

खाना खजाना

शेफ कुनाल कपूर, राकी और मयूर ने बनाई लखनवी मलाई गिलौरी

लखनऊ। राजधानी में बुधवार को मशहूर शेफ कुनाल कपूर और हाई वे आन माई प्लेट के मशहूर सितारे राकी और मयूर ने 212 साल पुरानी लखनऊ की मलाई गिलौरी का लुप्तउठया। भारत की प्राचीन मिठाईयों और लजीज व्यंजनों को देश दुनिया तक पहुंचाने और आज के दौर के मुताबिक सेहतमंद बनाने के मकसद से द स्वीट ब्रेकअप के नाम से टुक लेकर निकले शेफ कुनाल कपूर ने बताया कि दिल्ली में चांदनी चौक की मशहूर तिवारी ब्रदर्स की गुलाब जामुन को शूगर फ्री बनाने के बाद टूर आज नवाबों की नगरी पहुंचा है। कुनाल कपूर ने कहा कि लखनऊ की मशहूर मिठाई को शूगर फ्री बनाने के लिए उन्होंने राम आसरे की मलाई गिलौरी का चुनाव किया और चेलेंज स्वीकार करते हुए इसे शूगर फ्री बनाने का बीड़ा उठया है। उन्होंने बताया कि राम आसरे की छठवीं पीढ़ी के सुमन बिहारी ने लजीज पकवान मलाई गिलौरी बनाने के सब राज तो नहीं खोलें और चेलेंज किया कि इसे शूगर फ्री नहीं बनाया जा सकता है। मलाई गिलौरी बनाने के शानदार अनुभव को साझा करते हुए कुनाल कपूर ने कहा कि मैंने शूगर फ्री मलाई गिलौरी बना कर सुमन बिहारी को टेस्ट करवाई और उन्होंने इसे अपनी दुकान में भी इसे अपनाने का वायदा किया है। मशहूर शेफ राकी और मयूर ने कहा कि भारत में



लाखों की संख्या में खाने के आइटम मौजूद हैं और हमारा प्रयास उनको आज के दौर के लायक बनाना है। लखनऊ के अनुभव बताते हुए दोनों ने कहा कि हमने तो आते ही चाट, नानवेज, कचौड़ी, टंडाई का आनन्द लिया और जाना कि अवधी कुजीन से बढ़ कर दुनिया में कोई डिश नहीं है। मलाई गिलौरी की बात करते हुए राकी और मयूर ने कहा कि पहले के जमाने में मीठा ज्यादा खाया जाता था परंतु आज माहौल बदल चुका है। आज लोग मिठाई तो खाना चाहते हैं पर साथ ही उसमें मीठा कम होना पसंद करते हैं, इसी बात को ध्यान में रखते हुए हमने मलाई गिलौरी को शूगर फ्री बनाया है। पूरी दुनिया और देश में घूम घूम कर भारतीय व्यंजनों का प्रचार प्रसार कर रहे राकी और मयूर ने कहा कि हमने देश भर की लगभग 7 हजार डिशों को अब तक आजमाया है पर किताब या रूपहले पर्दे की बात करे तो मात्र कुछ सौ ही अब तक दुनिया के सामने आई है और हमारा लक्ष्य सम्पूर्ण भारतीय व्यंजनों को समयानुकूल बनाना है।