KONNECTIONS
We make the right impact

Name of the Publication: Kannada Prabha
Date - 13.03.2017
Page No: 03
Edition: Bangalore
Headline: Freedom Refined Sunflower Oil Presents cook it up with Chef Puneet Mehta

ಫ್ರೀಡಂ ರೀಫೈನ್ಡ್ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಆಯಿಲ್‌ನಿಂದ ಬಾಣಸಿಗ ತರಬೇತಿ

ಮಾಸ್ಟರ್ ಚೆಫ್–ಇಂಡಿಯಾ ಖ್ಯಾತಿಯ ಪುನೀತ್ ಮೆಹ್ತಾ ಸಹಯೋಗದಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯಾಗಾರ

ಬೆಂಗಳೂರು : ಫ್ರೀಡಂ ರೀಫೈನ್ಡ್ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಆಯಿಲ್ ಮಾಸ್ಟರ್ ಚೆಫ್-ಇಂಡಿಯಾ ಸೀಸನ್-2 ಅಂತಿಮ ಸ್ಪರ್ಧಾಳು ಖ್ಯಾತಿಯ ಚೆಫ್ ಪುನೀತ್ ಮೆಹ್ತಾ ಅವರ ಸಹಯೋಗದಲ್ಲಿ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಯುವ ಬಾಣಸಿಗರಿಗೆ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಕೆ ತರಗತಿಗಳನ್ನು ಮಾನ್ಯತಾ ಟೆಕ್ ಪಾರ್ಕ್ ಆಯೋಜಿಸಿತ್ತು.

ಯುವ ಬಾಣಸಿಗರಿಗೆ ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಜೀವನಶೈಲಿಗೆ ತಕ್ಕುದಾದ ಅಡುಗೆ, ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಅನುಕೂಲ ಮಾಡಿಕೊಡುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಫ್ರೀಡಂ ರೀಫೈನ್ಡ್ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಆಯಿಲ್ ಈ ತರಬೇತಿ ಅಭಿಯಾನ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿತ್ತು. ಇದರಲ್ಲಿ ಪುನೀತ್ ಮೆಹ್ತಾ ಪ್ರಮುಖ ಆಕರ್ಷಣೆಯಾಗಿದ್ದು, ಈ ಆಧುನಿಕ ಯುಗದ ಜನಜೀವನಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವಂತಹ ಮತ್ತು ಈಗಿನ ಜನರೇಶನ್‌ನ ಅಭಿರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ರುಚಿಕಟ್ಟಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕಾರಿ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಬಗೆಯನ್ನು ಹೇಳಿಕೊಟ್ಟರು.

ಈ ಕಾರ್ಯಾಗಾರದ ಅಂಗವಾಗಿ ಚೆಫ್ ಪುನೀತ್ ಮೆಹ್ತಾ ಅವರು ಫ್ರೀಡಂ ರೀಫೈನ್ಡ್ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಆಯಿಲ್ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಅತ್ಯಂತ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮತ್ತು ರುಚಿಕಟ್ಟಾದ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ತಯಾರಿಸಬಹುದು ಎಂಬುದನ್ನು ಕ್ಷಣಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿಕೊಟ್ಟರು. ಚೆಫ್ ಪುನೀತ್ ಮೆಹ್ತಾ ಅವರು ತಯಾರಿಸಿದ ತೊರ್ಟಿಲ್ಲಾ ಡೆ ಪಟಾಟಾಸ್(ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಸ್ಪ್ಯಾನಿಶ್ ಆಮ್ಲೆಟ್), ಪೈನಾಪಲ್ ವಿತ್ ಮಿಂಟ್ ಅಂಡ್ ವೆನಿಲ್ಲಾ, ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ವಿತ್ ಕೋಕೋನಟ್(ಮೈಕ್ರೋವೇವ್ ಕುಕಿಂಗ್), ಪನೀರ್ ಓಟ್ಸ್ ಸ್ಪ್ರೌಟ್ಸ್ ಶಮಿ ಕೆಬಾಸ್ (ಇದು ಪುನೀತ್ ಅವರೇ ಪರಿಚಯಿಸಿರುವ ಖಾದ್ಯ), ಸ್ಪಾಗೆಟ್ಟಿ ಇನ್ ಕ್ರೀಮಿ ಮಶ್ರೂಂ ಸಾಸ್, ಕ್ವೆಸಡಿಲ್ಲಾ(ಕ್ಲಾಸಿಕ್ ಮೆಕ್ಸಿಕನ್ ಡಿಶ್), ಚೀಸ್ ಆನಿಯನ್ ಡಿಪ್, ಭುನೆ ಕಾಜು/ರೋಸ್ಟೆಡ್ ನಟ್ಸ್(ಮೈಕ್ರೋವೇವ್ ಕುಕಿಂಗ್) ಸೇರಿದಂತೆ ಹತ್ತು ಹಲವು ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಪುನೀತ್ ಮೆಹ್ತಾ ತಯಾರಿಸಿ ಶಿಬಿರಾರ್ಥಿಗಳನ್ನು ನಿಬ್ಬೆರಗುಗೊಳಿಸಿದರು.

ಈ ಕಾರ್ಯಾಗಾರದಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಂಡಿದ್ದ ಶಿಬಿರಾರ್ಥಿಗಳನ್ನು ಅತಿ ಉತ್ಸಾಹದ ಬಗ್ಗೆ ಮೆಚ್ಚುಗೆ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದ ಚೆಫ್ ಪುನೀತ್ ಮೆಹ್ತಾ ಅವರು, ಇಂತಹ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾರ್ಯಾಗಾರಗಳನ್ನು ನಗರದಲ್ಲಿ ಆಯೋಜಿಸಲಾಗುವುದು ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು.

ಕಾರ್ಯಾಗಾರದ ನಂತರ ಮಾತನಾಡಿದ ಪುನೀತ್ ಮೆಹ್ತಾ ಅವರು, "ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಇರುವ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಹೇಗೆ ನಿಭಾಯಿಸಿಕೊಂಡು ರುಚಿಕಟ್ಟಾದ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬೇಕೆಂಬುದರ ಬಗ್ಗೆ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಹೇಳಿಕೊಡಲಾಯಿತು. ಹೆಚ್ಚು ಗಮನ ಮತ್ತು ಆಸಕ್ತಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದರೆ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವುದು ಅತ್ಯಂತ ಸರಳವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಒತ್ತಡವಿಲ್ಲದೇ ತಯಾರಿಸುವ ಅಡುಗೆ ನಿಮ್ಮ ಕೆಲಸದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ವೃದ್ಧಿಸಲಿದೆ. ಈ ರೀತಿ ಮಾಡಿದರೆ ಅಡುಗೆಯಷ್ಟು ಅತ್ಯದ್ಭುತವಾದ ಮತ್ತು ಖುಷಿಯ ಕೆಲಸ ಮತ್ತೊಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಫ್ರೀಡಂ ರೀಫೈನ್ಡ್ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಆಯಿಲ್ ಬಳಸಿ ಮಾಡಿದ ಖಾದ್ಯವಂತೂ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಆಯಿಲ್ ಜಿಡ್ಡುರಹಿತವಾಗಿತ್ತು, ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಕಿರಿಕಿರಿಯನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ" ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು.

ಫ್ರೀಡಂ ರೀಫೈನ್ಡ್ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಆಯಿಲ್‌ನ ಮಾರಾಟ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವಿಭಾಗದ ಉಪಾಧ್ಯಕ್ಷರಾದ ಪಿ.ಚಂದ್ರಶೇಖರ ರೆಡ್ಡಿ ಅವರು ಮಾತನಾಡಿ, "ಯುವ ಬಾಣಸಿಗರಿಗೆ ತರಬೇತಿ ನೀಡುವ ಸಂಬಂಧ ಫ್ರೀಡಂ ಚೆಫ್ ಪುನೀತ್ ಮೆಹ್ತಾ ಅವರೊಂದಿಗೆ ಮುಂದಿನ ಐದು ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಒಪ್ಪಂದ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದೆ. ಫ್ರೀಡಂ ರೀಫೈನ್ಡ್ ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಆಯಿಲ್ ಆಯೋಜಿಸುತ್ತಿರುವ ಈ ಕುಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಈ ವರ್ಷ ಪುನೀತ್ ಮೆಹ್ತಾ ಅವರು ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಮೆಚ್ಚುಗೆಗಳನ್ನು ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ" ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು.