಎನ್ನುವುದು ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಯಾರದ್ದೇ ಸಹಯೋಗವಿಲ್ಲದೆ ನಿಧಾನಧಾನವಾಗಿ ಜೇಸನ್ ಯೂಟ್ಯೂಬ್ ಚಾನೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ತಮ್ಮತನದ ರುಜುವನ್ನು ದೊಡ್ಡದಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

‘ಯೂಟ್ಯೂಬ್ ಚಾನೆಲ್ ನನ್ನ ಆಹಾರಪ್ರೀತಿಯ ಒಂದು ಶಾಖೆಯಷ್ಟೆ, ಇಲ್ಲಿ ಅಪ್‌ಡೇಟ್ ಆಗಬೇಕಾದ ಅನೇಕ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ನಾನು ಕಲಿಯುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಯಾರದ್ದೇ ಪ್ರಾಯೋಜಕತ್ವ ಇಲ್ಲದೆಯೂ ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿ ಕಲಿಸುತ್ತಿರುವೆ. ಉಳಿದಂತೆ ನಾನು ಕೆಲವರಿಗೆ ಆಹಾರ ವಿನ್ಯಾಸಕನಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದು ಮುಂದುವರಿದೇ ಇದೆ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಜೇಸನ್. ‘ಆಹಾರ ವಿನ್ಯಾಸಕ’ ಎನ್ನುವ ಪರಿಭಾಷೆಯೇ ಆಸಕ್ತಿಕರವಾಗಿದೆ. ಇದೆಂಥದ್ದು ಎಂದು ಪ್ರಶ್ನಿಸಿದರೆ, ಅವರಿಂದ ನಗೆಯ ಉತ್ತರ ಸಿಗುತ್ತದೆ.

ಜೇಸನ್ ಅವರ ಚಾನೆಲ್‌ನ ಎಲ್ಲಾ ಖಾದ್ಯಗಳ ಶೀರ್ಷಿಕೆಗಳು ಅವರ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೇ ಶುರುವಾಗುತ್ತವೆ. ಜೇಸನ್ಸ್ ರುತಾರ್ ರೋಸ್ಟ್ ಚಿಕನ್, ಜೇಸನ್ಸ್ ಲೆಮನ್ ಪಾಪ್ ಸೀಡ್ ಟೀ, ಗ್ರೌಂಡ್ ಮೀಟ್ ಅಂಡ್ ಪೀ ಪೈ, ಚೀಸ್ ಮಫಿನ್ಸ್, ಫ್ರೀ ಫ್ರಂ ರಸ್ತೆಕ್ ಟ್ಯಾಪಲ್ ಪೈ... ಹೀಗೆ ಹೊಸ ಕಾಲದ ಹಲವು ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆಂದು ಜೇಸನ್ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ‘ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ಕಾಲನ್ನೂ ಇಡದವರು ಕೂಡ ನನ್ನ ವಿಡಿಯೋಗಳನ್ನು ನೋಡಿ ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಕಲಿಯಬಹುದು. ಅಷ್ಟು ಸರಳವಾಗಿ ವಿವರಿಸುವೆ. ಹಾಗೆ ಮಾಡಲು ಸಲ ಯಾವುದೋ ತಿನಿಸನ್ನು ಕಲಿತು, ಮಾಡಿ ಖುಷಿಪಟ್ಟವರು ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿದಾಗ ಒಂಥರಾ ಸಾರ್ಥಕ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಜೇಸನ್. ಇದುವರೆಗೆ ಮೂರೂಕಾಲು ಲಕ್ಷ ಜನ ಅವರ ಆಹಾರದ ವಿಡಿಯೋಗಳನ್ನು ವೀಕ್ಷಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಒಂದೇ ವರ್ಷದ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಯೂಟ್ಯೂಬ್ ಚಾನೆಲ್ ಇಂತಹ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಪಡೆದಿರುವುದು ವಿಶೇಷವೇ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅವರು.

‘ಫುಡ್ ಹ್ಯಾಪ್ ನೋ ಬಾರ್ಡರ್ಸ್’ ಎಂದು ಜೇಸನ್ ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ, ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಗಡಿಯೇ ಇಲ್ಲ ಎಂಬರ್ಥದ ನುಡಿಗಟ್ಟನ್ನು ಉಜ್ಜುತ್ತಾ ಅತ್ತ ಇನ್ನೊಂದು ಯೂಟ್ಯೂಬ್ ಚಾನೆಲ್ ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಇದೆಂಥ ಚಿಕ್ಕ ಜಗತ್ತೆನಿಸುತ್ತದೆ. ‘ಹೆಬ್ಬಾರ್ಸ್ ಕಿಚನ್’ – ‘Hebbars Kichen’ (<https://bit.ly/3tsFc7J>) ಎಂಬ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಸಮೇತ ಗುರುತಾಗಿರುವ ಇನ್ನೊಂದು ಚಾನೆಲ್ ಇದೆ. ಇದರ ಸೃಷ್ಟಿಕರ್ತರ ಬಾಳಕಥೆ ಕೂಡ ಮಜವಾಗಿದೆ.

ಉಡುಪಿಯ ಸುದರ್ಶನ್ ಹೆಬ್ಬಾರ್ ಈಗ ನೆಲೆಗೊಂಡಿರುವುದು ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾದ ಕ್ಯಾನ್‌ಬೆರಾದಲ್ಲಿ. ಅವರ ಅರ್ಧಾಂಗಿ ಅರ್ಚನಾ. ಇಬ್ಬರೂ ದಂಪತಿಗಳಾಗಿದ್ದು 2014ರಲ್ಲಿ. ಮಾಹಿತಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಸಲಹೆಗಾರರಾಗಿ

