



मलेशिया मास्टर शैफ स्पर्धा में जज बने रावत



व्यंजनों की खुशबू से महका मौल

मास्टर शेफ कुकिंग स्पर्धा में महिलाओं ने दिखाए हुनर



सिटी सेंट्रल मॉल में चल रहे कुकिंग स्पर्धा में व्यंजन को देखते श्रेफ मॉटी व महिलाएं।

परखने का मौका

बिग बाजार हेड शेफ मॉटी ने बताया कि पिछले दो दिनों में प्रतिभागियों को चुटकी में व्यंजन व केक बनाने के टिप्स दिए गए थे। इन क्लासेस में युवतियां व महिलाओं ने कितना सीखा, उसे परखने के लिए गुरुवार को कॉम्पिटिशन का आयोजन किया गया, जिसमें लगभग 300 प्रतिभागियों ने हिस्सा लिया। उन्होंने बताया कि स्पर्धा में प्रतिभागियों ने अपने घर से विभिन्न तरह के व्यंजन बनाकर लाए, स्पर्धा में अधिकतर प्रतिभागियों ने पनीर चिली बनाकर लाया।

14 फीट का केक

कुकिंग क्लास के बाद शेफ मॉटी ने 14 फीट लम्बा व डिजाईनिंग केक बनाया। उन्होंने बताया कि अभी तक शहर में 24 फीट तक की केक बनाई जा चुकी है। शहर में दूसरी बार इतनी बड़ी केक बनाई गई। उन्होंने स्पर्धा के दौरान लोगों के सामने इतनी बड़ी केक बनाने के साथ ही इसे बनाने की जानकारी भी दी। उन्होंने बताया कि इतनी बड़ी केक बनाने समय काफी सावधानियां बरतनी पड़ती है। केक बनने के बाद स्पर्धा में भाग ले रहे लोगों ने मिल्कर केक का स्वाद चखा।

जस्ट रिपोर्ट

आफ़को अगर पनीर चिली, सैंडविच व अन्य चटपटे व्यंजन बनते देखने को मिले, तो आपके मुंह में पानी आ ही जाता है। गुरुवार को पंडरी स्थित सिटी सेंट्रल मॉल में कई तरह की रेसिपी बनाई गईं। तरह के तरह के चटपटे व्यंजनों की

खुशबू पूरा मॉल महकने लगा और लोगों के मुंह में पानी आ गया। बिग बाजार व सिटी सेंट्रल के संयुक्त तत्वावधान में एक दिवसीय मास्टर शेफ कुकिंग स्पर्धा का आयोजन किया गया, जिसमें युवतियों के साथ महिलाओं ने काफी बड़-बड़कर भाग लिया। स्पर्धा में कोई पनीर चिली बनाकर लाया, तो किसी ने सैंडविच बनाया।

पीपुल्स संवाददाता • जबलपुर
editor@peoplessamachar.co.in

भारतीय व्यंजनों का स्वाद विदेशों में भी छाया है। इससे देश को खाने में अंतरराष्ट्रीय स्तर की पहचान मिली। नर्मदा जैक्शन में प्रमुख शैफ एनएस रावत आज इस मुकाम पर जा पहुंचे हैं कि वो किसी सेलेब्रिटी के समकक्ष हैं। वे 16 सितंबर को मलेशिया में आयोजित मास्टर शैफ, फूड कांम्पटीशन में जज के रूप में शामिल हुए। विश्व के अलग-अलग देशों में

मात्र 12 जजेस इस प्रतियोगिता के लिए आमंत्रित किए गए थे। इसमें नर्मदा जैक्शन के चीफ शैफ राव ने कांम्पटीशन के विजयी प्रतियोगियों का चयन कर महत्वपूर्ण निर्णय लिए। उन्होंने शैफ संजीव कपूर व पंकज विद्रोही के साथ काम कर पाक कला में दक्षता हासिल की। रावत इस कड़े परिश्रम के लिए संचालक अमित जसूजा के प्रोत्साहन को मानते हैं जिसकी वजह से वे मास्टर शैफ जैसे कांम्पटीशन में जजेस की भूमिका निभा रहे हैं।



Vaishnavi Production House

पूजा बनीं मास्टर सेफ सीजन-1 विजेता

हरिगुमि न्यूज, जबलपुर।

कला में महारत रखने वाले शहर के युवाओं अपनी कला दिखाने के लिए एक मंच देने के लिए मास्टर सेफ नत्थीसिंह रावत के सहयोग से इंडिया मॉल में मास्टर सेफ सीजन-1 का आयोजन किया गया है। आयोजन का मुख्य उद्देश्य घरलू महिलाओं को एक प्लेटफॉर्म प्रदान करना था, जिससे उनको आगे बढ़ने का मौका मिल सके। सोशल मीडिया पार्टनरों के व शादी डॉट कॉम के सहयोग से आयोजित इस प्रतिस्पर्धा में शहर के करीब 150 युवाओं ने सहभागिता की। 15 और 16 जुलाई को आयोजित ऑडिशन में 48 प्रतिभागी ही अपनी प्रतिभा प्रदर्शित करने पहुंचे, परिणामों के आधार पर प्रतिभागियों को मास्टर सेफ सीजन-1 में आने का मौका मिला। चयनित प्रतिभागियों के लिए 18 और 19 जुलाई को दो दिन का मास्टर सेफ सीजन-1 का आयोजन किया गया।



निखारने महत्वपूर्ण टिप्स दिए और खास डिसेश तैयार करना सिखाया। 20 जुलाई को मास्टर सेफ सीजन-16 फाइनल राउंड हुआ जिसमें पूजा ने प्रथम, शम्भुपता रत्ना ने द्वितीय व राशिनी तिवारी ने तृतीय स्थान प्राप्त किया। फाइनल राउंड में जज की भूमिका में नत्थीसिंह रावत व दिल्ली के मास्टर सेफ सुनील डोंडियाल, गुरुदेव राणा, मदनलाल रहे। जूनियर सेफ सृष्टि सोनकर, साजन वाल्मीकि, जीवी यहनान की भी खास भूमिका रही।

विजेताओं को सेफ च्वाइस मेगजीन में जगह मिली, इवेंट भी यू-ट्यूब में लाइव किया गया। इसके साथ ही मास्टर सेफ सर्टिफिकेट व अन्य आकर्षक उपहार प्रदान किए गए। प्रतिभागियों को भी सर्टिफिकेट व गिफ्ट प्रदान किए गए। इस अवसर पर समदंडी की चेयरमैन शीतल समदंडिया, जीएस खरे, एजीएस शिव कुमार आदि मौजूद थे। आयोजकों ने बताया कि विजेताओं को सेफ जीवन-2 में सीधे एंट्री मिल सकेगी।

This is to certify that
CHEF NATTHI SINGH RAWAT
is the winner of

AAHAR WAYS AWARDS

• FOOD • BEVERAGE • HORECA

2022-23

In the category of
Executive Chef
(Jabalpur Region)
1st Position



शिक्षकों से किया निवेदन समारोह से जुड़कर इसे सफल बनाने में करें सहयोग: शोफ नत्थी सिंह रावत

गत वर्ष हुए शिक्षक दिवस समारोह में मुख्य अतिथि के रूप में शोफ हरपाल सिंह सोखी जैसे बड़े शेफों ने लिया था भाग

नई दिल्ली (आकांक्षा) : वर्ल्ड शेफ चॉइस फेडरेशन (डब्ल्यू. सी. सी. एफ.) का हमेशा ये प्रयास रहा है कि वो होटल इंडस्ट्री में सम्बंधित लोगों को आगे बढ़ाने और उन्हें प्रोत्साहित करने में अपना योगदान दे। इसलिए वो समय-समय पर ऐसे कार्यक्रमों का आयोजन करवाते रहते हैं।

शिक्षक दिवस विशेष

EXCLUSIVE
CHEF'S CHOICE
CULINARY NEWS

शिक्षक दिवस के अवसर पर होने वाले कार्यक्रम के विषय में बात करते हुए शेफ नत्थी सिंह रावत (मोटी रावत) बरिष्ठ उपाध्यक्ष एवं प्रभारी मध्यप्रदेश डब्ल्यू. सी. सी. एफ. इंडिया ने बताया कि पिछले वर्ष हुए शिक्षक दिवस समारोह में मुख्य अतिथि के रूप में शेफ हरपाल सिंह सोखी जैसे बड़े शेफों ने भाग लिया था परन्तु इस वर्ष महामारी के

चलते पूरा समारोह ऑनलाइन आयोजित करवाया जा रहा है। साथ ही उन्होंने शिक्षकों से निवेदन भी किया कि समारोह से जुड़कर इसे सफल बनाएं।

इस बार का शिक्षक दिवस समारोह पिछले साल कि भांति भले ही न हो परन्तु इस वर्ष भी इस समारोह को पूरे जोश के साथ मनाए जाने का प्रयास किया जा रहा है। इस समारोह में होटल मैनेजमेंट कर रहे छात्रों को अनुशासन और सराहनीय डेय में शिक्षित करने के लिए सभी अध्यापकों को सम्मानित किया जाना है ताकि वो भविष्य में भी छात्रों के हितों के लिए कार्य करने के लिए प्रोत्साहित रहे।



शोफ नत्थी सिंह रावत
(मोटी रावत)
वरिष्ठ उपाध्यक्ष एवं प्रभारी मध्यप्रदेश



CHEFS GUILD OF INDIA

Registered under The Tamil Nadu Societies Registration Act, 1975 (Registration no : 272/2015)
INDIAN FEDERATION OF CULINARY ASSOCIATIONS (IFCA)

Membership No: CGI 050

Valid Upto: 20.06.2019

This is to certify that

CHEF NATTHI SINGH RAWAT

*being qualified has been elected
as a Member of CHEFS GUILD OF INDIA*



Chef. Manjit Singh Gill
President - CGI

Chef Vijaya Baskaran
Vice President - CGI

Dr. Chef. Soundararajan
General Secretary - CGI

Chef. Madhu Sudan Gupta
Treasurer - CGI





Honorable
MOMENTS