



'ಕರುನಾಡ ಸವಿಯೂಟ' ಪಾಕಪದ್ಧತಿಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ

ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ, ದಾವಣಗೆರೆ, ಮಂಗಳೂರು ಮತ್ತು ಮೈಸೂರು ತಲುಪಿ ಬಂದಿದೆ



ಮೈಸೂರುನಲ್ಲಿ ನಡೆದ 'ಕರುನಾಡ ಸವಿಯೂಟ' ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಯುವತಿಯರು ಹಾಗೂ ಮಹಿಳೆಯರು ಭಾಗವಹಿಸಿದರು.

ಸಿಹಿ ಚಂದ್ರ, ಗೀತಾ ಹಾಗೂ ಇತರರು ಭಾಗವಹಿಸಿದರು.

—ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ಚಿತ್ರ

ಪತ್ರಿಕೋದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಬಹುಮುಖತೆಗೆ ಖ್ಯಾತಿ ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ಮತ್ತು ಡೆಕ್ಕನ್ ಹೆರಾಲ್ಡ್ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಮತ್ತೊಂದು ಮೈಲಿಗಲ್ಲು 'ಕರುನಾಡ ಸವಿಯೂಟ' ಅಥವಾ 'ಕ್ಯುಸಿನ್ಸ್ ಆಫ್ ಕರ್ನಾಟಕ' ಎಂಬ ಪಾಕಪದ್ಧತಿಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ. ಈಗಾಗಲೇ ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದ ವಿವಿಧೆಡೆ 'ಕರುನಾಡ ಸವಿಯೂಟ ಆವೃತ್ತಿ-3'ರ ಅಡಿ ನಾನಾ ರೀತಿಯ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದೆ. ಆ ಮೂಲಕ ನಾಡಿನ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗಳ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಪಾಕಪದ್ಧತಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸವಿವರವನ್ನೂ ನೀಡಿದೆ.

'ಫ್ರೀಡಂ ಹೆಲ್ತ್ ಕುಕಿಂಗ್ ಆಯಿಲ್' ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸಿದ ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಶ್ರೀಕೃಷ್ಣ ಶುದ್ಧ ಹಸುವಿನ ತುಪ್ಪ ಸಹಯೋಗ ನೀಡಿದ್ದ ಈ ಅಂತಿಮ ಸುತ್ತಿನ ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಪಯಾಣ ಉತ್ತಮ ಹಾಗೂ ದೊಡ್ಡ ಮಟ್ಟದಾಗಿತ್ತು ಎಂಬುದು ಸಂತೋಷದಾಯಕ.

ಪ್ರಸಕ್ತ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ನಾಲ್ಕು ನಗರಗಳಾದ ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ, ಮೈಸೂರು, ದಾವಣಗೆರೆ ಮತ್ತು ಮಂಗಳೂರಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿದ ಅಡುಗೆ ಸ್ಪರ್ಧಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ 600ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಸಾಹಿಗಳು ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದರು.

ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ

ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ 'ಗುಳ್ಳಡಕಿ ಉಂಡಿ'ಯಿಂದ ನವೀನ ಜೋಳದ ಹೊಟ್ಟು ಮಿಶ್ರಣ (ವೆಜ್ ಮಿಕ್ಸ್, ಕಾರ್ನ್ ಹೊಟ್ಟು), ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಸುರಳಿ ಹೋಳಿಗೆಯಿಂದ ಮಲೆನಾಡು ಶೈಲಿ ಪತ್ನೋಡೆ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಗೋಧಿ ಬರ್ಫಿಯಿಂದ ಮಸಾಲೆ ಚಿಕನ್ ಬಿರಿಯಾನಿವರೆಗೆ.

ಇತ್ತೀಚೆಗಷ್ಟೇ ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿಯ ಆರ್.ಎನ್. ಶೆಟ್ಟಿ ಕಲ್ಯಾಣಮಂಟಪದಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ನಡೆದ 'ಕರುನಾಡ ಸವಿಯೂಟಗಳು' ಅಡುಗೆ ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಭಾರೀ ಪ್ರಪೋಟಿ ಏರ್ಪಟ್ಟಿತ್ತು. ಪಾಕಪದ್ಧತಿಯ ಆಸಕ್ತರು ತಯಾರಿಸಿದ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ರೆಸಿಪಿಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಯಿತು. ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಿವಿಧ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ಬಂದಿದ್ದ ಸ್ಪರ್ಧಿಗಳು ನಾನಾ ರೀತಿ ಭಕ್ತಿಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದರು.

ಖ್ಯಾತ ಪಾಕಪ್ರವೀಣ ಒಗ್ಗರಣೆ ಡಬ್ಬಿ ಮುರಳಿ ಮತ್ತು ಸುಚಿತ್ರಾ ಮುರಳಿಧರ್ ಅವರು ಸ್ಪರ್ಧಿಗಳು ತಯಾರಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ರುಚಿ, ಸತ್ಯಾಸತ್ಯತೆ, ನವೀನತೆ, ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸುವಿಕೆ ಹಾಗೂ ಇತರ ಅಧಾರಗಳ ಮೇಲೆ ರೆಸಿಪಿಗಳನ್ನು ನಿರ್ಣಯಿಸಿದರು. ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ 'ಅವಲಕ್ಕಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು' ತಯಾರಿಕೆಯ ಪ್ರದರ್ಶನವೂ ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನಡೆಯಿತು.

ವಿಜೇತರು:

1. ದ್ರಾಕ್ಷಾಯಣಿ ಎಸ್. ಹಿರೇಮಠ- ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ ಶೈಲಿ ಹಬ್ಬದೂಟ
2. ಲೇಣುಕಾ ಪಿ. ಹೆಗ್ಡೆ- ವೀಳ್ಯದಲೆ ಸಿಹಿ
3. ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ಪೂಜಾರಿ- ವೆಜ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಕಾರ್ನ್ ಹೊಟ್ಟು

ದಾವಣಗೆರೆ

ಶಿಮ್ಲಾ ಮಿರ್ಚಿ (ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ) ಹಲ್ವೆ, ಹಲಸಿನ ಕಾಳು ಲಡ್ಡು, ಚಿಕನ್ ಬಿರಿಯಾನಿ, ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ದೋಸೆ, ರಾಗಿ ಇಡ್ಲಿ, ಪನ್ನೀರ್ ಪರಾಠ, ತಾಲಿಪಟ್ಟು, ತುಳಸಿ ಹೋಳಿಗೆ ಸೇರಿದಂತೆ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಕರುನಾಡ ಸವಿಯೂಟ ಆವೃತ್ತಿ 3ರ ಅಡುಗೆ ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ

ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಯಿತು.

ದಾವಣಗೆರೆ ನಗರದ ಪಿಬಿ ರಸ್ತೆಯ ಹೋಟೆಲ್ ಪಂಜುರ್ಲಿ ಪ್ಯಾಲೇಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಫ್ರೀಡಂ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಶ್ರೀಕೃಷ್ಣ ಶುದ್ಧ ಹಸುವಿನ ತುಪ್ಪದ ಸಹಯೋಗದಲ್ಲಿ ಸ್ಪರ್ಧೆ ಆಯೋಜಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಇಬ್ಬರು ಪುರುಷರೂ ಸೇರಿದಂತೆ 95 ಸ್ಪರ್ಧಿಗಳು ತಯಾರಿಸಿದ ಸಸ್ಯಾಹಾರ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಖಾದ್ಯಗಳ ತಪ್ಪು ಒಪ್ಪುಗಳ ವಿಮರ್ಶೆ ನಡೆಯಿತು. 'ಒಗ್ಗರಣೆ ಡಬ್ಬಿ' ಶೋ ಖ್ಯಾತಿಯ ಮುರಳಿ ಮತ್ತು ಅವರ ಪತ್ನಿ ಸುಚಿತ್ರಾ ಮುರಳಿ ಅವರು ರೆಸಿಪಿಗಳ ರುಚಿ, ದೃಢೀಕರಣ, ನಾವೀನ್ಯತೆ ಹಾಗೂ ಪ್ರಸ್ತುತಿ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಭಕ್ತಿಗಳನ್ನು ನಿರ್ಣಯಿಸಿದರು.

ವಿಜೇತರು:

1. ಅಶ್ವಿನಿ ಗಿರೀಶ್ ಕಲಬುರಗಿ - ಮಿಂಚ್ ಖೀಮಾ (ಸಾವಿ ಜುಮಾನ್)
2. ಸುನಂದಾ ವರ್ನೇಕರ್ - ನಿಪ್ಪಟ್ಟು
3. ಕಾವ್ಯ ಎಸ್. ಬೆಲ್ಲದ್ - ಮಿರ್ಚಿ ಕಾ ಹಲ್ಲ

ಮಂಗಳೂರು

ಮಂಗಳೂರಿನ ಸೇವಾ ಭವನದಲ್ಲಿ ಲಯನ್ಸ್ ಕ್ಲಬ್ ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದ ಮಂಗಳೂರು ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಪಾಕಶಾಲೆ ಸ್ಪರ್ಧೆ 'ಕರುನಾಡ ಸವಿಯೂಟ ಸೀಸನ್-3'ರ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರಾಂತ್ಯದ ಪಾಕಶಾಲಾಸಕ್ತ ಸ್ಪರ್ಧಿಗಳು ತಮ್ಮ ಪ್ರತಿಭೆಯನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದರು. ಫ್ರೀಡಂ ಕುಕಿಂಗ್ ಆಯಿಲ್ ಸಹಯೋಗದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡನಾಡಿನ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಪತ್ರಿಕೆಗಳಾದ ಡೆಕ್ಕನ್ ಹೆರಾಲ್ಡ್ ಮತ್ತು ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಹಮ್ಮಿಕೊಂಡಿದ್ದವು.

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದ ಒಗ್ಗರಣೆ ಡಬ್ಬಿ ಖ್ಯಾತಿಯ ತೀರ್ಪುಗಾರ ಹಾಗೂ ಬಾಣಸಿಗ ಮುರಳಿ ಅವರು ಮಾತನಾಡಿ, 'ಒಬ್ಬರ ಶ್ರಮ



ದಾವಣಗೆರೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆದ 'ಕರುನಾಡ ಸವಿಯೂಟ' ಸ್ಪರ್ಧೆ - ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ಚಿತ್ರ