

Headline - Mumbai's Sushree Satpathy named India's "Best Dessert Chef"

मुंबईच्या सुश्री सत्पथी ठरल्या भारतातील बेस्ट डेझर्ट शेफ



मुंबई: आज साखर किरडित (शुगर फ्री) मिठाई स्पर्धेच्या, छिन्नदानी पवई येथील यनो चिनी रेस्टॉरंट मध्ये संपन्न झालेल्या महाअंतिम फेरीत भारताना आपला पहिला बेस्ट डेझर्ट शेफ मिळाला. देशभरातून आलेल्या १५०० अर्जातून, विभागीय पाककला स्पर्धातून निवड झालेल्या बारा (१२) स्पर्धकांनी त्यांची शुगर फ्री नॅच्युरा वापरून सर्वोत्तम मिठाई बनवण्यासाठी अटीतटीची झुंज दिली. अंतिम १२ स्पर्धकांचे परीक्षण साक्षात निष्णात मास्टर शेफ संजीव कपूर यांनी केले. मुंबईच्या सुश्री सत्पथी शुगरफ्री नॅच्युरावापरून पानक मूस हा एक चविष्ठ पदार्थ बनवला आणि मानाचा बेस्ट डेझर्ट शेफ हा किताब जिंकला. बंगलोर येथील अविनाश कौर आणि कोलकाता येथील अनामिका राय यांना द्वितीय स्थान विभागून देण्यात आले तर

बंगलोर येथील श्वेता बंसन यांनी तृतीय स्थान परकावले. शुगर फ्री नॅच्युरा वापरून अविनाश यांनी नारळाचा हनुवा बनवला. अनामिका यांनी सौताफळ मनई, तर श्वेता बंसन यांनी पपईचे नाडू बनवले होते. सर्व १२ स्पर्धकांना संजीव कपूर यांच्या सोबत त्यांच्या फूड फूड या वाहिनीवर आपले पाककौशल्य दाखवण्याची आणि छायाचित्रणात सहभागी होण्याची संधी मिळेल. प्रत्येक विभागातील सर्वोत्तम १० पाककृती नवकरच प्रसिद्ध होणाऱ्या शुगर फ्री डेझर्ट पुस्तकात समाविष्ट करण्यात येतील. साखर किरडित (शुगर फ्री) डेझर्ट स्पर्धेविषयी बोनताना तरुण अरोरा, मुख्य कार्यकारी अधिकारी आणि संचालक, झायडस वेननेस मर्यादित, म्हणाले. भारताना सर्वोत्तम मिठाई शेफ शोधण्याचा हा प्रवास खूपच रोमांचक होता.

आम्ही नोकांकडून मिठाई बनवण्यासाठी साखरे ऐवजी कृत्रिम साखरेचा इतक्या उत्साहाने व आनंदाने वापर होईल याची कल्पनाच केवळी नव्हती. मना आनंद होतो की आम्ही नोकांना पुढे घेऊन, आपली स्वप्ने प्रत्यक्षात आणायला आणि त्याच बरोबर शुगर फ्री नॅच्युरा वापरण्याचा योग्य निर्णय घेऊन आरोग्याविषयी थोडे अधिक जागरूक व्हायला मदत केेली. स्पर्धेच्या महाअंतिम फेरीत शुगर फ्री नॅच्युरा वापरून बनवल्या गेलेल्या स्वकर मिठायांमध्ये पुढील पदार्थांचा समावेश होता- पानक मूस, आठ्याचा शिरा, किवी फ्राईन, मिठाई फ्यूजन्, पाठीसापता, सीताफळ मनई, अरबी व बीटरूटचे मूस, नारळ हनुवा, चीझी सिंगोडा केक, बदाम घातलेले चायना मास पुडिंग, बीटरूट मोदक आणि छिन्नदानी पपईचे नाडू.

शेफ संजीव कपूर म्हणाले, देशभरातून आलेल्या या सर्व नोकांना उत्तम मिठाई बनवताना पाहून अतिशय आनंद झाला. पारंपरिक पदार्थात आणलेल्या नावीन्याचा आपण विचारही करू शकत नाही; त्याच वेळी ज्या सहजपणे स्पर्धकांनी आपल्या पदार्थात शुगर फ्री नॅच्युराचा वापर करून त्यातील गोडीचा सुयोग्य समतोल राखला, ते थक करणारे आढे. साखर किरडित मिठाई स्पर्धा ही खरोखरच या स्पर्धकांसाठी आपले कौशल्य दाखवण्याचे एक महान व्यासपीठ ठरले. मी अंतिम फेरीतील सर्व स्पर्धकांचे त्यांच्या उत्तमतेसाठी केलेल्या अथक प्रयत्नांसाठी अभिनंदन करतो आणि त्यांना उत्तम भविष्यासाठी शुभेच्छा देतो. शुगर फ्री, जे नाव साखरेना पर्याय म्हणून ओळखले जाते व भारतीय बाजारपेठेत ९०% हून अधिक वाटा मिळवून अगणी आहे. यांनी भारतीय घरातले सर्वोत्तम मिठाई शेफ शोधण्यासाठी एक महिन्यापूर्वी साखर किरडित मिठाई स्पर्धा एक महिन्यापूर्वी सुरू केली. महिनाभर चाललेल्या या रोचक स्पर्धेत देशभरातून १५०० नोकांनी सहभाग

घेतला. खाद्यपदार्थांविषयी प्रेम व नोकप्रिय झालेले खाद्य विषयक कार्यक्रम यामुळे नोकांना आपले पाककलेतील स्वप्न साकार करणे शक्य होते आहे. मिठाई बनवण्याची ही स्पर्धा म्हणजे माहकांना साधी साखर बळून शुगर फ्री नॅच्युरा वापरून आपले आवडते गोड पदार्थ बनवण्याचे एक अनोखे माध्यम होते. अनेक भारतीय आपल्या जीवनशैलीत बदल करत आहेत आणि आरोग्यपूर्ण खाद्य पदार्थात रस दाखवत आहेत. आपल्याला मधुमेह किंवा नडुपणा असो किंवा नसो, नोक ही निवड करत आहेत कारण त्यांना हा एक प्रतिबंधात्मक उपाय वाटतो. साखर किरडित मिठाई स्पर्धा हा अशा सर्व नोकांसाठी एक विजय आहे ज्यांना मिठाई खायला आवडते, पण एक आरोग्यपूर्ण जीवनशैली सुद्धा कायम ठेवायची आहे. साखर ही आज एक गंभीर समस्या आहे; दिवसाआड आपण साखर घातलेल्या पदार्थांचे आपल्या आरोग्यावर होणारे दुष्परिणाम वाचतो. साखर किरडित मिठाई स्पर्धा हे एक उदाहरण आहे नोकांना गोड पदार्थ टाळण्याची गरज नाही.