

# राजनांदगाँव के दिग्विजय कालेज में यादगार पाक-कला कार्यशाला

शैफ सुभाष अग्रवाल ने व्यंजन-विधि के साथ बतायीं किफायत की बारीकियाँ

राजनांदगाँव। शासकीय दिग्विजय दिग्विजय महाविद्यालय में पाक-पला विशेषज्ञ शैफ सुभाष अग्रवाल ने विविध व्यंजनों को बनाने की तरकीब के साथ-साथ किफायत का पथ भी बताया। महाविद्यालय की महिला सशक्तीकरण और विकास समिति के तत्वावधान में डॉ.पदुमलाल पुन्नलाल बख्शी सभागार में आयोजित एक दिवसीय कार्यशाला में विद्यार्थियों ने पाक-कला की महत्ता समझी और उसकी बारीकियों से रूबरू हुए। कार्यशाला की विशेषता यह भी रही कि व्यंजनों को पूरी स्वच्छता और सावधानी के साथ स्वादिष्ट बनाने के शैफ अग्रवाल के अंदाज़ ने विद्यार्थियों के साथ-साथ कालेज स्टाफ को भी लाभान्वित किया।

कार्यशाला में प्रमुख अतिथि लायंस क्लब राजनांदगाँव सिटी की अध्यक्ष श्रीमती सुनीता कोठारी, तेरापंथ महिला मंडल की सचिव श्रीमती ज्योति कोठारी ने आयोजन को अपनी शुभकामनाएं देते हुए अपने-अपने अनुभव के आधार पर पाक-कला के जरूरी टिप्स भी दिए। इससे श्रोताओं को नई दृष्टि, नई जानकारी मिली। अतिथियों ने माँ अन्नपूर्णा का पूजन व दीप प्रज्ज्वलित कर कार्यशाला का शुभारम्भ किया। कार्यक्रम का संयोजन कर रहीं प्रो किरणलता दामले ने प्रारम्भ में कार्यशाला की आवश्यकता प्रतिपादित कर उसकी रूपरेखा बताई और शैफ सुभाष अग्रवाल का परिचय दिया। प्राचार्य डॉ.आर.एन.सिंह, प्राध्यापक डॉ.चन्द्रकुमार जैन, छात्रसंघ सचिव कु.लाभिका टांक सहित समिति के सभी सदस्यों ने शैफ सुभाष अग्रवाल का शाल-श्रीफल भेंट कर भावपूर्ण सम्मान किया।

गौरतलब है कि शैफ सुभाष अग्रवाल ने पाक-कला के साथ किफायत पर जोर दिया। इसकी मिसालें पेश करते हुए उन्होंने तुरत-फुरत व्यंजन जैसे पनीर चिल्ली, मन्चूरियम, केक, पेस्ट्री, डेरी चॉकलेट, जालीदार समोसा जैसे व्यंजन बहुत काम खर्च में बनाने की कला रोचक ढंग से सिखायी। समिति ने अंत में सबका आभार माना।

-----  
-----