

تعلقات عامہ دفتر

جامعہ ملیہ اسلامیہ، نئی دہلی

September 16, 2022

پریس ریلیز

جامعہ ملیہ اسلامیہ میں 'باجرے کو پکانے کے روایتی نسخے' کے مرکزی تھیم پر پکوان مقابلے کا انعقاد

شعبہ سیروسیاحت اور ہاسپٹالیٹی مینجمنٹ (ڈی ٹی ایچ ایم) جامعہ ملیہ اسلامیہ نے ایک پکوان مقابلے کا انعقاد کیا۔ یہ مقابلہ سال دو ہزار بائیس اور تیس کو بین الاقوامی سال برائے باجرا، قرار دیے جانے کے ایک سال کے بعد اس کی یاد میں مورخہ سولہ ستمبر دو ہزار بائیس کو منعقد کیا گیا۔ یہ صرف ہندوستان کے لیے اہم نہیں بلکہ پورے ایشیا، افریقہ اور دیگر ملکوں کے لیے بھی اہمیت کی بات ہے۔ پروفیسر نجمہ اختر، شیخ الجامعہ، جامعہ ملیہ اسلامیہ اس پروگرام کی سرپرست تھیں۔

سال کا دو ہزار بائیس اور تیس کا عنوان 'بین الاقوامی سال برائے باجرا' کا مقصد ایک لفظی تحریک یعنی 'زندگی کو فروغ دینا ہے جو پائیدار کے ساتھ ساتھ لچک دار کا تصور رکھتی ہے اور جو آب و ہوا کی تبدیلی اور مستقبل کے چیلنجز سے نمٹنے میں سودمند ہے۔ یہ ماحولیاتی بیداری لائف اسٹائل کی ایک مجوزہ عوامی تحریک ہے جو پائے دار، حساس اور باجرے کے شعوری استعمال کو فروغ دیتی ہے۔ اس کی روشنی میں شعبہ سیروسیاحت جامعہ ملیہ اسلامیہ نے 'باجرے کے روایتی نسخے' کے مرکزی خیال کے ساتھ پکوان کا ایک مقابلہ منعقد کیا جو اس تصور کے لیے بجا طور پر ایک تعاون ہے اور جو باجرے کی غذائیت اور اس کے استعمال سے صحت کے فوائد کے متعلق بیداری پیدا کرے گا۔ حالیہ دنوں میں باجرا کے تیس پوری دنیا میں دلچسپی پیدا ہوئی ہے جس کی وجہ اس کا غذائیت سے بھرپور ہونا ہے۔

پروگرام کا آغاز ہیلچر ہوٹل مینجمنٹ، ڈی ٹی ایچ ایم جامعہ ملیہ اسلامیہ کے طلباء کی تخلیقی اور محنت سے پُر

کاموں کے جائزے سے ہوا۔

’باجرے کے روایتی نسخے‘ کے مرکزی تھیم کے ساتھ منعقد پکوان مقابلے میں طلبا نے سرگرمی کے ساتھ اپنی طباشی کے ہنر دکھائے۔ طلبا نے بھرپور انداز سے مقابلے میں شرکت کی اور باجرے پر مشتمل الگ الگ غذائیت سے بھرپور پکوان تیار کیے۔ کل نوٹیمیں تھیں جس میں ہر ایک ٹیم میں تین بچے تھے۔ مختلف انواع و اقسام کے وژوئل پریزینٹیشن اور نمونے ناظرین کے لیے کسی سوغات کے کم نہ تھے۔

باجرے سے بنے کھانوں کا ذائقہ لے کر اس کی خوبی بیان کرنے کے کئی پیمانے اور معیارات تھے جیسے کہ لذت، بصری لحاظ سے عمدگی اور پیش کش کی صلاحیت۔ طلبا نے اپنے تیار پکوانوں کی غذائیت اور کلورفک ویلیو کو بھی بتایا۔ مقابلے کے جج شیف اے سود اور پروفیسر نعمت چودھری تھے جو پکوان کی دنیا کے اہم نام ہیں۔ انھوں نے ہر پکوان کو باریکی سے دیکھا اور پرکھا اور شرکا کو اپنی تفصیلی رائے دی۔ شیف ماسٹر اے سود نے طلبا سے بات چیت کی اور طلبا کے جوش و خروش اور سرگرمی کو دیکھ کر بے حد مسرور ہوئے۔ مقابلے کے جوڑی کے اراکین طلبا کی کوششوں کو دیکھ کر حیران تھے اور فاتح قرار دینا ان کے لیے پریشان کن ہو گیا تھا۔

بعد میں ڈاکٹر آرتی نے پروگرام کے تھیم کا تعارف پیش کیا جس کے بعد صدر شعبہ ڈاکٹر سارہ حسین نے استقبالیہ کلمات سے سامعین کا استقبال کیا۔ انھوں نے جج اور مدعو مقرر شیف اے سود کا شکریہ ادا کیا کہ انھوں نے اپنا قیمتی وقت دیا اور پروگرام میں شریک ہوئے۔ انھوں نے پروگرام کی اہمیت اور ضرورت پر بھی روشنی ڈالی۔

اس موقع پر شیف اے سود، ہاسپٹالٹی کنسلٹنٹ اور سابق ایکزیکیٹیو شیف تاج ستیس ایئر کیٹرنگ نے سامعین سے خطاب کیا۔ انھوں نے طلبا سے کہا کہ محنت کا میابی کی کلید ہے ساتھ ہی انھوں نے طلبا کو باجرہ استعمال کرنے کی غذائیت کے فوائد بتائے۔ انھوں نے بتایا کہ باجرہ ادا کی قبیل کی ایک چیز ہے جس میں ہر ضروری غذائی عنصر موجود ہے اور یہ گلوٹین فری بھی ہے جو کہ زمانہ قدیم سے بہت ساری بیماریوں کی اصل وجہ سمجھی جاتی رہی۔ ہندوستان میں کئی طرح کے باجرے اگائے جاتے ہیں اور سبھی آسان داموں پر، قابل رسائی اور کور کے لیے ورثائل ہوتے ہیں۔ ڈاکٹر نعمت چودھری نے بھی شرکائے پروگرام سے خطاب کیا۔ انھوں نے