

प्रेस विज्ञप्ति

जामिया में "बाजरे के पारंपरिक व्यंजन" विषय पर पाक-कला प्रतियोगिता का आयोजन

पर्यटन और आतिथ्य प्रबंधन विभाग (डीटीएचएम), जामिया मिल्लिया इस्लामिया ने 2022-23 को 'अंतर्राष्ट्रीय बाजरा वर्ष' घोषित किए जाने के संकल्प के उपलक्ष्य में 16-सितंबर, 2022 को एक पाक-कला प्रतियोगिता का आयोजन किया। बाजरा न केवल भारत बल्कि एशिया, अफ्रीका और अन्य देशों के लिए महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। कार्यक्रम की संरक्षक जामिया की कुलपति प्रो. नजमा अख्तर थीं।

अंतर्राष्ट्रीय बाजरा वर्ष का उद्देश्य एक शब्द-आंदोलन अर्थात "जीवन" को बढ़ावा देना है, जो एक स्थायी और लचीली जीवन शैली की दृष्टि से जलवायु संकट और भविष्य की अप्रत्याशित चुनौतियों से निपटने में उपयोगी है। इसे पर्यावरण के प्रति जागरूक जीवन शैली के एक जन आंदोलन के रूप में प्रस्तावित किया गया है जो बाजरे के टिकाऊ, विचारशील और अनिवार्य उपयोग को बढ़ावा देता है। इसी क्रम में विभाग ने "बाजरा के पारंपरिक व्यंजन" विषय पर एक पाक-कला प्रतियोगिता का आयोजन किया, जो इस दृष्टि में एक उपयुक्त योगदान के रूप में साबित हुआ, जिसका उद्देश्य बाजरा के पोषण और स्वास्थ्य लाभों के बारे में जागरूकता पैदा करना है। हाल के दिनों में बाजरा ने वैश्विक रुचि हासिल की है।

कार्यक्रम की शुरुआत बैचलर ऑफ़ होटल मैनेजमेंट, डीटीएचएम, जेएमआई के छात्रों के श्रमसाध्य और रचनात्मक प्रयासों के मूल्यांकन के साथ हुई।

"बाजरा के पारंपरिक व्यंजन" विषय के साथ प्रतियोगिता में छात्रों ने उत्साहपूर्वक अपने पाक-कला कौशल का प्रदर्शन किया। छात्रों ने सक्रिय रूप से भाग लिया और बाजरे से पौष्टिक तथा स्वादिष्ट व्यंजनों का लुत्फ उठाया। कुल मिलाकर 9 टीमों थीं जिनमें प्रत्येक में 3 छात्र थे। आर्टिक्राफ्ट और आइटम्स की विजुअल प्रस्तुति ने सभी को आकर्षित किया।

आइटम्स का मूल्यांकन एक निश्चित मानदंड के आधार पर किया गया था जिसमें स्वाद, रूप और प्रस्तुति शामिल थे। छात्रों ने उनके द्वारा तैयार किए गए बाजरे के व्यंजनों के पोषण और कैलोरी मान भी प्रस्तुत किए। प्रतियोगिता के निर्णायक शेफ अजय सूद और प्रो. निमित्त चौधरी थे जिन्होंने प्रत्येक व्यंजन की सावधानीपूर्वक जांच की और प्रतिभागियों को विस्तृत प्रतिक्रिया दी। शेफ अजय सूद ने छात्रों के साथ बातचीत की और छात्रों द्वारा दिखाए गए उत्साह को देखकर बहुत खुश हुए। छात्रों के प्रयासों से प्रतियोगिता की ज्यूरी भी असमंजस में थी और विजेता टीम का फैसला करना वास्तव में कठिन था।

बाद में, डॉ. आरती द्वारा कार्यक्रम की थीम के साथ कार्यक्रम आगे बढ़ा, इसके बाद एचओडी डॉ सारा हुसैन द्वारा स्वागत भाषण दिया गया। उन्होंने जज का आभार व्यक्त किया और स्पीकर शेफ अजय

सूद को छात्रों के साथ बातचीत करने और कार्यक्रम में अपना बहुमूल्य समय देने के लिए आमंत्रित किया। उन्होंने आयोजन के महत्व और आवश्यकता के बारे में भी बताया।

इस कार्यक्रम को ताज सत्स एयर केटरिंग में आतिथ्य सलाहकार और पूर्व कार्यकारी शेफ अजय सूद ने संबोधित किया। उन्होंने छात्रों को बताया कि कड़ी मेहनत ही सफलता की कुंजी है और उन्होंने छात्रों को बाजरा के उपयोग के पोषण लाभों से अवगत कराया। उन्होंने कहा कि बाजरा अनाज की एक किस्म है जो लगभग हर आवश्यक पोषक तत्व से भरी हुई है और अक्सर इसे ग्लूटेन मुक्त के रूप में एक प्राचीन सुपरफूड माना जाता है जो कई अंतर्निहित बीमारियों का मूल कारण है। भारत में कई प्रकार के बाजरा उगाए जाते हैं और इनमें से प्रत्येक बाजरा सस्ती, आसानी से सुलभ है। इसके अलावा, दर्शकों को प्रो. निमित चौधरी ने संबोधित किया, जिन्होंने इस आयोजन को एक सफल उद्यम बनाने के लिए छात्रों और सहकर्मियों के ईमानदार प्रयासों की सराहना की।

परिणामों की घोषणा शेफ सिद्धार्थ ने की। प्रतियोगिता में मो. अमानुल्लाह, सिदरा सरताज और फैजान अहमद ने पहला स्थान हासिल किया अदीन अहसान और मो. रहीब ने दूसरा स्थान हासिल किया जबकि नाहिबा रहमान, जोफा खान और रफीक अहमद ने तीसरा स्थान हासिल किया।

यह आयोजन पूरी तरह से सफल रहा जिसने शैक्षिक संस्थानों के बंद होने के बाद छात्रों को सीखने और रचनात्मकता से भरे अपने पाक-कौशल का प्रदर्शन करने के लिए आवश्यक मंच के साथ प्रतिस्पर्धा की एक स्वस्थ भावना को मार्ग दिखाया।

अंत में कार्यक्रम की समन्वयक डॉ. नुसरत यास्मीन ने गणमान्य व्यक्तियों और प्रतिभागियों और प्रतियोगिता के विजेताओं को धन्यवाद प्रस्ताव दिज्ञापित किया, जिससे कार्यक्रम का समापन हुआ।

जनसंपर्क कार्यालय

जामिया मिल्लिया इस्लामिया