

INGREDIENTS

BUSINESS

Give Your Business An Edge

भारत की अन्नपूर्णा



And the Daily Bread
was Created...

Frozen Food at an
Affordable Price

लैबनीज फुड
क्यों है इतना लोकप्रिय?



Kamani's Range of Products

The preferred supplier of Oils & Fats to the food industry in India.

Our prime focus on Product Quality & Customer Service, has made us a leading manufacturer & supplier of vegetable oils and fats.

We can supply a wide range of products to meet diverse food applications.

For Bakery

K-Lite - Aerated Trans Free Bakery Shortening for cookies, cakes & butter cream

Complete Plus - Specialty Fat for making peji butter

For Confectionery & Sweets

Chokita - CBS for moulded applications

Koatina - CBS for coating applications

KG401 - Fat for Gulab Jamun / Boondi

DFR - Fat for paneer, cheese & mawa analogue

Cocosilver - Oil for chocolate coating

Konfex - Fat for hard boiled candies

For Snacks

Komal - Refined Sunflower Oil

Klassic - Refined Groundnut Oil

Frywell - Refined Palmolein Oil

Golden Yellow - RBD Palmolein

Superfry - Less absorption frying oil

For Frozen Desserts

Koolex - Ideal replacer of dairy fat

Krisp - Oil for chocobars



Making Life Healthier

Kamani Oil Industries Pvt. Ltd.

Chandivall Estate, Sakdi Vihar Rd.,
Mumbai - 400 072.

Tel. : 022-28478811, Fax : 022-28478805

E-mail : sales@kamani.com

Website : www.kamani.com

INSIDE



मुलाकात

तरला दलाल
भारत की अन्नपूर्णा

05

बातचीत

11 लैबनीज फुड
क्यों है इतना लोकप्रिय?



रेसिपिज

कुछ मीठा
हो जाए...

16

19 And the Daily
Bread was
Created...



COVER STORY

BUSINESS



Frozen Food at
an Affordable Price

30

34 Pancakes



RECIPE

Founder Chairman
Late Shri R.K. Prasad

Published by:

New Media Communication Pvt. Ltd.

Managing Editor: Satya Swaroop

Director: B.K. Sinha

Editor: Uday Tarra Nayar

Executive Editor: Atula Imchen

Consulting Editors: Prabhu Sinha,

Tripat Oberoi & Md. Sabir Nishat

Hindi Editor: Manjeet Bhawsar, Pooja Samant

Editorial Team: Sukhbinder Singh, Arvinder Sethi

Executive Business Publication Division:

Madhavi Singh

Consultant: Samir Sehgal, Dr. Tulsi Narayan

Head - Admin & Finance: Sunil Kumar

Liaison Officer: Vrunda Gurav

Circulation: Jawaharlal, Santosh Gangurde,
Vijay Wangade

Art Director: Santosh Nawar

Associate Art Director: Sagar Banawali

Photographer: Kishen Singh, Ramesh Singh

BRANCHES:

Kolkata:

Anurag Sinha, Regional Head, Mob: 09830043339

Tel: 033-24537708. Fax: 033-24380719

Email: anurag@newmediacomm.biz

Pune:

Jagdish Khaladkar, Regional Director,

Mobile: 098230 38315

Email: pune@newmediacomm.biz

Patna:

Rajesh K. Naraen, Vimmi Prasad

173 - B, 2nd Floor, S.K. Puri, Patna 800001. Bihar

Email: rajeshnaraen@newmediacomm.com

Mob: 09334390988

Australia Office:

Bandhana Kumari Prasad, 129 Camboon Road,

Noranda, Perth, W.A. 6062 Tel: 0061 892757447

Email: bandhana@newmediacomm.biz

New Media Communication Pvt. Ltd.,

New Media House, 1 Akbar Villa,

Marol-Maroshi Road, Andheri (E),

Mumbai - 400 059.

Tel: +91-22-2920 9999. Telefax: +91-22-2925 5279

E-mail: enquiry@newmediacomm.com

www.newmediacomm.com

Printed and Published by

Sukhbinder Singh and printed at Jayant Printery, 352/54,
Girgaum Road, Murlidhar Temple Compound, Near
Thakurdwar Post office, Mumbai -400 002 and published
from New Media House, 1 Akbar Villa, Marol Maroshi
Road, Andheri East, Mumbai 400059, India

Editor: Satya Swaroop Prasad

The news items and information published herein have
been collected from various sources, which are
considered to be reliable. Readers are however
requested to verify the facts before making business
decisions using the same.



Dear Readers,

Lord, give us this day our daily bread! This is our daily prayer to the Almighty, our provider. But how many of us know the history of bread production? In this issue we have traced the illuminating history of Bread Production which makes interesting reading not only for the lay reader but also for bakers in the business of bread production.

A must read in this issue is an article on international food safety for health and well being. Health has always been an issue of major concern the world over since adulteration and pollution became rampant in the food production business. It is good for all of us to know what measures have been taken to ensure safety standards.

This issue has interesting news about improvements in the business—such as the availability of frozen vegetables, ingredients and processed food at affordable prices. Also an in depth analysis of the Indo-US Namaste project and its benefits to the processing industry.

The Hindi section has two special interviews. Sahara Star chef Salis Fadnis and Tarla Dalal speak about their experiences.

Nobody can miss the recipes in this issue. They include desserts and pancakes which your loved ones will love. Plus a whole lot of attractive features on wines, cakes etc.

Happy Reading!!

A handwritten signature in blue ink, reading 'B. K. Sinha'.

B. K. Sinha

तरला दलाल भारत की अन्नपूर्णा

परिचय - न कि सिर्फ इंडिया में बल्कि पूरी दुनिया में तरला दलाल का नाम किसी परिचय का मोहताज नहीं है। तरला दलाल विश्व के सर्वश्रेष्ठ पांच टॉप सेलिंग कुकरी लेखकों में से एक है। तरला दलाल ने पाकशास्त्र पर कम से कम १७० से अधिक किताबें लिखी है, और इन किताबों में से अधिकतर किताबों का अनुवाद हिंदी, गुजराती, मराठी, बंगाली, डच, रशियन जैसी कई भाषाओं में हो चुका है। अब तक तरला के ४ लाख से अधिक किताबों की बिक्री (सेल) हो चुकी है। हां, एक और खास परिचय से रुबरु करवाना आवश्यक है। वो है तरला जी को भारत सरकार की ओर से पद्मश्री बहुमान मिल चुका है। इस अन्नपूर्णा से इंग्रिडियन्ट्स मैगजीन की तरफ से मुलाकात हुई। इसी मुलाकात के कुछ अंश :



अक्सर तरला दलाल को टिवी शो पर कुकरी शोज में देखा था.. उनकी तस्वीरों को कुकरी किताबें, महिलाओं की मैगजीनें तथा देश-विदेश की जानी मानी पत्र-पत्रिकाओं में तक देखा था. पर उनसे कभी-भी व्यक्तिगत मुलाकात परिचय होने का संजोग नहीं बन सका। इंग्रिडियन्ट्स मैगजीन की तरफ से उनका इंटरव्यू करने का मौका जब सामने आया तो चिलचिलाती धूप में उनके ऑफिस में पहुंची। तरला जी अपने किसी कुकरी शो के लिए कोई रेसिपी स्टुडियो में बना रही थी। कैमरा ऑन था, किसी युवा तेज तर्रार युवती की भांति तरलाजी का उत्साह देखते ही बन रहा था। जैसे ही शूटिंग से उन्हें ब्रेक मिला, तरला जी बातचीत के लिए मुखातिब हुईं।

तरला जी, किस शो के लिए इस कुकरी शो को शूट

किया जा रहा है ?

तरला दलाल - यह कुकरी शो हमारा ही इन हाऊस शो है, जिसका इस्तेमाल वेबसाइट से लेकर विभिन्न कार्यक्रमों के लिए किया जाएगा। वैसे, इस शूटिंग को निर्धारित समय में पूरा करना चाहती थी, मेरा बेटा संजय दलाल मुझसे ज्यादा देर तक काम करवाना नहीं चाहता... मैंने जिंदगी के ७५ साल जो पूरे किए हैं। संजय का कहना है, बा, तुम ऑफिस में दो घंटे से ज्यादा काम मत करना... उसका यह मेरे प्रति प्यार सर आंखों पर।

तरला जी ने जब बातचीत के दौरान उनकी उम्र बतायी तो न आंखों पर विश्वास हुआ न कानों तक यह बात पहुंची। किसी

भी सूरत में उत्साह से लबरेज तरला जी पचहत्तर की महसूस नहीं हुई ।

सबसे पहले उनसे जाना की किस तरह से वे पाकशास्त्र में निपुण बन गई ? किस तरह रहा उनका अब तक का सफर ?

तरला दलाल - मेरा जन्म पुणे का है । मेरे मायके में काफी खुला माहौल था । मेरी मां बहुत अच्छा स्वादिष्ट खाना बनाती थी । गुजराती वैष्णव है हम । टिपिकल उस तरह का खाना बनाया करती थी मां । मां और पिताजी ने मुझे और मेरे भाई को पढ़ाया लिखाया । पुणे के जानेमाने फर्गुसन कॉलेज में मैंने इकोनॉमिक्स लेकर बी.ए. तक की पढ़ाई पूरी की । मेरे भाई ने आगे चलकर अपना बिज़नेस आरंभ किया । आगे चलकर मेरी शादी दलाल परिवार में हुई । ससुराल का माहौल कर्मठ था । मेरी शादी हुई १९५७ में । शादी के पश्चात मैं पुणे से मुम्बई सेटलड हुई । ससुराल में भी गुजराती खाना ही बनता था । मेरे पति उनके काम के सिलसिले में विदेश गए । वहां विदेशों में तो उन दिनों वेजीटरियन फुड कहीं नहीं मिलता था । फिर मेरे पति अक्सर फोन पर पुछते थे, यहां पिज्जा मिलता है, पर उसमें जो इन्ग्रेडियन्ट्स होते हैं वे सारे नॉन वेजिटेरियन होते हैं। क्या पिज्जा में शाकाहारी चीजें डालकर उसे खाया जा सकता है? मेरे सामने पहला प्रश्न था, की यह पिज्जा होता क्या है? मेरे इसी कौतुहल ने मेरे आगे का रास्ता बनाया । पिज्जा के बारे में माने जानकारी हासिल की । उस में कुछ संशोधन किया, और तब अहसास हुआ की पिज्जा में बटर, टमाटर, प्याज, गार्लिक यानि जो भी शाकाहारी हो डालकर उसे बनाया जा सकता है । मेरा यह अनुठा प्रयोग उस वक्त सफल हुआ जब विदेश में मेरे पति ने वहां पर मेरे निर्देशों पर वेजीटेरियन पिज्जा बनाया, खुद खाया और अपने सहपाठियों को भी खिलाया । इस तरह मुझमें कुकरी (पाकशास्त्र) में का इंटेरेस्ट बढ़ता गया ।

अपनी पति की आवश्यकता को जानते हुए मैं पाकशास्त्र में भिन्न प्रकार बनाना सीख गई । सच तो यह था की, दुनिया भर का खाना जिसे हम लोग कॉन्टिनेंटल फुड कहते हैं, उन सभी खानपान की विविधता को शाकाहारी तरीके से मैंने बनाया । एक तरह से यह संशोधन भी था । दर्जनों बार रेसिपी चुक जाती थी, गलत बनती थी पर बनाना मैंने नहीं छोड़ा । इसी तरह से मैंने कई सारी पाकक्रियाएं बनायीं । तरला जी की

पाकक्रियाओं की सबसे बड़ी खासियत यह है की उन्होंने हर आम से आम और खास से खास यानि सभी महिलाओं के लिए बुजुर्गों के लिए, नई शादी हुई लडकियों के लिए सभी के लिए आसान और मुश्किल रेसिपी बनायी । तरला जी का मानना है कुछ रेसिपीज अवश्य ऐसी होती हैं जिन्हें बनाने के लिए विदेशी इन्ग्रेडियन्ट्स की आवश्यकता पड़ती है । पर अधिकतर रेसिपीज को बनाने के लिए आसानी से उपलब्ध होनेवाली चीजों से रेसिपी बननी चाहिए । कुछ ऐसी सामग्री जो आसानी से घर पर प्राप्त हो सके । चीजे यदि बाहर से मंगवानी पड़े तो भी गृहिणी का खाना बनाने का मुड़ किरकिरा हो सकता है । तरला जी ने जानकारी दी - जब तरला जी ने बनायी सारी रेसिपीज पर लोग उंगलिया चाटते रह जाते.....तो १९६०-६२ के दरमियान उनकी सहेलियां उनसे पार्टियां-समारोह पर मेन्यु पुछने आ जाती । उनसे सलाह लेना जैसे रोज की बात हो गयी । १९६५ के वर्ष में तरला जी की सहेलियों ने उनसे आग्रह किया की, तरला जी के पास लजीज और बेजोड़ खाना बनाने की अद्भुत कला है, उन्हें उस कला का उपयोग समाज के लिए भी करना चाहिए ।

उनसे अनुरोध हुआ की वे कुकींग क्लास आरंभ करें । जैसे ही तरला जी के घर पर इस बात का जिक्र हुआ उनकी सास बिफर पड़ी...कुकुकींग क्लास ? इस परिवार में तुम्हें महाराज (खानसामा) का व्यवसाय करने की कोई आवश्यकता नहीं है । सास ने काफी विरोध किया । पर उस वक्त तरला जी के पति ने उनका साथ दिया, और अपनी पत्नी का समर्थन करते हुए उन्होंने तरला जी को कुकींग क्लास के लिए हरा झंडा दिखाया। पति ने साथ देने के कारण कुकींग क्लास शुरू कर पायी । जनवरी १९६६ में तरला जी ने पहली बार महज ४ महिलाओं के साथ कुकींग क्लास आरंभ कर दिए। १९६६ में इस तरह से पहली बार कुकींग क्लास शुरू किए और सिलसिला आरंभ हुआ, जो आज तक बदस्तुर जारी है । तरला जी के कुकींग क्लासेस की इस तरह से शुरुआत हुई, और यही से आरंभ हुआ उनके प्रोफेशनल जीवन का सफर....जो उन्हें आगे चलकर देश-विदेश में शोहरत-नाम-दाम प्राप्त कर सका । तरला जी के कुकींग क्लास अपना घर परिवार संभाल कर ही होते थे । सुबह साढ़े दस से बारह बजे तक क्लासेस होते थे । परिवार की जरूरतें, दैनंदिन कामकाज, बच्चों की देखभाल, घर का खाना सब-कुछ उसी मर्यादाओं में पूरा करना था । सास को भी उन्होंने शिकायत का मौका दिया नहीं । दिन दुनी-रात चौगुनी क्लासेस तरक्की करते गए । इतना ही नहीं, उनके कुकींग

क्लासेस में एडमिशन लेने के लिए अनेक महिलाओं को वेटिंग लिस्ट पर रहना पड़ता था। तरला जी के पति से कभी इन महिलाओं की मुलाकात हो जाती थी तो वे महिलाएं मजाक में कह पड़ती आपकी पत्नी को कहिए न की हमारी एडमिशन कुकींग क्लासेस में जल्दी से करा दे। बहुत लंबा इंतजार किया है हमने। अपनी पत्नी की सफलता देखकर वे प्रसन्न हो जाते। कुकींग क्लासेस की सफलता ने ही तरला जी को लेखिका बना दिया। वे अपनी पाक कलाएं लिखती गईं। यह प्रोजेक्ट बेतहाशा सफल हुआ।

जैसा की, उपर बताया हर भाषा में लिखी कुकींग की किताबें देश-विदेशों के किचन में परचम लहराने लगी। तरला दलाल का नाम ग्लोबल हो चुका....पर इस सफलता भरे सफर में उनके पति ९ साल पहले परलोक सिंधारे।

तरली जी से पूछा-उन्होंने किस तरह की विविधता रखी है अपनी रेसिपीज में, क्योंकि वक्त के पहले बदलते लोगों के टेस्ट में बदलाव आए? शरीर में कई तरह के विकार हो जाते हैं ?

तरला दलाल - संजीव दलाल (उनका बेटा) - यदि हम गाजर लेते हैं तो गाजर से बननेवाली कम से कम सौ डिशें बनाया बा (तरला दलाल) के लिए कठिन नहीं है। लौकी से बनायी कई रेसिपीज वे जानती हैं। जमाना जैसे बदलता गया, लोगों को कई सारी हेल्थ की समस्याएं होने लगी-ब्लड प्रेशर, हार्ट प्रॉब्लेम्स, किडनी, डायबेटिज, आर्थरायटिस सभी के लिए उचित खानपान क्या हो, इस पर मां ने कई किताबें लिखी, रेसिपीज लिखी, उस पर सालों रिसर्च किया। ऑलिव ऑइल की चीजें, कोलेस्ट्रॉल, डायबेटिज, झिरो ऑइल की डिशें हर बिमारी पर उचित खानपान पर मां ने लिखा। उतने कुकरी शोज किए, और समाज के हर तबके के लोगों को उचित खानपान के लिए जागरूक किया, सचेत किया। तरला दलाल....एक असामान्य कला से परिपूर्ण ७६ वर्षिय स्त्री जो आनेवाली हजारों पिढ़ियों के लिए प्रेरणादायक काम कर चुकी है .और आगे भी इसी तरह से यह अन्नपूर्णा काम करेगी इस में कोई संदेह नहीं।

पूजा सामंत ■

चुटकी में सुलझाएँ बचे हुए खाने का प्रश्न

हम भारतीयों के घरों में ही नहीं पर विदेशों के घरों में भी बचे हुए खाने को लेकर वहां की गृहिणीया अमुमन दुविधा में रहती हैं। वैसे अमेरिकन संस्कृति के अनुसार बचे हुए खाने को वहां पर कचरे में फेका जाता है। पर हां, कुछ होममेकर्स वहां भी ऐसी हैं जो बचे हुए खाने को लेकर परेशान हो जाती हैं। जहां तक भारतीयों के घरों का सवाल है, बचे हुए खाने को लेकर कश्मीर से कन्याकुमारी तक घर घर में पेचिदा सवाल है की बचे हुए खाने को क्यों फेंक दिया जाए ? हम लोग वैसे भी उत्सवप्रेमी होते हैं। आए दिन हमारे समाज में त्योहार चलते रहते हैं। जनमदिन से लेकर श्राद्ध तक को यहां पर किसी न किसी रूप में मनाया जाता है। धार्मिक कारणों से भी बड़े पैमाने पर खाना बनाया जाता है। और चूंकि हम भारतीय अतिथी देवो भवः पर विश्वास करते हैं इसलिए जितने मेहमान आनेवाले हों उनकी संख्या के अनुसार खाना बनाया जाता है। लेकिन खाना आवश्यकता के अनुसार नहीं अधिकतर ज्यादा

बनाया जाता है। कई बार जितने लोगों को आमंत्रित किया जाता है उतने लोग आते नहीं। फिर सवाल उठता है कि बचे हुए खाने का क्या करें ? यदि गर्मी के दिन हो तो सुबह बनाया खाना शाम को अच्छा रहेगा या नहीं इसकी गंरंटी नहीं होती।

यदि सामान्य घरों की गृहिणियों को यह सवाल इतना जटिल लग सकता है तो क्या पाँच सितारा होटलों में रेस्तराँ में कभी अन्न नहीं बचता होगा ? क्या करते हैं वे लोग बचे हुए खाने का ? लेफ्ट आऊटस् का ? है न बड़ी समस्या ? वैसे बचे हुए खाने को सरासर फैकना भी अन्न का अपमान है और यह बर्बादी हरगीज उचित नहीं। बचे हुए खाने पर यदि कुछ प्रक्रिया (प्रोसेसिंग) हो और बची हुई अन्न सामग्री से यदि कोई नई चीज बनती है, तो उसे खाना हम सभी पसंद करते हैं न...? पिछले दिनों एक रेस्तराँ में बचे हुए लेफ्ट ओव्हर खाने

की चीजों का एक इवेंट संपन्न हुआ और यकिन मानिए कि इसमें काफी भीड़ हुई थी। हर आम और कुछ खास लोग-महिलाएं यह जानने के लिए बेकरार थे की आखिर बचे हुए खाने से क्या क्या नया बन सकता है ? और जिसे प्रोसेसिंग के बाद खाने का मजा आ जाए ? आज भी बचे हुए राइस को प्याज और टमाटर का तडका देकर फ्राय राइस बनाया जाता है कभी बची हुई रोटियों का चुरमा बनाकर उन्हें भी प्याज टमाटर का तडका देकर एक दिलचस्प चीज बनायी जाती है। इसे रोटी क चुरमा, रोटी चिवड़ा जैसा नया नाम देकर बड़े स्वाद से खाया जाता है।

क्या आप जानते हैं कि बचे हुए राइस में प्याज, टमाटर, हरा धनिया मसाला, नमक, अद्रक वगैरा डालकर इस से कटलेट भी बनते हैं। इस में सारा मसाला डालकर इस राइस को हल्के से गुंथें और फिर इसको कटलैट का शेप देकर फ्राय करें। यदि अवन में फ्राय करें तो कम से कम तेल या बिना तेल का भी यह कटलेट शैलो (बेक) हो सकता है। यदि कढ़ाई में इसे डीप फ्राय करना है तो भी हो सकता है। बचा हुआ राइस अगर दही में भिगोकर उस में पकोड़ेवाले सारे इन्ग्रेडिअन्ट्स डाले जाएं और उसे डीप फ्राय करें या शैलो फ्राय करें तो भी एक मजेदार रेसिपी बनती है। बस, अपना दिमाग लगाएँ। क्या आप कल्पना कर सकते हैं कि बचे हुए राइस से रिझेटो जैसी ग्लोबल रेसिपी भी बन सकती है ? बचे हुए राइस को बनाने के आधे घंटे पहले राइस साधारण दूध में भीगोकर रखें। अपने पसंद के अनुसार उस में सब्जियां डाली जा सकती हैं, जैसे पत्ता गोबी, गाजर, फरसबी (बीन्स), फुलगोबी, शलगम, शिमला मिरची जैसी वेजिटेबल्स को (स्टीम) भाँप दे फिर दुध में भिगोये राइस को हलकेसे बटर में फ्राय करें और इन उबाली हुई सब्जियों में काली मिर्च की पावडर मिलाएं। अच्छे से मिक्स करें। अब इस राइस के मिश्रण में जितनी पसंद हो उतना चीज मिला लें और फिर इसे भी एक स्टिम दें। भाँप के कारण जब चीज पिघल जाएगी उस चीज का पूरा स्वाद उस राइस में उतरेगा। यह रिझेटो राइस भी बचे हुए राइस से बन सकता है और बच्चों को इसका टेस्ट भाँता है।

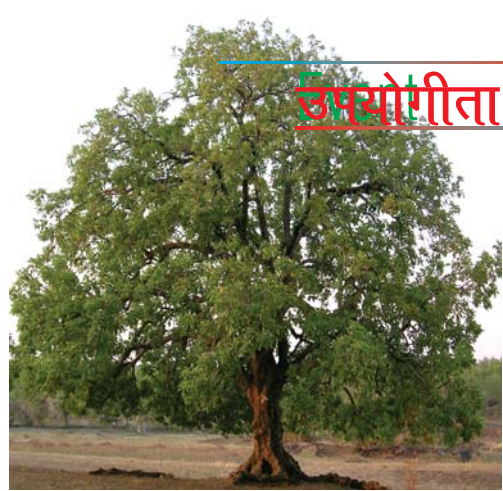
बची हुई रोटियों से नाचो - बची हुई रोटियों के त्रिकों के आकार में टुकड़े बनाएं। फिर उन्हें तवे पर बटर डालकर



धीमी आंच पर खाकरे की तरह सेंक लें। सेंकने के बाद यह कडक बन जाएंगे। हॉट तथा स्वीट सॉस में चुटकी भर अजवाइन लेकर इस सॉस में मिक्स करें। यह अजवाइन वाला सॉस अब रोटियों के टुकड़ों पर लगाएं, उन पर चीज लगाएं। पैन में बटर डालकर इन रोटियों के पीसेस को रखते हुए उस पर ढक्कन रखें और जब तक चीज पिघल न जाए यह ढक्कन रखें। पांच मिनट के भीतर ही आपका मेक्सिकन नाचो है तैयार। बची हुई रोटियों के रोल्स भी बनते हैं। बेसन में हरा धनिया, थोड़ी लाल मिर्च, नमक, अजवाइन थोड़ा अद्रक जैसी सारे इन्ग्रेडिअन्ट्स मिक्स कर फिर इस मिश्रण को रोटी को लगा लें। इस मसाले वाली रोटी को फीर पतले कपड़े में लपेट कर उसे दस-बारह मिनट भाँप दे, या फिर इडली के बर्तन में रखकर भाँप दी जा सकती है। यह ठंडा होने पर उसको रोल की तरह काट ले, उन रोल्स को काटने के बाद टैमैटो सॉस या चटनी के साथ बच्चे बड़े प्यार से खाना पसंद करेंगे। इस रेसिपी को बच्चों की रिसेस के लिए भी बनाया जा सकता है।

बची हुई सब्जियां, बची हुई करी या फिर सब्जियों के शोरबों में बाजरी-ज्वार, मके के आटे डालकर उन में अद्रक, नमक, मिरची, हरा धनिया जैसे इन्ग्रेडिअन्ट्स डालकर इनके थालीपीठ (मसालेवाली रोटियां) बना सकते हैं। यह डिश बेहद पौष्टिक और संतुलित होती है। एक साथ कई सारे आटे और सब्जियों का मेल आपके डायट में शामिल जो होता है। इसीलिए आवश्यक है, आप अपनी कल्पनाशक्ति का उपयोग करें और फिर बचे हुए खाने को फेंकने के बजाय उनसे कोई नई रेसिपी ढुंढें और उन्हें बनाएं बच्चे भी खुश और परिवार भी खुश। ■

महुआ का वृक्ष



देश में खाद्य तेल के लिए बढ़ती मांग के जवाब में, बागवानी विभाग, उत्तराखंड और राष्ट्रीय कृषि और ग्रामीण विकास बैंक (नाबार्ड) ने शीर्ष और ग्रामीण विकास के लिए और नीतियों को बढ़ावा देने के उद्देश्य से देश भर में महुआ के वृक्ष की क्षमता का विविधीकरण किया गया, उत्तराखंड के बागवानी विभाग के अनुसार, राज्य सरकार द्वारा तीन जिलों में (अल्मोड़ा, पिथौरागढ़ और चंपावत) एक पायलट परियोजना, वृक्षारोपण, उत्पादन और महुआ वृक्ष के विविधीकरण के लिए अपनी नीतिगत निर्णय के एक भाग के रूप में किया गया है।

स्थानीय भाषा में महुआ वृक्ष को फुलवारा या चयुर नाम से भी जाना जाता है, और वैज्ञानिक भाषा में इसे *Asendra Butyracea* के रूप में जाना जाता है, इस पेड़ से जो बीज उत्पन्न होते हैं उसमें तेल की मात्रा बहुत ज्यादा होती है। जिसमें वनस्पति घी या वनस्पति तेल की शक्ति होती है और दिलचस्प बात यह है कि यह घी नेपाल, कुमाऊँ और उत्तरांचल में Chakrauta पहाड़ियों के आदिवासी क्षेत्रों में कई भागों में पिछले कई शताब्दियों से इस एक विकल्प के रूप में प्रयोग किया जाता है। इसकी इन्हीं विशेषताओं और पुण्य की वजह से इसे 'कल्पवृक्ष' भी कहा जाता है। जिसका अर्थ है, 'पेड़ जो मानव की हर जरूरत को पूरा कर सकता है।' यह पेड़ उप-हिमालय, हिमालय क्षेत्र जिसमें उत्तरांचल सिक्किम, भूटान, नेपाल और मणिकपुर जैसे क्षेत्रों में लगभग २००० से ५००० फीट की ऊँचाई पर पाया जाता है, उस पेड़ को अंडमान और निकोबार द्वीप पर भी विकसित किया जा सकता है।

मिष्ठान्न और खाद्य सर्विस क्षेत्र में

इसका महत्व:

Chyura घी में इसका महत्व इसलिए ज्यादा है क्योंकि इसकी जीवन शैली अन्य खाद्य तेलों की तुलना में ज्यादा है, इसलिए इसे कोको Butter जो चॉकलेट का एक अनिवार्य अंग है एक



व्यवहार्य विकल्प के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है। डालडा घी के मुकाबले यह सामान्य तापमान पर भी ठोस रह सकता है क्योंकि डालडा घी कुछ समय के बाद अपने पोषक मुल्यों को खो देता है क्योंकि यह Hydrogenated होता है, जबकी Chyura घी Hydrogenated ना होने के कारण इसे लंबे समय तक स्टोर किया जा सकता है और इसमें Saponian नाम के रसायन कम्पाऊंड होने के कारण इसका इस्तेमाल सौन्दर्य प्रसाधन तथा मरहम में किया जाता है। महुआ वृक्ष से अच्छे गुणवत्तावाला शहद भी निकाला जा सकता है। इस वृक्ष का फल मीठा होता है और सिक्किम में २० रुपये प्रतिकिलो बेचा जाता है और उत्तराखंड बागवानी विभाग के विशेषज्ञों ने अपने अध्ययन में सह निष्कर्ष निकाला है कि महुआ को आनेवाले कुछ वर्षों में कॅश क्रॉप के रूप में उगाया जाएगा जिससे ग्रामीण लोगों के लिए स्व-रोजगार उत्पन्न करने के लिए और ग्रामीण उद्यमों को बढ़ावा देने में मदद मिलेगी।

Initiative Galore:

सॉल्वेंट एक्सट्रैक्शन एसोसिएशन (एसईए) पिछले कुछ वर्षों से महुआ वृक्ष की क्षमता की उपयोगिता को बढ़ाने की योजना बना रहे हैं, मुंबई स्थित पोलिगान केमिकल्स प्राइवेट लिमिटेड दवाओं और सौंदर्य प्रसाधन के क्षेत्रों में भारतीय महुआ वृक्ष की क्षमता का विविधीकरण उत्तरखंड बागवानी विभाग ने अपने व्यवसायिकरण के लिए छोटे, मध्यम और लंबी अवधि के कार्यक्रम शुरू किए हैं। कार्यक्रम के एक भाग के रूप में एडिओं की दरारें और संधिवात दर्द की राहत के लिए मरहम

के रूप में Chyura मक्खन क्रिम लांच करने की योजना बना रही है, और इस योजना को लागू करने के लिए महुआ वृक्ष को चम्पावत और पिथोरगढ़ जैसे जिलों में नर्सरी की स्थापना की है। और इसके लागत लाभ विश्लेषण की प्रक्रिया प्रगती पर है, भारत सरकार ने भी बढ़कर राज्य सरकारों को एक बड़े पैमाने पर महुआ वृक्ष के बागान लगाने के लिए पिथोरगढ़ जैसे राज्य के बड़े हिस्सों में भूमी देने की बड़ी मदद की है।

नाबार्ड की भूमिका: नाबार्ड के अधिकाधिक सूत्रों के अनुसार सरकार ने ३०,००० क्विंटल बीज की क्षमता का दोहन करने के लिए ४० से अधिक तेल expellers का तात्कालिक आधार पर स्थापित करने की योजना बनाई है, राष्ट्रीय कृषि और ग्रामीण विकास बैंक ने किसानों के लिए रोजगार एरां उदामी के लिए नए आयाम खोले हैं। अपेक्स बॉडी के सर्वेक्षण के अनुसार अगर एक किसान के पास २५ पेड़ हैं तो उसकी आय नियमित रूप से लगभग २५,००० से ३०,००० रुपये सालाना हो सकती है और बेरोजगारी की समस्या काफी हद तक दूर हो सकती है। इसलिए इसे ग्रामीण क्षेत्रों में वृक्षारोपण करने की जरूरत है।

खाद्य तेल के उत्पादन को बढ़ावा:

नाबार्ड द्वारा एक साईट पर किए गए अध्ययन के आधार पर पाया गया कि अगर महुआ वृक्ष को बड़े पैमाने पर वृक्षारोपण उत्तरांचल और उसके आसपास के क्षेत्रों में किया जाता है तो यह निश्चित रूप से देश में खाद्य तेल उत्पादन को बढ़ावा मिलेगा और अन्य देशों में निम्न गुणवत्ता के खाद्य तेल के आयात पर निर्भर नहीं रहना पड़ेगा। एक सर्वेक्षण के आधार पर भारत अन्य देशों से ४० से ५० लाख टन तेल आयात करता है जिससे हमारी बिगड़ती अर्थव्यवस्था पर असर पड़ता है। महुआ वृक्ष की प्रासंगिकता इसलिए भी है क्योंकि इसे बंजर भूमि के बड़े हिस्से में उगाया जा सकता है जबकि नारियल के पेड़ तटीय भूमि पर ही उगाए जा सकते हैं, यह ग्रामीण आबादी के लिए वरदान सिद्ध हो सकता है क्योंकि इससे उन्हें रोजगार मिलेगा और अतिरिक्त आय उत्पन्न कर सकते हैं, यह अनुमान लगाया जा रहा है कि इसके वृक्षारोपण पर अगर प्रति हेक्टर २२,००० रुपये कि लागत लगती है तो एक किसान को १५ सालों के लिए कम से कम ३ लाख सालाना की आय हो सकती है। नाबार्ड के विशेषज्ञों का निष्कर्ष है कि महुआ वृक्ष का रोपण दोनों बंजर भूमि और उपजाऊ भूमि पर किया जा

सकता है क्योंकि इसके वृक्ष उँचाई में बड़े हैं और इसकी intercropping संभव है।

वर्तमान परिदृश्य: पिछले कई वर्षों से केंद्रीय सरकार ने देश को स्वयं खाद्य तेल के क्षेत्र में पर्याप्त बनाने के लिए योजना तैयार की है। इसे ध्यान में रखते हुए महुआ वृक्ष को हिमालय से लेकर तथा उष्ण कटिबंधीय भाग में और अंदमान और निकोबार द्वीप समुह की बंजर भूमि पर वृक्षारोपण कर सकते हैं। जिससे भारत खाद्य तेल के उत्पादन में आत्म निर्भरता हासिल करने के लिए अग्रसर है।

उत्तरांचल क्षेत्र को अकेले ही इंडियन बटर ट्री से वार्षिक आधार पर १००० टन खाद्य तेल के उत्पादन की क्षमता है, इस कटु सत्य यह है कि यह केवल ६० क्विंटल प्रतिवर्ष का उत्पादन कर रहा है, क्षमता का परिचय इससे की लगाया जा सकता है कि ५०००० महुआ के वृक्ष उत्तरांचल के कुमाऊ क्षेत्र में पाए गए हैं यह भी पाया गया है ५०००० पेड़ों में से ३०००० पेड़ों में से फल और बीज प्राप्त किए जा सकते हैं। स्थानीय बाजार में इसके फल की किमत १० से १५ लाख रुपये तक है और निकट भविष्य में इसे घरेलू और विदेशी बाजारों में अधिक से अधिक मूल्य और खपत मिल सकती है, इस पेड़ के बीज तेल के महत्वपूर्ण और मुल्यवान स्रोत हैं जो नारियल और ताड़ के पेड़ से निकाले गए खाद्य तेल के सममूल्य हैं। नाबार्ड के अधिकाधिक सूत्रों ने सूचित किया कि इस घी की विक्री किंमत स्थानीय बाजार में ६० रुपये प्रतिकिलो है जो आजकल घरों में इस्तेमाल किए जानेवाले तेल या नवस्पति घी की तुलना में बहुत कम है। विशेषज्ञों ने यह भी सूचित किया कि इस तेल के अन्य प्रमुख लाभ यह भी है कि इसमें अन्य खाद्य तेलों की तुलना में अधिक पोषक तेल है इसके एक किलो के बीज में लगभग ५०० ग्राम तेल निकाला जा सकता है जो आदिवासियों के लिए संधिवाती दर्द के लिए एक मरहम के रूप में इस्तेमाल किया जाता है, इस पेड़ की लकड़ी भी काफी मजबूत है जिसे फर्निचर बनाने के लिए उपयोग में लाया जा सकता है।

सरकार ने इसके व्यवसायीकरण के लिए छोटे मध्यम और लंबी अवधि के कार्यक्रम शुरू किए हैं, कार्यक्रम के एक भाग के रूप में महुआ वृक्ष की नर्सरी की स्थापना उत्तराखंड के चम्पावत और पिथोरगढ़ जिलों में की गई है जिसकी लागत लाभ समीक्ष प्रगती पर है।



लैबनीज फूड

क्यों है इतना लोकप्रिय ?

मशहूर होटल सहारा स्टार के शेफ सलील फडनीस का इंटरव्यू इनट्रोडक्शन (परिचय)-मुंबई का सहारा स्टार यह पाँच सितारा होटल वैसे तो काफी मशहूर है..... उसे दुनिया भर में और मशहूर करार किया है, उनके शेफ सलील फडनीस ने। शेफ सलील फडनीस सहारा स्टार होटल के इन हाऊस सुपर शेफ हैं, जो जहाँ के फूड रेस्तराँ मैबरुक के में लैबनीज फूड बड़ी शिद्धत से बनाते हैं। शेफ सलील और उनके साथी शेफ के जरिए बनाए लैबनीज फूड के कारण मैबर रेस्तराँ को लगातार चौथी बार टाइम्स फूड गाइड का सर्वश्रेष्ठ लैबनीज रेस्तराँ का पुरस्कार प्राप्त हुआ है। २००८, २०१०, २०११ और अब २०१२ में भी यह प्रतिष्ठित पुरस्कार से नवाजा गया है।

आपकी अपनी पत्रिका इन्ग्रेडिअन्ट्स को दिए इस खास साक्षात्कार में सहारा स्टार के एक्झिक्यूटिव शेफ सलील ने अपने खानपान के सफर के चंद अनुभव बाँटे हैं, जिन्हें जानना-पढ़ना अदभूत होगा। आपने पुरे मेहनत से लजीज खाना बनाया है... वो पौष्टिकता से भी परिपूर्ण है.... पर यदि आपने उस खाने को अपने मेहमान के लिए ढंग से परोसा नहीं..... उसकी मेहमान नवाजी में आप कम पड़ गए.... खाने की सजावट न की..... तो समझ लीजिए की आपकी सारी मेहनत-जदोजहद जैसे बेकार हो गई। खानपान की संस्कृति का अभिन्न अंग है मेहमान नवाजी। कलात्मक से सजाया गया खाना किसी भी मेहमान का दिल खाना खाने से पहले ही लिए जीतने के लिए काफी होता है। और बात जब सहारा ग्रुप के सहारा स्टार की हो तो फिर क्या कहने ? यहाँ का मैबरुक रेस्तराँ लैबनीज खानपान के लिए जाना जाता है, जिसे कई राष्ट्रीय तथा आंतराष्ट्रीय पुरस्कारों से सम्मानित किया गया है। टाइम्स फूड गाइड का



लगातार चौथी बार पुरस्कार इस रेस्तराँ को मिल चुका है। सुंदरता-दर्जा-लजीजता जैसे कई गुणों से यह मैबरुक रेस्तराँ देशी-विदेशी मेहमानों के लिए पसंद बन चुका है। शेफ सलील फडनीस तथा उनके सहकर्मी शेफ इसे और भी खास बनाने में कोई कसर नहीं छोड़ते।

शेफ सलील से हमने सबसे पहले उनके अब तक के सफर के बारे में जानना चाहा-

शेफ सलील ने कहा, मैं कुछ साफ-साफ नहीं कह सकता पर मुझे खानपान में शुरु से गहरी दिलचस्पी थी, वक्त जो बदल चुका है। सेंकड़ों-हजारों नवयुवक अब कैटरिंग में अपने करियर को गंभीरता से ले रहे हैं। बहरहाल, मुझे भी कैटरिंग में रुची थी, मैंने १९८८ के दौरान दादर कैटरिंग कॉलेज से स्नातक किया। ग्रैज्युएशन करने के बाद मुझे सबसे पहले बतौर शेफ कम करने का मौका मिला... ओबेराय स्कूल ऑफ कैटरिंग, दिल्ली।

उसके बाद मुंबई के ओबेराय में काम करने का अवसर मिला । शायद ओबेराय होटले में काम करना मेरे करियर के लिए टर्निंग पॉइंट साबित हुआ । ओबेराय होटल जो मुंबई के नरिमन पॉइंट में है, यहां पर मेरे व्यावसायिक जीवन की पहली शुरुआत हुई । (इन दिनों ओबेराय होटल का नाम ट्रायडेंट हो चुका है ।) ओबेराय हॉटेल्स ने जैसे मुझे सारे व्यावसायिक और सफल शेफ बनने के सारे गुर सीखाएं । व्यावसायिक जीवन में यदि आपका कोई गुरु है, तो आप शोहरत की बलुंदियों पर पहुंच सकते हैं । ओबेराय के बाद मुझे साऊथ आफ्रिका जाने का मौका मिला । १ साल के बाद मैं डर्बन गया । वहां पर एक बड़ा होटल शुरू होना था । तत्पश्चात मैंने आर्किड होटल जाईन किया, उसके बाद फिर मुझे मैरिऑट होटल (गोवा) में एक बड़ी और चुनौतीभरी जिम्मेदारी निभाने का मौका मिला । मैरिऑट का आरंभिक काम मैंने ही संभाला । गोवा मैरिऑट का बैक्वेट संभालना अपने आप में एक बड़ी चुनौती थी । मैरिऑट समुह का दूसरा बड़ा होटल रैनिसॉन्स (पवई) मैं मैंने बतौर शेफ जिम्मेदारी सफलतापूर्वक निभायी । फिर एक और मौका मिला... केनिया जाने का । केनिया में मोंबासा में काम करने के बाद जब मैं मुंबई लौटा तो सहारा स्टार रेस्तराँ में मैबरुक की जिम्मेदारी संभाल रहा हूँ । सहारा स्टार का माहौल खूब पारिवारिक है, यहां वाकई सहारा परिवार का अनुभव है, मैं हर दिन हर पल महसूस करता हूँ । सहारा के एबी व्हेली के होटल के कीचन को भी मुझे संभालने का मौका मिल चुका है। यह रहा मेरा

व्यावसायिक सफर... लगभग १९८८ से आज तक यानि २४ वर्षों का व्यावसायिक सफर...जिसका हर लम्हा हर पल मैंने ग्री किया..... । काफी सीखा.....,

अच्छा, सलील यह बताए की, केनिया-साऊथ आफ्रिका, गोवा, मुंबई, दिल्ली कई जगहों पर, वहां के होटल्स में काम करने का बाद आपका कैसा रहा अनुभव ? खास कर हम जानना चाहेंगे, केनिया और साऊथ आफ्रिका जैसे देशों की खानपान संस्कृति पर आपकी टिप्पणीयां ?

शेफ सलील - साऊथ आफ्रिका में मुझे नेपच्युन ग्रुप ऑफ होटल्स ने आमंत्रित किया था... डर्बन में जयपुर पैलेस नामक होटल की ओपनिंग होनेवाली थी । साऊथ आफ्रिका में काम करने का उमदा अनुभव रहा । वहां भी काफी सारी मेहमान नवाजी मैंने महसूस की, हम भारतीयों की तरह । केनिया में मोंबासा में था । यहां मैंने काम किया मोंबासा रिसॉर्ट में । इस शहर में युरोपियन लोग २-३ सप्ताह के विश्राम के लिए आ जाते हैं । जाहीर सी बात है, केनिया वार्म कंट्री है । युरोपीयन लोग यहां के सी-बीचेस पर २-४ घंटे धूप में लेटे रहते हैं । जैस नजारा अमुमन गोवा में होता है । केनिया के सी-बीचेस काफी खूबसूरत हैं, सैन्ड होती है बिल्कुल सफेद और पानी गहरा नीला । केनियन फुड काफी टेस्टी होता है । पर सच्चाई यह है कि युरोपियन लोग अपने

१५ दिनों की



छुट्टीयों में हर दिन केनिअन फुड खा नहीं सकते। बदलाव कभी-कभी चाहता है आदमी रोजाना नहीं। हर किसी को अपने प्रांत अपने देश तथा अपनी संस्कृति का ही खानपान भाता है। लिहाजा केनिया में हमने युरोपियन नागरिकों के लिए उनका ऑन्थेटिक खानपान आरंभ किया। और कॉन्टिनेंटल फुड के साथ केनियन फुड स्पेशालिटीज भी रखी थी। शायद अभी भी बहुत सारे लोग यही समझते हैं कि केनिया यानी वाइल्ड लाईफ सैकच्युरी। पर ऐसा है नहीं। वहीं की नैचुरल ब्युटी तन-मन को मदहोश कर देती है। केनियन फुड में कई बार खोपरे का इस्तेमाल किया जाता है। सब्जियों को बनाते समय खासकर रुट का उपयोग किया जाता है। वहां पर कॉर्न के भी काफी सारे प्रकार उपलब्ध हैं। कॉर्न के आटे का इस्तेमाल अधिक किया जाता है। और हां, लीफी वेजिटेबल भी सैलड के रूप में खायी जाती है। पर यहां सच्चाई है कि वहां पर वेजिटेबल फुड लगभग नहीं बनाया जाता। या वहां के लोकल लोगों को वेजिटेबल फुड की जैसे जानकारी ही न हो।

सलील, सहारा स्टार में लैबनीज खानपान के लिए कई पुरस्कार आपके रेस्तराँ मैबरुक को प्राप्त है... क्या खासियत है लैबनीज खानपान की?

शेफ सलील - सहारा स्टार में आरंभिक दौर में जब लैबनीज फुड शुरू किया गया तब ऑन्थेसिटी होने के लिए एक लैबनीज शेफ नियुक्त किया गया था, यह शेफ वहां का लोकल था। धीरे-धीरे मैंने और मेरे साथियों ने लैबनीज खानपान न कि सिर्फ सीख लिया... पर उसपर कमांड भी पा ली। तभी तो मुझे और मेरे यहां के साथियों को कई पुरस्कार मिले। लैबनीज खानपान काफी दिलचस्प होता है। लैबनीज फुड पूरी दुनिया में इसलिए लोकप्रिय बनता गया क्योंकि अब हेल्थी फुड के प्रति ग्लोबल लोग सचेत हो चुके हैं। इस फुड में जो इन्ग्रेडियन्ट्स होते हैं

वे हेल्थी फुड की ही तवज्जो देते हैं। जैसे इस फुड को अधिकतर ऑलिव्ह ऑईल में बनाया जाता है। यह फुड कम से कम तैलिय होता है। काफी सारी डिशेंस ग्रील्ड होती हैं। इस फुड में कम से कम फैट्स होते हैं। फिर क्यों न हो यह फुड पॉप्युलर? लैबनीज फुड के स्टार्टर्स मैइन के होते हैं, जो ठंडे और गरम दोनों प्रकार के होते हैं। एक रेसीपी में काबुली चने पानी में भिगोकर उसकी पेस्ट बनायी जाती है, जिस में अद्रक, लहसून तथा तील जैसे इन्ग्रेडियन्ट्स की पेस्ट बनायी जाती है। उसमें लेमन ज्युस तथा ऑलिव्ह ऑईल डाला जाता है। उसका स्वाद लाजवाब बनता है। लैबनीज फुड की अधिकतर डिशेंस नैचुरल इन्ग्रेडियन्ट्स से बनती हैं, जो की इसकी सबसे बड़ी खासियत कहलाएगी। अन्य खानपान में ब्रोकन व्हीट, सैलड्स, ताजी सब्जियां होती हैं। लैबनीज फुड में बहुत सारी राईस की विविधता भी होती है। खाने से पहले वाइन पीने की परंपरा है उनकी। मैबरुक में कई तरह की लैबनीज डिशेंस और डेजर्ट्स हम बनाते हैं जिसमें बकलावह, कताइफ, कुनाफ और मैबरुक आइस्क्रीम इसके साथ एक और मुँह में पानी लानेवाली डिश हम इस लैबनीज रेस्तराँ में बनाते हैं वो है अरेबियन डेट्स (खजुर) आइस्क्रीम।

सलील, फुड इंडस्ट्री में सफलता पाने के लिए किन उसूलों का पालन किया?

शेफ सलील - मेरी सफलता मेरे अकेलेकी नहीं है। मेरे सहारा स्टार के साथियों की भी उतनी ही मेहनत है। जहां तक होटल इंडस्ट्री में काम करने का प्रश्न है, मैंने हमेशा नो फ्रोजन फुड, नो फुड कलर्स, नो आर्टीफिशियल फ्लेवर्स को टाला है। और एक्सलन्स इज द रिजल्ट ऑफ फुड फिलॉसॉफी को गंभीरतापूर्वक पाला है।

पूजा सामंत



वाइन इज फाइन



दोस्तों नये युग में लाइफस्टाइल यानी जीवनशैली में बड़े तेजी से परिवर्तन हो रहे हैं। जिंदगी जीने का तरीका हो या फिर खान-पान से संबंधित हो.... या फिर चाहे पढ़ाई करने का मसला हो.... या सुबह के ब्रेकफास्ट का हो। खैर हाल फिलहाल में एक बुजुर्ग महिला से यह कहते हुए देखा, सुबह उठकर हम लोग भी तो स्कूल जाते थे। स्कूल भी ४ से ५ किमी की दूरी पर होते थे। स्कूल जाने से पहले मां हमें ब्रेकफास्ट में चाय के साथ गरम-गरम रोटी बनाकर देती थी, रोटियों को चाय में डुबोकर खाना ही हम बच्चों के लिए नाश्ता और आज कल की जुबान में ब्रेकफास्ट हुआ करता था। बहरहाल, वक्त बदलता गया, हर नई पिढी उम्र और वक्त के साथ बदलती गई और अपने साथ ढेरों परिवर्तन लाते गई। टी टाईम - कॉफी ब्रेक-लंच और ब्रंच तथा डिनर रोजमर्रा की जीवन शैली का एक अटूट हिस्सा बनता गया।

लोग रिलैक्सड स्टाईल होने के लिए कभी अल्कोहोल को अजमाने लग गए। चेंजिंग लाइफ में एक और हाय फैशन बात बनती चली गई... वो थी वाइन की। डॉक्टरों की राय के अनुसार वाइन यानि हलकासा मदिरा पान भोजन से पहले करना सेहत के लिए किसी टॉनिक की तरह काम करता है। दुनिया भर में तो वाइन फेस्टिवल्स होते हैं। हजारों की तादाद में लोग वाइन फेस्टिवल का मजा लुटते हैं। वाइन टेस्टिंग करना भी जैसे एक मजेदार मौका होता है।

इन जाड़े के दिनों में वाइन पीना स्वास्थ्य के लिए काफी फायदेमंद होता है - कहा इस्त्रालय के मशहूर वाइन एक्सपर्ट ताल गालकोहेन ने उन्हें का कहना है कि वाइन-वाइन इज फाइन। वैसे गालकोहेन खुद वाइन से प्यार करनेवालों में से एक शख्सियत है। वे इस्त्रालय के तेल अवीव शहर में मशहूर वाइन कंपनी के कन्सल्टिंग एडवाइजर तथा ओनर भी हैं। वाइन पर जैसे उन्होंने सारा एनसायक्लोपिडिया जाल लिया हो। अपनी जानकारी में वे कहते हैं, बिग वाईन जो होती है वो सबसे अच्छे गुणवत्तावाली और बेहतरीन होती है, जिसे पीने से एक आम इन्सान के जिंदगी में खुशनुमा पल निर्माण होते हैं... यह पल उसे सुकून देते हैं, और तनाव कम कर देते हैं। यानि उसके जीवन में कुछ साल बढ़ जाते हैं। युरोपियन देशों में वाइन

किसी पानी की भांति पी जाती है, जिसमें बड़े-बच्चे-बुजुर्ग सभी शामिल होते हैं। ओल्ड वाइन इन ब्यू बॉटल... इस कहावत को यथार्थ होते हैं। हम सभी अक्सर देखते हैं। पर वाइन की बोतल पर उसके भीतर की वाइन का जायका केसा हो, यह पता चलता है। वाइन की बोतल खोलकर उसके भीतर की वाइन स्वाद करने से यह तक पता चलता है कि उस वाइन के लिए कौनसे अंगुर कहां से किस प्रदेश से किस भूमि से उगाए गए हैं। वाइन में उस मिट्टी का, उस जहां का स्वाद पूरी तरह से उतरना चाहिए। तभी तो एक बेहतरीन स्वाद वाली वाइन मानी जा सकती है। जिस तरह से खाना बनानेवाले अलग अलग बावर्ची जब एक ही पकवान बनाते हैं, तो उनके बनाने की पद्धति एक होने पर भी उस पकवान के स्वाद में भिन्नता आती है... वाइन का भी हाल कुछ ऐसा ही है। जितने लोग वाइन को बनाते हैं हर बार वाइन का स्वाद भिन्न होता है, हो सकता है।

एडलेट युनिवर्सिटी में वाइन एंड स्पिरिट अकॅडमी में वाइन पर कई सारा काम होता है। वहां पर पढ़ने-पढ़ाने के लिए वाइन एक सिलैबस है। अमूमन यह धारणा लोगों में बसी हुई है कि वाइन जीतनी पुरानी उतनी अच्छी मानी जाती है। संशोधन कहता है ऐसा नहीं। व्हाइट वाइन को बनने के बाद दो साल तक पीने योग्य होती है। तो रेड वाइन ज्यादा यानि पांच से छः सालों तक बनने के बाद उपयोग में लायी जा सकती है। बिग वाइन काफी गुणवत्तावाली वाइन मानी जाती है जो बनने के बाद २० सालों तक इस्तेमाल की जा सकती है।

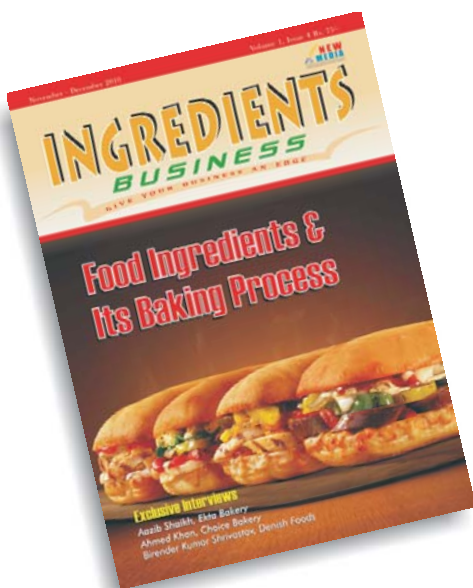
साइंटिफिकली-मेडिकली वाइन पीना जीवन शैली का एक नया आयाम हो चुका है, पर इस सच्चाई से नकारा नहीं जा सकता की वाइन पीने से हृदयरोग टाले जा सकते हैं। लेकिन उसका प्रमाण रोजाना एक या आधा ग्लास। लंच-ब्रंच समय वाइन को पीना एक फैशन स्टेटेमेंट ही नहीं शरीर को भी फायदा पहुंचाने का काम कर सकती है। वाइन शरीर के लिए एन्टी ऑक्सिडन्ट के रूप में भी काम करती है। महिलाओं को इसे पीने से ब्रेस्ट कैंसर की संभावना भी कम हो जाती है। खुशी के सागर में अलौकिक आनंद मिलेगा वो अलग... है न फिर... वाइन इज फाइन...

SUBSCRIPTION FORM

INGREDIENTS

BUSINESS

GIVE YOUR BUSINESS AN EDGE



YES!

I want
to
subscribe

1 Year (6 Issues) - Rs 450/- 2 Years (12 Issues) - Rs 800/-
3 Years (18 Issues) - Rs 1125/-

Name: _____

Designation & Dept.: _____

Company: _____

Nature of Business: _____

Address: _____

City: _____ Pin : _____

Phone : _____ Mobile: _____

Email: _____

Payment details: Cheque/DD No. _____ dated _____

drawn on _____ Bank for

(amount) _____

in favour of **NEW MEDIA COMMUNICATION PVT. LTD** payable at Mumbai. (Kindly add Rs.100/-
for cheques payable outside Mumbai)

For Adds and more information contact

Madhavi Singh / Arvinder +91 22 2920 1999

Email: madhvi@newmediacomm.com

New Media Communication Pvt. Ltd

New Media House, 1 Akbar Villa, Near Old State Bank Bus Stop,

Marol Maroshi Road, Marol, Andheri (East), Mumbai - 400059

India. Tel:- +91 22 2920 8888 / 2920 2999.

Telefax: +91 22 2925 5279

Email: satya@newmediacomm.biz

वैलेन्टाइन स्पेशल रेसिपिज... कुछ मीठा हो जाए...

न कि सिर्फ भारतीयों में पर दुनिया भर के लोगों में मीठा खाना पसंद किया जाता है। यह सच है कि हम भारतीयों में जितने त्योहार उत्सव होते हैं शायद ही दुनिया के किसी और देश में होंगे। बहरहाल वैलेन्टाइन डे तो पूरे दुनिया में मनाया जाता है। प्रेम करनेवाले भी तो पूरी दुनिया भर में फैले हैं। हर उम्र-हर तबके-हर समाज के लोग इसे बड़े पैमाने पर मनाने लगे हैं। इसे जश्न का अंदाज तो कबका मिल चुका है। गिफ्ट देने और लेने के अलावा इसे मनाते वक्त मीठा खाना एक कल्चर का हिस्सा बन चुका है। आइए देखते हैं कुछ ऐस डेजर्ट जिसे घर पर बनाया जा सके और परिवार का हर सदस्य इसका लुप्त उठा सके।

थिक चॉकलेट पुडींग:

इसे बनाने में मात्र १५ मिनट का समय लगता है।
और कुल चार लोगों के लिए इसे बनाने के लिए इन

इंग्रेडियन्ट्स की आवश्यकता पड़ेगी।

सामग्री - एक तिहाई कप चीनी, एक चौथाई कप कोको, ३ चम्मच कॉर्न स्टार्च, एक तिहाई नमक, २ कप स्किम मिल्क, १ चम्मच वैनिला एक्सट्रैक्ट

- विधि** - १. मायक्रोवेव के बोल में उपर बतायी गई चीजों में पहली चार चीजें एक साथ मिला लें।
२. दुध में यह कुछ इस तरह से घोलें की सारा मिश्रण स्मूथ बन जाए।
३. मायक्रोवेव में बिना ढंके ३ मिनट तक इसे हाय पर रखे, घोलें।
४. मायक्रोवेव में ४ से ६ मिनट तक रखे, ज्यादा समय तक घोलते रहे, हिलाते रहे मिश्रण।
५. इसके पश्चात इसमें वैनिला डालें।
६. अलग अलग सर्विस बोल में इस मिश्रण में डालने के बाद रेफ्रिजरेटर में रखें, ठंडा करें।
७. चाहे तो थिक चॉकलेट पुडिंग पर सजावट कर सकते हैं।



चॉकलेट मुस्स:

इसे बनाने में एक घंटा और पंधरा मिनट का वक्त लगता है ।

इनेडियन्ट्स - १६ औंस सेमी स्वीट चॉकलेट, ४ औंस कप मीठा चॉकलेट, आधा कप बेलीज, आयरिश क्रिम, आधा कप हेवी क्रिम (गाढा), ४ चम्मच कॉफी ।

शुगर सीरप बनाने के लिए - २ चम्मच चीनी, ४ चम्मच पानी, आधा कप एग व्हाइट (तकरीबन ४ अंडे) १ चम्मच हेवी क्रिम (गाढी)

विधि - चॉकलेट को मेल्ट (पिघलने) होने दें, इसी में आयरिश कॉफी कम तापमान (अवन) में रखे । एक अलग से पैन में चीनी तथा पानी पिघलने रखे. पानी का तापमान २२४ से २३४ फेरेनहित पर रखे । अंडे को फेंटें । उस में चीनी की पानी या चाशनी डालते

हुए फेंटते जाएं । इस मिश्रण को ८ मिनट तक अवन में रखे । आगे चलकर इस मिश्रण को ठंडा होने दे, और चॉकलेट के फोल्ड में इसे डाल दें । अब गाढा क्रिम का मिश्रण तथा चीनी और सारे मिश्रण को मिक्स करा दें । इस बने चॉकलेट मुस को मोल्ड्स में डाले या सर्विस बोल में रखते हुए ठंडा करने के लिए फ्रिज में रखें । एकाद घंटे के बाद इसे गार्निश करने के लिए सीजनल बेरीज का प्रयोग कर सकते हैं ।



WE MANUFACTURE
AND EXPORT

Potassium Sorbate
Sodium Erythorbate
Erythorbic Acid
Glycine
L (DL) Alanine
L- Lysine HCL Mono
Erythritol
DL Methionine Food Grade
Sorbitol 70% and Crystalline Powder
Dextrose Mono and Anhydrous
Sodium Carboxymethyl Cellulose (CMC)
Sucralose Crystalline
Maltitol Liquid and Crystalline
Malto Dextrin DE 10 -20
Polydextrose

पोटेशियम सोरबेट
सोडियम इरीथोबेट
इरीथोबिक एसिड
ग्लिसीन
एल (डी एल) - ऐलनाईन
एल लिसिन एच सी एल मोनो
इरीथ्रिटोल
डी एल मेथीओनाईन
सोरिबिटोल ७०% क्रिस्टलीय पावडर
डेक्सट्रोस मोनो एण्ड एनहायड्रोस
सोडियम कारबोक्सीमेथीयल सलुलोस
सुक्रलोस क्रिस्टलाईन
मैलिटिटोल लिक्विड एण्ड क्रिस्टलाईन
मेलटो डेक्सट्रिन डीइ १०-२०
पोलिडेक्सट्रोस



Shijiazhuang Raruan Chemicals Co., Ltd

9-310, Found S&T Park, No 266, Tianshan Street, Shijiazhuang City 050035,

Hebei Province P. R. China

Tel:+86 311 86057690 Fax:+86 311 86057073.

Web Site: www.raruanchem.com.

Mail: india@raruanchem.com raruanchemicals@gmail.com.

Local Contact: Mr. Nathan, Chennai, 9840898078



प्रमाण - ४ व्यक्तियों के लिए
- बनाने के लिए समय ४० से ५० मिनट

इनग्रेडियन्ट्स -

पाव किलो सेब (छोटे टुकड़ों में काट लें), १५० ग्राम पिंसी हुई चीनी, १५० ग्राम नॉर्मल

चीनी, पाव किलो मक्खन,

आधा कप मैदा, आधा चम्मच

बैकिंग पावडर, पाव कप नारियल

का कहुकस, १ बड़ा चम्मच किसमिस, १ अंडा, आधा चम्मच व्हेनिला इसेंस, पाव कप दूध.

टॉपिंग - १. आधा चम्मच पिघला हुआ मक्खन, २ बड़े चम्मच ब्राऊन शुगर

विधि- १) १५० ग्राम चीनी और बड़ा आधा चम्मच मक्खन सेब के साथ मिलाकर मायक्रोवेव डिश में ४ मिनटों तक रखें।

कोकनट पुडिंग:

चीनी स्वाद के अनुसार रखे, इसे अलग रख दें।

२) मैदा तथा बैकिंग पावडर छाने। नारियल कहुकस तथा किशमिश मिलाएं।

३) अलग सुखे बाऊल में एग व्हाइट लें, उन्हें अच्छी तरह फेंट लें। अलग रखें।

४) बड़े मिक्सिंग बाऊल में मक्खन और १५० ग्राम चीनी (पींसी हुई) डालकर अच्छे से फेंट लें।

५) अंडे की जर्दी तथा इसेंस मिक्स करें, और अच्छे से मिलाएं।

६) मैदा तथा दूध को मक्खन के मिक्सचर में डालकर उन्हें एक करें (फेंटे)।

७) फेंटे हुई एग व्हाइट को चम्मच से धीरे से पुडिंग मिक्सचर में मिलाएं। अब इसे सेब के उपर से फैला दें। ब्राऊन शुगर तथा थोड़ा सा पिघला हुआ मक्खन छिड़क दें।

८) गरम अवन में कॉनवेक मोड पर १८० सेंटीग्रेट पर ३० मिनट के लिए बेक करें। अवन के बाद में निकालकर इसे गरम या ठंडा कस्टर्ड या क्रीम के साथ सर्व करें। इसे गरम या ठंडे दोनों स्वादों में खाया जा सकता है। पसंद अपनी अपनी।

व्हीला केक:

प्रमाण - ४ से ५ लोगों के लिए **समय** - ४५ मिनट

इनग्रेडियन्ट्स - २ अंडे, आधा कप चीनी (पींसी हुई), आधा कप मैदा, १ छोटा चम्मच बेकिंग पावडर, पाव कप दूध, आधा कप तेल, १ छोटा चम्मच व्हीला इसेंस

विधि - १) मैदा तथा बेकिंग पावडर को छान लें, तथा अलग रखें।

२) अंडा तथा चीनी को अच्छे से घोल लें, इतना फेंटे की, मिक्सचर फूल जाएं। अब इस में इसेंस डालें।

३) अंडा तथा चीनी के मिक्सचर में धीरे-धीरे तेल मिलाएं। अच्छे से मिला लें।

४) अब मैदे को थोड़ा-थोड़ा केक के मिक्सचर में मिलाते जाएं। इस मिश्रण को दूध डालकर पतला कर लें।

५) गहरे बाऊल को तेल लगाकर चिकना कर लें। बनाए हुए घोल को इसमें डाल लें। बिना ढके चार मिनट तक मायक्रोवेव में रखें। ध्यान रखें, ज्यादा

समय के लिए अवन में ना रखें।

यदि केक की सतह ४ मिनट के बाद गीली हो गई तो ४-५ मिनट के लिए रखें। अब तैयार है आपका व्हीला इसेंस केक.. इसे बच्चे और बड़े दोनों पसंद करते क्योंकि चीनी का प्रमाण ज्यादा नहीं होता।



And the Daily Bread was Created...



Agriculture, as far as we know, first developed in the Middle East and Mediterranean countries about 8000 BC, starting with simple grass seeds. Eventually, wheat, barley, rye, oats, millet, rice and sorghum were all grown. By about 4500BC grain had become a staple food. The first method of preparing grains was to parch and then boil them whole. The first milling was achieved by crushing wild grain on rocks. Then, people began to grind the grain with a mortar and pestle to make porridge or gruel. Eventually, the first round, flat loaves of bread were made from heavy porridge-like pastes of flour and water that were baked in front of the fire. The nearest surviving equivalents are the chapattis of India and Mexican tortillas. The next development was fermentation to make the bread lighter and more digestible. This was probably an accidental discovery from leaving porridge in a warm place for a few days.

Early Egyptian sun bread was made from a thick batter which was left in the sun to dry and leaven before it was baked. Bread was a staple in ancient Egypt too: the daily average wage was three loaves of bread and two jugs of beer. Leaving dough for several days to sour became a common method of leavening bread. A more reliable method, common in both Babylonian and Roman times, was to soak bran in sweet wine for several days to make a leaven.

FANTASTIC FACT- *This loaf of bread is 4000 years old (approximately). The triangular loaf was one of many objects found under the foundation of Mentuhotep II's mortuary temple at Deir el Bahari in Western Thebes. Mentuhotep II reigned from c.2008 to 1957 B.C.*

Mediaeval bakers in many European countries developed a barm of flour, water, malt, and hops, which they left to get sour. They would then mix their bread in the same wooden bread trough each time, making use of the leavening culture which remained from the previous use.

Early bread was made from mixtures including wheat, acorns, nuts, millet, barley, rye, oats, peas, beans and whatever weed seeds were harvested along with the grain.

Since wheat is the best source of gluten making it most suitable for producing a light, risen loaf, its use soon predominated over that of other grains.

Mediaeval European peasants also ate bread made from mixtures of grains, peas, acorns and weed seeds, but since Roman times, all 'refined' and 'civilised' people have preferred soft, white, wheaten bread. Although rye and barley were the chief bread grains in Britain until about AD 1700, coarse breads containing flours other than white wheat flour became very rare after that time.

Grain milling became simplified in Rome in about 500 BC with the introduction of a rotary quern in which a circular stone wheel turns against a fixed stone wheel (this was the basis of milling up until the nineteenth century). The top stone was turned by animals or domestic slaves, later by waterwheels. This process enabled the Romans to mill four or five grades of flour, reserving the finest and whitest for the wealthy. Coarse wholemeal, which also contained other grains such as millet, was favoured by wrestlers and gladiators to build up their strength, so the Romans were aware of the nutritive value of wholemeal flour but chose to use refined white flour.

Science of Bread Making

Bread is the product of baking a mixture of flour, water, salt, yeast and other ingredients. The basic process involves mixing of ingredients until the flour is converted into a stiff paste or dough, followed by baking the dough into a loaf.

To make good bread, dough made by any process must be extensible enough for it to relax and to

expand while it is rising. A good dough is extensible if it will stretch out when pulled. It also must be elastic, that is, have the strength to hold the gases produced while rising, and stable enough to hold its shape and cell structure.

Two proteins present in flour (gliadin and glutenin) form gluten when mixed with water. It is gluten that gives dough these special properties. Gluten is essential for bread making and influences the mixing, kneading and baking properties of dough. When you first start to bake bread, learning to mix the ingredients is very important.

Breadmaking involves the following basic steps:

- Mixing ingredients
- Rising (fermentation)
- Kneading
- Second Rising
- Baking
- Cooling

Types of Bread

There are three main kinds of bread in the world: (i) those that rise highest and so have to be baked in pans, (ii) those with a medium volume, like rye and French breads, and (iii) those that hardly rise at all and consequently are called flatbreads.

Wholemeal and wheatmeal breads are popular. Processing of these differs in two ways from that of white bread. During mixing the amount of water added to make optimum dough consistency needs to be increased because the bran in the wholemeal absorbs more water. The dough is weaker because



Ingredients



Wholemeal Bread

the bran particles break up the strong protein bonds in the bread dough, and this weakens the dough structure. This means the dough could collapse when it rises. Extra protein, called gluten, is added to make the dough stronger and stop it collapsing.

Wholemeal bread contains higher concentrations of minerals and vitamins than white bread as it retains the bran and germ of the wheat. It is an excellent source of dietary fibre, containing twice that of white bread and more than multigrain breads.

Multigrain and Kibbled Bread are made from a mixture of wholemeal, white or rye flour and may contain wheatgerm, honey, gluten, non-fat milk solids, cracked and whole grains of wheat and other cereals such as rye, oats, corn, barley, rice millet and triticale.



Multigrain breads



Whole grains

A wide choice of multigrain breads can be achieved by blending various grains, vegetable pieces, nuts, seeds, fruit and spices.

There are "light" and "heavy" multigrain breads.

"Light" multigrains have an openness similar to white bread, with small kibbled grains, oats or other wheat mixed through the bread. "Heavy" multigrain breads are characterised by small volume, dense texture and high grain content. "Light" breads are similar to white bread in terms of composition, whereas "heavy" breads are similar to or denser than wholemeal bread.

Multigrain bread contains whole grains of different types. Kibbled bread contains kibbled grain which is grain that has been broken into smaller pieces. Many types of grain can be added to the bread including rye, barley, oats, corn, millet, soya, alfalfa and rice. The grain should be soaked in water for several hours before mixing because unsoaked grain in bread is hard enough to break teeth. This bread also needs extra protein (gluten) to make the dough stronger and hold up the extra weight of the grains.

Rye Bread is wholemeal bread made from rye or a mix of rye and wheat flour. It was originally developed in Europe and is made in a wide variety of styles and shapes.



Rye Bread

Rye flour is different from ordinary flour. It contains only small amounts of dough strengthening proteins, therefore producing weak dough. Rye flour also has more amylase enzyme which breaks down starch into sugars. Rye doughs are made with less water than dough from ordinary flour, so they are stiff and keep their shape. Moulding, proving and baking also need to be modified to handle the weak, sticky dough. As with most grain and meal breads, some white flour or gluten can be used to improve the dough strength.

The traditional way of making this bread includes

several proving stages to raise the acidity and kill the amylase. This stops the bread being doughy and sticky. The sour dough method is the most popular means of making bread the traditional way.



Sour dough

Fruit Breads use a normal bread recipe to which fruit and often sugar are added. Popular fruits used are raisins, currants, dates, orange peel and dried fruits such as apricots. Hot cross buns, eaten at Easter, and many fruit breads, also have spices added. Ingredients used to enhance appearance and flavours of breads include cinnamon, nutmeg, egg wash and sugar/water wash.



Fruit breads

Here is a great, simple and healthy bread recipe that will win you many a fan following.

Four Seed Bread

Ingredients

1/4 cup molasses or honey

3 cups of water and 1/4 cup warm water
2 tbs dried yeast (or two packets)
1/2 cup oil (canola or sunflower)
1/4 cup poppy seeds
1/4 cup raw sunflower seeds
1/4 flaxseeds
1 cup flaxseed meal
4 cups wholewheat flour
4 cups white (general purpose or bread) flour

Instructions

Mix the molasses or honey with the water. Add the oil and dissolve the yeast into the liquids.

Mix in poppy seeds, sunflower seeds, flaxseeds, flaxseed meal.

Add the wholewheat flour one cup at a time and mix to make a batter.

Cover and let rise until doubled in size (about 1 h).

Stir down the batter and add enough white flour so that the dough is pliable and does not stick to your fingers.

Rise until doubled (about 45 mins). Grease two baking tins.

Punch down the dough and turn out onto a floured surface.

Divided into two and kneaded a couple of times.

Place in greased baking tins. Leave until doubled again (about 30 mins)*.

After 15 mins turn on oven to heat to 375 oF.

Bake for about 30 mins in a 375 oF oven.

When it is ready, the bread should come out of the tin with ease and should be browned on top.

Leave to cool on a rack.

Serve with your favorite nut butter, jam, or honey.

http://www.grainfieldsaustralia.com/US/lactobacillus_search/bread_history.shtml

<http://cdavies.wordpress.com/2008/03/19/recipe-four-seed-bread-recipe/>

<http://www.bakeinfo.co.nz/Facts/Bread-making> ■

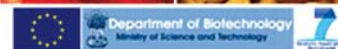


namaste

Co-funded by the European Commission & Department of Biotechnology, Government of India



Focus



Efforts on to Make Indo-Eu Namaste Project Benefit Food Processing Industry

Nandita Vijay

Efforts are on to take the ongoing Indo-EU collaboration on reconversion of fruit and vegetable peel waste into value-added food products to the next level by making the research relevant to the Indian food processing industry.

It may be recalled that India and the European Union have collaborated on the project – New Advances in the integrated Management of food processing waste in India and Europe: use of Sustainable Technologies for the Exploitation of by-products into new foods and feeds (NAMASTE) – since 2010. It will carry on till 2014.

The 4.75 crore project primarily focuses on utilising the molecules generated from food processing waste of mango, pomegranate, orange and rice bran. The ingredients have been used to develop aqua feeds and bakery items like biscuits, jams and jellies. In this regard, upscaling the research for the industry will be the next step in the right direction, since in India, a number of food companies are looking at the possibility of maximising their potential.

Dr D Seenappa, Chief Scientific Officer (IF) and University Head, Animal Sciences and Fisheries, Inland Fisheries Division, UAS, Bangalore, said,

M/S SHAHI FOODS AND SPICES

Be Organic, Buy Organic... Only Shahi Organic

Nature of Business

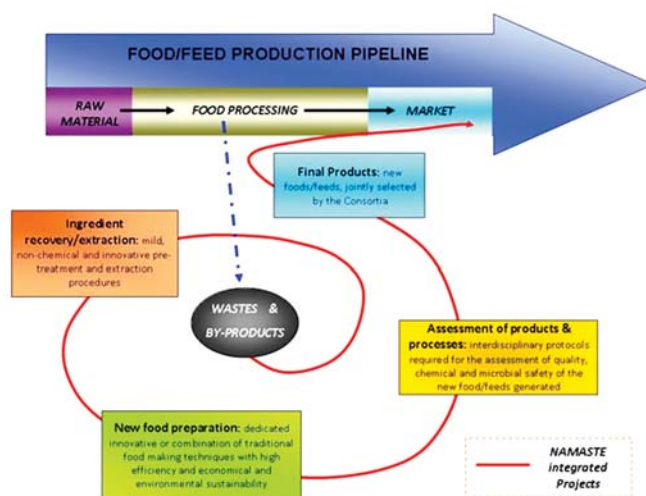
- CONTRACT FARMING FOR ORGANIC AND QUALITY AGRO PRODUCE
- TRAINING FOR ORGANIC FARMING & TECHNOLOGY FOR GOOD PACKAGE FOR PRACTICE.
- MANUFACTURING, PROCESSING, TRADING, IMPORT-EXPORT, MARKETING OF ONLY FOOD, SPICES, FOODGRAINS, FRUITS, VEGETABLES, OIL SEED, COTTON, HERBALS AND COMMODITY AGRO PRODUCTS.
- SUPPLY CHAIN FOR NATIONAL AND INTERNATIONAL MARKET FOR ALL AGRO PRODUCTS.



Corporate office: MIDC-A-29, Malkapur, (Dasrakhed), Dist Buldhana-443101, M.S. India

Contact person: Wasedeo K.Totade-09922511349, Sarla D.Shende-09270743135

Email: shahi_foodspices@yahoo.com, shahiorganicfoodspices@gmail.com



“The project is all about identifying and introducing innovative and industry-relevant approaches for the valorisation of fruit and cereal (rice bran) wastes. This is being currently achieved through holistic conversion into functional and health-benefitting beverages, foods and aqua feeds by means of environmentally and economically sustainable protocols and technologies. Production of food processing waste is being minimised and has helped to build a synergistic research programme between the EU and India to serve the future knowledge-based economies.”

Peel wastes of mango, orange, pomegranate and rice bran in powdered form have proven to show high levels of carotenoids, polyphenols,

pectins, high fibre and carbohydrates. These have demonstrated health benefits with high antioxidant and immunity resistance properties. Peels which are been sourced from the food processing industry have been characterised, stabilised and assessed to be converted into powder form by food chemical engineers and scientists, according to Dr Seenappa.

In addition, prebiotic and probiotic effects of the peels are evaluated. Mono dose products like fruit paste, snack foods, enriched beverages, breakfast cereals and biscuits have already been developed.

EU countries like Italy, the UK, Spain, Hungary, the Netherlands and Germany have teamed up professionals with domain expertise in food and chemical engineering. India has five partners represented by the North East Institute of Science & Technology (NEIST), Jorhat, Assam, with the Indian scientific coordinator as P K Goswami; Euro India Research Centre (EIRC), Bangalore; University of Agricultural Sciences, Bangalore; Nature Fresh Logistics Pvt. Ltd, Pune; and Vaighai Agro Products Ltd, Madurai.

<http://www.fnbnews.com/article/detnews.asp?articleid=31343§ionid=8>



Central Licensing Application A Practical Walk through

(Prabodh Halde & Ms. Chetana Bhandari - Regulatory - MARICO Ltd.)

Introduction

With the implementation of Food Safety and Standard Regulations, it is imperative for every food business operator wanting to conduct business in food to obtain a valid license from the Food Safety & Standards Authority of India. (Ref Licensing Regulation 2.1) This implies that every food business operator in the country needs to take either registration or license as per applicability.

Who is a Food Business operator?

FBO in relation to Food business means a person:

- by whom the business is carried on or
- who owns the business or
- is responsible to ensure compliance under the Act and / or regulations

What is food business?

Food business means any undertaking, whether for profit or not and whether public or private, carrying out any of the activities related to any stage of manufacture, processing, packaging, storage, transportation, distribution of food, import and includes food services, catering services, sale of food or food ingredients. (Ref: Definition given in Section 3 of FSSA 2006)

A Three tier licensing system has been established where the big businesses (FBOs under Schedule1) will obtain license from Central Licensing Authority, the distributors, medium scale businesses will get a license from State Authority and the petty food manufacturers like street vendors will only need a registration with the Registering Authority.

A period of one year (till 4th august 2012) has been provided from the date of notification of the regulations to the food business operators for the

migration of existing licenses to license under FSSA. The license may be obtained for a period of 1 to 5 years as chosen by the FBO.

Punishment for not having the license:

Under FSS Act- Section 63, this is a punishable offense.

If any person or food business operator (except the persons exempted from licensing under sub-section (2) of Section 31 of this Act), manufacturers, sells, stores, distributes, imports any article of food without licence, he shall be punishable with imprisonment for upto six months and also fined upto five lakh rupees.

Online Filing of Application

The first step in the process of application for central license is the online application. FSSAI has facilitated the process of applying for a license online on the FSSAI website (fssai.gov.in). The food business operator seeking a Central License must fill Form B online. The food business operator must register on the website to obtain a user ID and password following which the application can be filled online. There is a provision of checking the eligibility of the food business operator for licensing under Central/ State or registration before filling the application. This feature consists of a set of simple questions answering which the FBO can derive the eligibility for licensing. Following this, the form must be filled with the correct details.

The following information must be kept handy while making an online application-

- Name of the organization and registered office address
- Organization's turnover and number of states in which it operates

- Details of the premises for which license is being applied
- List of Food commodities being manufactured/handled by the FBO
- Details of Technical person in charge - Name, qualification, contact details with photo identity card number and its expiry date
- Details of Person responsible for compliance of Licensing Conditions - Name, qualification, contact details with photo identity card number and its expiry date
- Existing license number, date of issue, date of expiry, issuing authority and fee paid for license
- Demand draft number, the issuing bank, respective branch, date of issue and the amount

Documentation-

Once the details are entered correctly and the online application is complete, the same can be submitted. Post successful submission, an acknowledgment accepting the application is generated with a unique reference number for the submitted application. The FBO must print the acknowledgment and the online application form. These copies must be submitted by the FBO along with the documents required while applying for a license. The following is the list of documents to be enclosed for new application to Central Licensing Authority-

1. Acknowledgment and online application form
2. Form-B duly completed and signed (in duplicate) by the authorised signatory
2. Blueprint/layout plan of the processing unit showing the dimensions in metres/square metres and operation-wise area allocation
3. List of Directors with full address and contact details
4. Name and List of Equipments and Machinery along with the number, installed capacity and horse power used
5. Photo I.D and address proof issued by Government authority of proprietor/ Partner/ Director(s)/ Authorised Signatory
6. List of food category desired to be manufactured. (In case of manufacturers)
7. Authority letter with name and address of responsible person nominated by the manufacturer along with alternative responsible person indicating the powers vested with them viz assisting the officers in inspections, collection of samples, packing & dispatch
8. Analysis report (Chemical & Bacteriological) of water to be used as ingredient in food from a recognized/ public health laboratory to confirm the portability indicating the name of authorized representative of Lab who collected the sample and date of collecting sample
9. Proof of possession of premises. (Sale deed/ Rent agreement/ Electricity bill, etc.)
10. Partnership Deed/Affidavit/Memorandum & Articles of Association towards the constitution of the firm
11. Copy of certificate obtained under Coop Act - 1861/Multi State Coop Act - 2002 in case of Cooperatives
12. NOC from manufacturer in case of Re-labellers
13. Food Safety Management System plan or certificate if any
14. Source of milk or procurement plan for milk including location of milk collection centres etc in case of Milk and Milk Products processing units
15. Source of raw material for meat and meat processing plants
16. Pesticide residues report of water to be used as ingredient in case of units manufacturing packaged drinking water, packaged mineral water and/or carbonated water from a recognised/ public health laboratory indicating the name of authorised representative of Lab who collected the sample and date of collecting sample, including source of raw water and treatment plan
17. Recall plan wherever applicable, with details on

whom the product is distributed

18. NOCs from Municipality or local body and from State Pollution Control Board except in case of notified industrial area

There are certain minimal documents which are required only for renewal or transfer of license given under other existing laws prior to these regulations as enlisted below-

1. Any change in documents or information provided during grant of previous license
2. Certificate or Plan of Food Safety Management System being adopted (for units under Central Licensing it has to be a certificate from accredited agencies)
3. List of workers with their medical fitness certificates
4. Name, qualification and details of technical personnel in charge of operation

Payment & Submission of Application

The payment is the third part of the process. The payment must be made by the Food Business Operator through a Bank demand draft of the appropriate amount depending on the validity period (1 year or 5 years) requested for the licence. The fee structure for the licensing is as follows-

	(Per Annum)
1. Fees for Registration	Rs 100/-
2. Fees for License issued by Central Licensing Authority:	Rs 7500/-

3. Fees for License issued by State Licensing Authority:

1. Manufacturer/Miller

(I) Above 1MT per day Production or 10,001 to 50,000 LPD of milk or 501 to 2500 MT of milk solids per annum Rs. 5000/-

(ii) Below 1 MT of Production or 501 to 10,000 LPD of milk or 2.5 MT to 500 MT of milk solids per annum Rs.3000/-

2. Hotels -3 Star and above Rs. 5000/-

3. All Food Service providers including restaurants/boarding houses, clubs etc. serving food, Canteens (Schools, Colleges, Office, Institutions), Caterers, Banquet halls with food catering arrangements, food vendors like dabba wallas etc Rs. 2000/-

The demand draft must be made in the favour of Senior Accounts Officer, FSSAI payable at Delhi. (For Central Licensing only)

The Food Authority has notified the Designated Officers in different regions with their area of jurisdiction for issuing a Central License. The application, along with the documents and demand draft must be submitted by the FBO to the Designated Officer of respective Regional Office within fifteen days from the date of submission of the application online. The status of the submitted application may be tracked on the FSSAI website with the help of the application reference number.

Division of areas for Central Licensing:

S. N.	Name of the Officer	Area of Jurisdiction
1	Dr. A.K. Singh, SMO	Delhi, ttarakhand, Rajasthan, Jammu & Kashmir, Himachal Pradesh
2	Dr. Bishan Chand, MO	Punjab, Haryana, Chandigarh
3	Sh. M.K. Singh, SIO	Uttar Pradesh
4	Sh. Ais Kumar, DD	Gujarat, Maharashtra, Dadra & Nagar Haveli, Daman & Diu, Goa, Madhya Pradesh
5.	Dr. G. Srinivasan, SMO	Kerala, Tamilnadu, Karnataka, Andhra Pradesh, Puducherry, Lakshadweep
6	Dr. S. K. Mohanta, SMO	West Bengal, Orissa, Bihar, Jharkhand, Sikkim, A& N Islands, Chattisgarh
7	Sh. V. K. Pancham, SIO	Assam, Arunachal Pradesh, Tripura, Mizoram, Meghalaya, Nagaland

FSSAI has approved the following Recognized/ Accredited Inspection/ Auditing Bodies for carrying out Inspection/ Auditing of FBOs as per Section 44 of FSS Act, 2006 (Food Safety Management System)

S.N.	Name of the Body/ Agency	Contact Address	Contact Person
1	M/s. Export Inspection Council of India	Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India, 3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building, 1, Jai Singh Road, New Delhi - 110001	Sh. Rajiv Raizada, Additional Director Ph: 011-23748022 Fax: 011-23748024 Mobile: 09999318447 Email: addldir@eicindia.gov.in
2	M/s. Indian Register Quality Systems (A department of Indian Register of Shipping)	9th Floor, "BETA" Building, i-Think Techno Campus, Near Kanjurmarg Railway Station, Kanjurmarg (E), Mumbai - 400042	Sh. Ajai Dutt Sharma (Principal Accessor) Ph: 30845600 Fax: 30866773 Mobile: 08860537877 Email: ajai.sharma@irclass.org
3	M/s. INDOCERT	Thottumugham, PO, Aluva - 683105, Ernakulum Dt., Kerala	Sh. Mathew Sebastian, Executive Director Ph: 0484-2630908, 2620943 Fax: 0484-2630908, Mobile: 09447170908 Email: mathew.sebastian@indocert.org, info@indocert.org
4	M/s. TUV SUD South Asia	TUV SUD House, Off Saki Vihar Road, Saki Naka, Andheri (East), Mumbai - 400072	Sh. Pankaj Jaiminy, Asst. Vice President, Ph: 30889533. Fax: 30889595 Mobile: 09871177915 Email: pankaj.jaiminy@tuv-sud.in
5	M/s. Det Norske Veritas, AS (Business Assurance)	Emgeen Chambers 10, CST Road, Vidyanagari, Kalina, Santacruz (East), Mumbai - 400098	Sh. H.S. Gandhi, Area Manager Ms. Chinmayee Deulgaonkar, National Food Manager. Ph: 022-26669800, Fax: 022-26651412 Mobile: 09930422377 (Sh. Gandhi), 09930109209 (Ms. Deulgaonkar) Email: h.s.gandhi@dnv.com, chinmayee.deulgaonkar@dnv.com
6	M/s. One Cert Asia Agri Certification Pvt. Ltd.	H- 8, Mansarovar Industrial Area, Mansarovar, Jaipur - 302020 5-6,	Sh. Sandeep Bhargava, CEO Ph: 0141-6541882/3, Telefax: 0141-2395481 Mobile: 09413336882, 09413342567 Email: sandeep@onecertasia.com, info@onecertasia.in
7	M/s. National Productivity Council (Productivity House)	Institutional Area, Lodhi Road, New Delhi - 110003	Dr. R.P. Singh, Sr. Deputy Director Ph: 011-24607390 Fax: 011-24615002 Mobile: 09891185782 Email: rp.singh@npcindia.org

FBO can contact above agencies to carry out compliance of their units.

(For more details please check: <http://www.fssai.gov.in/website/MediaCenter/WhatsNew.aspx>)

(The author is Head Regulatory, Marico Ltd and VP of AFST Mumbai. He can be reached on 09820278746 or prabodhh@maricoindia.net)

International Food Safety

Health and Well-Being: Who Is Responsible?

- Sian Astley

Safe, nutritious, affordable food is a global human right. In many countries, food safety requirements are legally defined and enforced, albeit to different degrees. But who is responsible for the nutritional content of our food and eating habits? There are those who would argue that we (the consumer, the individual) are solely accountable for our dietary and lifestyle choices.

But how many of us really understand the complex physiological and psychological relationships we have with our food? Can we resist the ancient drive for sugar and fat wrapped up in seductive modern advertising? Should children be protected from harmful marketing strategies by parents or companies? Additionally, what impact do our eating habits have on the environment we live in, globally?

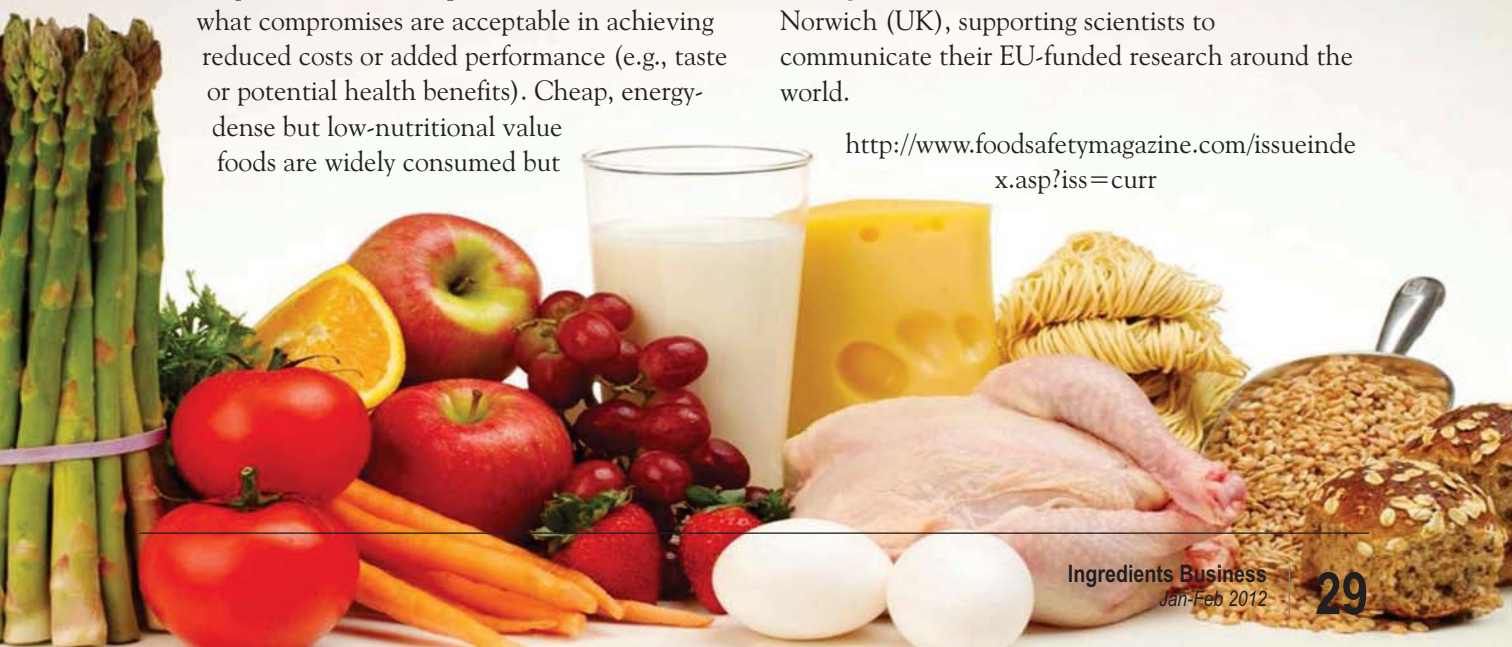
There are, of course, others involved in this complex relationship between the consumer and the consumed. But the roles and responsibilities of food manufacturers and retailers are ambiguous. For a business, the bottom line is profitability-especially for shareholders-but increasingly businesses are expected to demonstrate corporate responsibility for their customers' health and well-being as well as the environment. They must decide whether own-brand and budget lines and branded and luxury products are equivalent in all but price or whether and what compromises are acceptable in achieving reduced costs or added performance (e.g., taste or potential health benefits). Cheap, energy-dense but low-nutritional value foods are widely consumed but

contribute disproportionately to chronic diet-related ill health among poorer consumers who find it difficult to access better-quality foods and follow public health recommendations. At the other end of the social scale, little if any consideration is given to the merits of over- and under consumption of more expensive functional foods by worried-wealthy-well consumers. Few understand how these products work and fewer still the need to consume the recommended portion(s) to achieve the desired outcome.

Most manufacturers and retailers accept they are responsible for the resources they use (e.g., land, water, energy, people). However, many consumers also want the food industry to be accountable for food waste, packaging, fair trade and healthy eating; some businesses have altered or publicized existing business practices to take advantage of this movement. As one of the largest private-sector employers, and with consumers spending in excess of €1 billion on food annually in Europe alone, the food industry needs to address consumer demands for cheap food in the knowledge that these come with the expectation that food is also safe and nutritious.

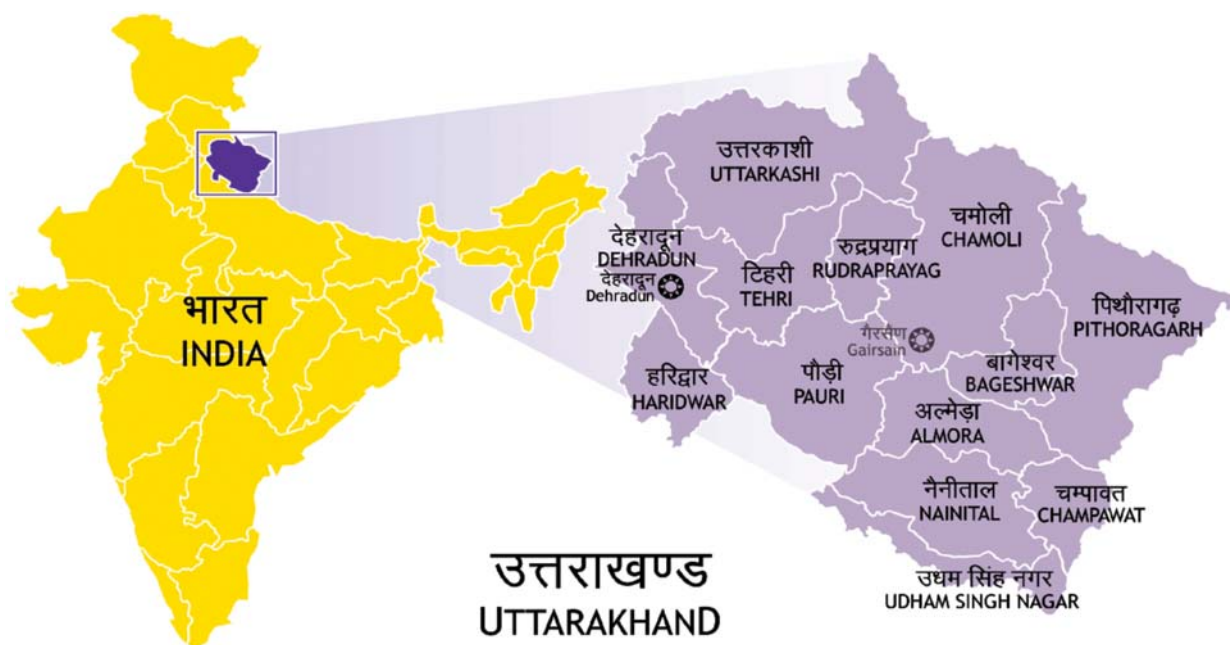
Sian Astley is the European Communications Manager for the Institute of Food Research in Norwich (UK), supporting scientists to communicate their EU-funded research around the world.

<http://www.foodsafetymagazine.com/issueindex.php?iss=curr>



No Inflationary Woes; Fresh Frozen Peas and Processed Food Now Come at an Affordable Price

Babita Kuliya



There is some good news for vendors, farmers and the common man as the hill state is poised to become the Frozen Peas Hub of the country by gaining the credibility of catering to the domestic consumption of processed food items made from peas and vegetables. There is a consumption of 90,000 metric tonnes of peas in the country as of today, which is supplied by 36 units spread across the country. Uttarakhand alone contributes 40 per cent of the demand. Uttarakhand has today evolved as a hub of Fresh Frozen Peas and the concept of Farm to Plate has materialized in the real sense through an integrated, sustainable and commercially viable approach.

In a bid to give boost to the processed food industry in the hill state, the State Government is preparing an action plan to create an effective distribution and marketing system for striking a balance between production and marketing of processed food items for the benefit of farmers. Devised and approved by the Ministry of Food Processing Industries (MFPI) and Horticulture Technology Mission, the action plan envisages private partnership in the food processing sector for the promotion and establishment of food processing units. As





of today, Uttarakhand boasts of 14 such processing units spread across the state in districts like Dehradun, Nainital, Haridwar and Uddham Singh Nagar.

Based on IQF technique, the processing units in these districts has started giving an output of 40,000 to 60,000 metric tonnes of processed food items from frozen peas and other processed food items like Mushroom, Sweet Corn and Processed Vegetables. Besides this, these units owing to their sustainability have been producing squash, jam, ketchup and juices, which has been instrumental in utilizing the horticulture resources to the tune of one lakh metric tonnes.



“The setting up of food processing units in the private sector has led to the investment of Rs. 11702 lacs and bank loans to the tune of Rs. 7196 lacs,” informed Dr. R. C. Shrivastava, Deputy Director, Food Processing, Uttarakhand. The farmers have been able to get the benefits through these processing units as they have been able to set up strong buy back linkages and have been able to grow commercially viable crops, he added.

In order to fulfill the demand of processing units, the state horticulture department has expanded the crop area for the production of peas and other crops by promoting and motivating the farmers. “The state government has also been able to create a link between the farmers and these units for the promotion and adoption of buy back linkages so that farmers can sell their produce at the site of food processing unit itself,” said Dr. B.P. Nautiyal, Director, Horticulture and Food Processing, Uttarakhand.



Success of the plan is also evident from the fact that the farmers have been able to sell their produce at a good price because the average cost of the peas have increased in the past few years and they are able to get good returns after selling their produce, he emphasized. This has not only led to get a decent income to the farmers but units have made the availability of raw material easier, which can be used as a substitute for fertilizers and manure in the farm lands, he concluded.

The feasibility of the project is evident from the fact that setting up of the very first unit by the state horticulture department bore fruit in Kashipur of Uddham Singh Nagar district in the year 2004. The processing unit of the capacity of 2500 metric tonnes gave a good output of 2000 metric tonnes of peas alone in the first year, which today has increased and gives an output of 6000 metric tonnes of fresh frozen peas.

babita.kuliyal@gmail.com



For Your Loved One

Patchi Introduces a Special Valentine Collection

Mumbai, 2nd January, 2012 – Looking for the perfect gift for your loved one? say I LOVE YOU to your beloved this Valentine with Patchi chocolates.

Patchi, one of the world's leading premium chocolate brands includes ornately decorated chocolates specially designed for Valentine - in a wide range of design & décor.

The Valentine Collection at Patchi is specially decorated and designed to be that perfect gift for your loved ones. The chocolates are wrapped in bright colors decorated with Valentine wrapping of hearts to make it a truly Valentine present for your beloved. The chocolates are then beautifully arranged in cradles and cane baskets to complete the festive look. Moreover the chocolates are handcrafted and trimmed and can be molded with personalized messages. All the molding will be done with the finest of ingredients

Patchi range of chocolates also includes Classic; Deluxe; Patchi Specials; Patchi Patchino and a special range of sugar free & diet chocolates. These are available in wide variety of milk, dark or white chocolates with flavors like hazelnut, almonds, pistachios and rice crispy amongst several others.



The Valentine collection starts at Rs 350 and are available at Patchi's exclusive boutique at located at Atria – The Millennium Mall, Shop No 65, 66 Ground Floor, Dr Annie Besant Road, Worli, Mumbai - 18. Tel: 91-22- 2481 3430/ 3431.

AND Patchi exclusive store @ New PHOENIX MARKET CITY

About Patchi

Set up in 1974 by Nizar Choucair in Beirut, Lebanon, Patchi is one of the world's leading premium chocolate brands, with a presence in 5 continents, across 31 countries and

117 branches. Patchi Chocolates, are

known for their originality, taste & consistency and are made from the finest ingredients, under stringent quality control.

Patchi in India offers not only chocolates, but also its exquisite gift items in specially crafted porcelain, each tailored for a special occasion, be it a wedding, birth of a baby, Diwali, Rakhi or simply any occasion.

Patchi's chocolate range which includes Classic; Deluxe; Patchi Specials; Patchino and a special range of sugar free & diet chocolates. These are available in wide variety of milk, dark or white chocolates with flavors like hazelnut, almonds, pistachios and rice crispy amongst several others. ■



Baked Cheesecake

This is smooth and creamy baked cheesecake recipe filled with rich cream cheese and baked to perfection. This recipe will get non-stop compliments and satisfied smiles. Cheesecake is one of life's great rewards, this one is no exception.

Ingredients:

Crust:

2 1/4 cup graham cracker crumbs (digestive biscuit = These British crackers are similar to American graham crackers, only they're more crumbly and less sweet. They're often crushed into crumbs and used to make pie crusts. Substitutes: graham cracker OR wheatmeal biscuit (in Australia))

Graham crackers are a sweet cracker (biscuit) that more closely resemble a cookie than a cracker, at least in flavor and usage.

Cheesecake does not necessarily have a crust. But if you want one, you can substitute any crushed crisp cookie for the graham cracker in making your cheesecake crust (e.g., shortbread, chocolate or vanilla wafers, ginger snaps, etc.). I've frequently seen recipes calling for amaretti, and I think biscotti would probably work really well, too.

I've also had nut-based crusts on cheesecakes (crushed hazelnuts, pecans, walnuts, etc.) which were quite delicious.

1/2 cup butter or margarine, melted

Filling:

1 (8 oz.) pkg. cream cheese, softened, about 230 grams.

1 Tbsp. lemon juice

1/4 cup milk

1/2 tsp. vanilla

Topping

1 cup sour cream

1/2 cup sugar

Dash of salt

2 eggs

2 Tbsp. sugar

1/2 tsp. vanilla

Directions:

1. Combine graham cracker crumbs and butter, press into buttered 8 inch pie plate to form crust on bottom and sides.

2. In a mixing bowl, beat cream cheese until fluffy. Gradually add in lemon juice, 1/2 cup sugar, milk, salt and vanilla.

3. Add eggs, 1 at a time, mixing well after each addition. Pour filling into crust.

4. Bake at 325 degrees F for 25 to 30 minutes or until set.

5. Combine the 2 tablespoons of sugar, sour cream, and 1/2 teaspoon of vanilla; spread over top of cheesecake then bake for 10 minutes longer. Chill for 5 hours or more before serving.

<http://www.momswhothink.com/cheesecake-recipes/baked-cheesecake-recipe.html>





Pancakes

The pancake is just one of the most loved, most popular and most recognizable breakfast foods worldwide. It is a round, flat cake made from a batter and cooked on a stove or griddle. It's simple, tastes good, and can be made in so many different ways. The perfect pancake is fluffy, tender, and moist.

There is a history to its origin. Archaeological evidence suggests that varieties of pancakes are probably the earliest and most widespread types of cereal food eaten in prehistoric societies whereby dry carbohydrate-rich seed flours mixed with the available protein-rich liquids, usually milk and eggs, were baked on hot stones or in shallow earthenware pots over an open fire to form a nutritious and highly palatable foodstuff.

Some cultures would use pancakes as a way to use up items around the house before a fasting period. Other cultures used ingredients they had more readily available such as potatoes. The crepe is a very popular style of pancake that is of French origin. Wherever you go in the world you are likely to find a new variation of the pancake.

A lot of pancakes made are derived from a mixture of dry ingredients acquired from a store bought recipe, but some are actually made from homemade ingredients. These have always tasted much better than the store bought mixes.

The thing about pancakes recipes, and recipes in

general, is that it's not just about the ingredients. It is important to mix quality ingredients together in just the right amount, but how you mix them together and how you cook them up are equally important. This easy pancake recipe requires a little extra attention, but it's still easy to follow and quick to put together.

Ingredients

- 1 ½ cups all-purpose flour
- 1 tablespoon baking powder
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon granulated sugar
- 1 ¼ to 1 ½ cups milk
- 1 egg, lightly beaten
- 3 tablespoons melted butter or vegetable oil
- 1 teaspoon vanilla

Directions

First, gather all your ingredients together. Get the best quality ingredients you can, and make sure they are fresh.

Get a large bowl for the dry ingredients. Use a sifter or a fine sieve to sift the flour together with the baking powder, salt, and sugar. Do not skip the sifting step or else you'll end up with very lumpy batter and dense pancakes. You can even sift the flour twice for extra fluffy pancakes. Stir the dry ingredients together lightly with a whisk to combine.



If you're using melted butter, melt it completely and set it aside to cool slightly. Don't let it harden again. Allow it to sit for about 5 minutes. In the meantime, prepare the rest of the wet ingredients. Mix it together quickly with the egg, vanilla, and 1 ¼ cups milk with a whisk.

The next step will require limited, gentle stirring. If you mix together the wet and dry ingredients too much, the pancakes will become tough. Slowly pour the wet ingredients into the dry ingredients, stirring gently with a wooden spoon. Stir the batter just until most of the lumps are gone. If you think the batter is too thick, add the extra milk. Some people like thin pancakes and others like them thick. Next, put the batter in the refrigerator for at least 15 to 30 minutes. This will help to relax some of the gluten and form lots of bubbles for fluffy pancakes.

While your pancake batter is resting, heat the griddle to about medium high heat. Lightly grease the griddle with brushed on vegetable oil or butter. Don't put on too much or you'll fry the pancakes. If you want crispy edges, a little more oil or butter will work great.

Remove the batter from the refrigerator, but do not stir it. Stirring will break up all the bubbles. When the griddle is ready, scoop about ¼ cup of batter and pour it onto the pan spacing the pancakes about 1 to 2 inches apart for easier flipping. You can make them larger or in different shapes if you want to.

Let the pancakes cook on the griddle for about 1 to 3 minutes until tiny bubbles have formed all across the top of the pancake. The bottom should be a nice golden brown color. Flip them over and continue to cook on the other side for 1 to 2 minutes or until golden brown.

Serve the pancakes immediately with your choice of topping. Traditionally, butter and maple syrup is used. It is delicious, but for an extra treat, you can try sliced fruit, flavored syrups, or other toppings. You can experiment with different sweet and/or savory options.

Pancakes can also be cooked with almost anything inside them - many times it is blueberries. A good blueberry pancake is unlike any other breakfast food. Along with blueberry pancakes, people have been known to put in raspberries, chocolate chips, bananas, and small pieces of apples.

Try These Goodies



Meringue Swan

Ingredients	UOM	Qty
egg white	no	15
castor sugar	gm.	1000
20 portions		
arlet (round shape)		
puff dough	gm.	50
icing sugar	gm.	15
	10 pcs	

Soup

Ingredients	UOM	Qty
fresh strawberries	gm.	200
water	gm.	60
sugar	gm.	40
vodka	gm.	15
	yield	180ml

Strawberry Parfait

Ingredients	UOM	Qty
mascarpone	gm.	300
whipping cream	gm.	200
chopped strawberry	gm.	250
strawberry crush	gm.	140
gelatin leaf	no.	3
pate bombe	gm.	900
	yield	portions 10

Assembly

Ingredients	UOM	Qty
strawberry soup	ml	90
parfait	gm.	120
arlet	no.	1
passion fruit gelato	gm.	3
swanporti	on	1

For Pate Bombe

Ingredients	UOM	Qty
egg yolk	no.	20
water	ml	400
sugar	gm.	600
	yield	960gm

Passion Fruit Gelato

Ingredients	UOM	Qty
crema base	gm.	1000
passion fruit puree	gm.	240
mango pulp	gm.	190
	yield	1 400gms

For Soup

Cut the strawberries into quarters. Mix with sugar , vodka, water and strawberrie in a plastic bag add all the ingredients and seal put the packet in water bath on a doubleboiler. U can put it on induction on low heatwater shouldnot boil.. Remove the water bath from the double boiler once hot . you can repeat the process once the waterbath gets cold. you will see after 3-4 repetitions that the liquid content has increased and the strawberry have gone pale pink.remove the packet and cool

Pate Bombe

Seperate the egg white and yolk be careful not to mix yolk in whites take egg yolk in the mixing bowl(planetary mixer) with baloon attachment whisk it till light and fluffyseparately take water and sugar in a pan and put it on gas boil it till soft ball stage and now pour it into the mixing bowl slowly with the machine in on modekeep the machine on high speed and let the sugar and egg yolk mix well to a light and fluffy mix with a glossremove the pate bombe on to a ss bowl

Parfait

With a rubber spatula fold in the whipping cream, mascarpone cream, chopped strawberry and strawberry syrup mascarpone cheese should be in room temperature and the mixing shall be done by cut and fold method only to keep the mixture light .fold in the melted gelatin leaves gently into the parfait mix

For Meringue Swan

Take the egg white in a mixing bowl (planetary mixer) on a high speed add sugar slowly to get a light and fluffy meringue mixwhen the meringue is ready fill the piping bag and make swan wings and neck as shown in the pic

Arlet

Roll the puff dough thin dust the icing sugar and fold roll it again repeat this once more roll it thin as much as u can bake it. It should come out thin and crisp like a wafer.

Assembly

Pour the soup in the pasta/soup plate cut the parfait by a 7 cm dia cutter place it on the plate. Place the arlet cookie quennelle on top arrange the swan neck and wings as shownwings as shown.



BROWNIE[®] Cottage
Where temptation never ends

**THE PERFECT GIFT
THAT CAN BE..**

NEATLY PACKAGED FOR
• DIWALI • WEDDINGS • XMAS • BIRTHDAYS
• CORPORATE GIFTS • BIRTH ARRIVALS

www.browniecottage.com

Dessert Rose

For the Chicken

Ingredients	UOM	Qty
Chicken Breast	gm.	120
Olive Oil	gm.	100
Salt	gm.	10
Pepper	gm.	5
Lime Juice	gm.	5
Red Chilli Pwd	gm.	3
Sumac	gm.	10
Chop Parsley	gm.	5
Chop Garlic	gm.	5
Fresh Basil Leaves	gm.	1
Rose Petals	gm.	3

Lemon Sauce

Ingredients	UOM	Qty
Caesar dressing	gm.	15
Lemon zest	gm.	3
Lemon juice	gm.	3
White wine	gm.	5
Salt	gm.	2
Pepper	gm.	2
Parsley chopped	gm.	5

Method:

1. Slice the chicken breast thinly and marinate.
2. Roll it into roses using three slices per rose.

3. Place on an aluminium plate and stick into the oven for 4-5 mins.
4. Remove from oven when cooked soft and juicy.
5. On a dinner plate spread two spoons of lemon dip and place the chicken roses as shown in the picture.
6. Serve garnished with balsamic reduction, basil leaves and rose petals.

Note: Do not over cook the chicken in the oven.

Method for Lemon dip.

1. Mix all the ingredients in a bowl and check for seasoning.

Satin Berry Couli

Ingredients	UOM	Qty
Cranberry Juice	ml	200
Fresh Strawberry Pulp	gm	60
Cinnamon Whole	no	2
Starinaise Whole	no	3
Strawberry Crush	gm	15
Sugar	gm	3
Salt	gm	10
Freshly Ground Pepper Corns	gm	15

Method:

Mix all the ingredients together in a sauce pan and heat up till thick and glossy.

HOME BAKING: TIPS AND IDEAS

Leftover pie dough? Cover it with some Parmesan or Gruyere cheese and bake it for a delicious appetizer.

Is your baking powder fresh? Put one tsp. in 1/3 cup of water. If it does not fizz, toss the baking powder out – it's too old.

Use a meat baster to squeeze your batter onto a hot griddle for perfectly-shaped pancakes every time.

If you store half an apple in the container where you are storing a cake, the cake will retain its freshness longer.

Chocolate cake. Add a teaspoon of vinegar to your cake mix for a more delicious chocolate cake.

Use spices in baked goods. For example, reduce sugar and add cardamom, cinnamon, nutmeg or vanilla to your recipes.

Vanilla. Make your own vanilla concentrate by placing two split and chopped vanilla pods in a liter of vodka or bourbon.

Need a substitute for a large egg? Try two tablespoons of mayonnaise.

Place an open box of hardened brown sugar in the microwave oven with 1 cup hot water. Microwave at high for 1 1/2 to 2 minutes for 1/2 pound of sugar or 2 to 3 minutes for 1 pound of sugar.

Dropping cookie dough - To get cookie dough to drop without sticking, dip the spoon in milk first.

<http://www.wheatfoods.org/channel/20/tips>

Songs of Mermaids

Dough for Heart shape Ravioli

Ingredients	UOM	Qty
Refined Flour	gm	250
Semolina	gm	150
Eggs	no	4
Tomato Paste	gm	25
Beetroot Pulp	gm	40
Salt	gm	5

For Sea Food Mixture

Ingredients	UOM	Qty
Olive Oil	ml	50
Chop Garlic	gm	5
Bassa	gm	40
Prawns	gm	30
Salt	gm	10
Chilli Flakes	gm	5
Chop Parsley	gm	5
Crushed Pepper	gm	5
Lemon Zest	no	1
Lemon Juice	no	1



For the Sauce

Ingredients	UOM	Qty
Butter	gm.	25
White wine	gm.	80
Veg. Stock	gm.	40
Chopped dill leaves	gm.	7
Capers	gm.	5
Roux	gm.	6
Salt	gm.	5
Pepper crushed	gm.	5

Method:

1. Cook seafood in aglio-olio style and keep aside to cool.
2. Thinly roll the pasta using the above recipe and cut with a heart shape cutter.
3. Stuff 10gm. of mixture into heart shaped pasta sheets and seal the edges with egg wash.
4. For the sauce, in a pan heat wine, stock, butter and mix together.
5. As the butter melts, add the rest of the ingredients and check for seasoning and consistency.
6. Toss in the blanched pasta and serve on 12" dinner plate.
7. Drizzle few drops of chili oil and garnish with dil sprig and half lemon wedge.

Britannia Profits Leap

Britannia Industries saw a 45% jump in quarterly profits, as the Indian biscuit and dairy group reaped the benefits of higher sales and improved margins. Its net profit rose 44.8% to INR5.41bn (US\$109m) in the three months to end of December 2011, which was the third quarter of its financial year. Revenue increased by 15.5% to INR12.4bn in the quarter. Of these gains, volume contributed 6.5% of growth, while product mix and pricing added 9%.

During the quarter, its operating profit margin increased by 143bps to 5.56%, up from 4.13% for the same period of last year.

Managing Director Vinita Bali said: "This quarter again we have generated profitable growth, driven by a healthy blend of volume, mix, price and operational efficiencies. There is a 130 basis points improvement in profit from operations and our focus continues to be on commercialising consumption opportunities both in the bakery and dairy businesses."

http://www.just-food.com/news/britannia-profits-leap-45-on-margins-sales_id118228.aspx

Heart to Sweet Heart

Ingredients	UOM	Qty
Polenta	gm.	100
Milk	gm.	90
Water	gm.	90
Parmesan	gm.	15
Salt	gm.	5
Pepper crushed	gm.	5
Mixed herbs	gm.	5
Sauteed garlic spinach	gm.	30
Fontina		
(Cow's milk Italian Cheese)	gm.	30
Puff pastry	gm.	40
Thyme	gm.	2

For the Sauce

Ingredients	UOM	Qty
Italian tomato puree	gm.	80
Orange juice	gm.	60
Mixed herbs	gm.	5
Salt	gm.	2
Pepper crushed	gm.	2
Olive oil	gm.	10

Method:

1. Heat water and milk together in a pan and add polenta stirring with a whisk.
2. Add seasoning, parmesan and cook on slow flame till polenta is soft.
3. Remove half the polenta into a tray greased with oil.
4. Evenly spread finely chopped garlic spinach on the polenta, then place slices of fontina to cover the spinach.
5. Then remove the remaining half polenta over the fontina cheese to make like a sandwich.
6. Cool the polenta and set aside.
7. Cut out hearts from the puff pastry and bake to be crispy.
8. When pickup, cut out hearts of polenta and pan fry in butter to golden brown.
9. Spread pizza tomato sauce on two puff hearts and sprinkle fontina and bake to make like mini pizzas.

10. Place each of the polenta hearts on a puff pizza hearts and serve with orange and tomato couli.

For Sauce:

1. In a pan mix all ingredients and reduce till thick, saucy and glossy.
2. Check for seasoning.

Colonna d' Amore

Creamed Cheese Vegetables

Sr. No.	Ingredients	UOM	Qty
1	Puff Pastry Tubes	gm.	30
2	Butter	gm.	20
3	Garlic Chop	gm.	10
4	Onion Chop	gm.	15
5	Zucchini Dice	gm.	20
6	Bell Peppers Dice	gm.	20
7	Baby Corn Dice	gm.	20
8	Broccoli Florets	gm.	20
9	Mixed Herts	gm.	4
10	Chop Parsley	gm.	5
11	Double Cream	gm.	100
12	White Sauce	gm.	20
13	Scarmoza Cheese	gm.	20
14	Parmesan Cheese	gm.	15
15	Salt	gm.	5
16	Crushed Pepper	gm.	5
17	Roux	gm.	5

80 gm Per Portion

Method:

1. Make a cheesy vegetable mixture with the ingredients from 2 to 17.
2. Fill the hot mixture into the warm pastry tubes till the sauce drippies out just a litte giving it a candle effect.
3. Place on the plate as shown in the picture and serve.

Note: To prepare the tubes cut one end of the tube in a slant angle, then slowly trim the other end off on gravity slicer to make a flat base.

Food Ingredients Events Worldwide- 2012



FI Central & Eastern Europe

23 - 24 May, Warsaw, Poland

Be a part of this exhibition and gain access to this rapidly growing region with an evolving processed food market. You will meet key players and senior decision makers from Poland to Austria, Lithuania to Hungary and every country in between...



FI Asia-china, Hi, Ni China

26 - 28 June, Shanghai

The biggest exhibition that focus on expanding the market for foods, drinks, functional foods and nutraceuticals.



FI India

6 - 7 September, Mumbai

The rapidly growing population of India has driven government schemes to increase processed food consumption in 1000% by 2015. This is your opportunity to enter one of the world's strongest markets.



FI South America

18 - 20 September, São Paulo, Brazil

This event will deliver you R&D, NPD, marketing and purchasing professionals from Brazil and Latin America. With more than 11,000 food & beverage professionals expected, it will be the largest gathering of ingredients buyers....



HI Japan

3 - 5 October, Tokyo

Hi Japan is a global business platform that offers you the opportunity to drive forward your product development initiatives. The show is an annual must attend event for every manufacturer, company or brand involved in the health....



FI Asia (Indonesia)

3 - 5 October, Jakarta

Fi Asia is your gateway to the ASEAN region, a major market in the future of the food ingredients industry with evolving consumer behaviour and exceptional growth in processed food consumption.



HI Europe & Ni

13 - 15 November, Frankfurt, Germany

This is the global meeting place for all stakeholders in the food ingredients industry showcasing the most diverse range of new and innovative ingredients and services.

<http://fiindia.ingredientsnetwork.com/our-events-worldwide>

MFWF Enriches Culinary Trade Relations Besides Tourism



Premier Ted Baillieu, State of Victoria at the Melbourne Food & Wine event

Premier Ted Baillieu and Minister for Tourism and Major Events Louise Asher today highlighted Melbourne as a top tourist destination for Indian travelers at the debut of the Melbourne Food and Wine festival in Mumbai.

Mr. Baillieu said Melbourne has a fantastic reputation as the home of major events and one of the great gastronomic cities of the world, it is also known as the major events capital of Australia and the Melbourne Food and Wine Festival (MFWF) is just one of many exciting events held in Melbourne every year, he also mentioned that “The Victorian major events calendar is one of the most prestigious and successful in the world and constantly sets records in terms of attendance and economic impact.

Minister Asher said I am delighted that two of the world's leading chefs-

Melbourne's own Adam D'Sylva Executive Chef and co-owner of top Melbourne restaurant, Coda and Jean Christopha Fleschi, Executive Chef Grand Hyatt Mumbai could join us today in promoting events and culinary trade relations between India and Victoria. He also said that “this event helps to raise awareness of Victoria's strong food and wine brand in India-one of our priority markets-and reinforces Victoria as Australia's food and wine tourism destination, and “Melbourne serves up a terrific variety of major events all year around and offers a range of quality food and wine experiences to suit the Indian market.

The event was held during Victoria's largest ever trade mission to India, with more than 200 Victorian countries travelling on the mission to boost Victoria's two-way trade and investment relationships with India. The trade mission will focus on Victoria's strengths to generate more jobs for Victorian's and substantial new export opportunities and investment for Victorian business.

Media Contacts: Kate Walshe 0411 472 299 or Emily Broadbent 0400 390 008. or Website: www.premier.vic.gov.au ■



Melbourne Food and Wine Festival debut in Mumbai



EXHIBIT AT FI INDIA 2012 AND SHOWCASE YOUR PRODUCTS TO AN AUDIENCE WORTH MILLIONS!



Food Ingredients



Nutraceutical Pavilion

BOOK
YOUR STAND
NOW!

Fi India 2012

6-7 September 2012 Bombay Exhibition Centre, Mumbai, India

www.ingredientsnetwork.com/india

Food ingredients India 2012 is a driving force to India's processed food sector and has a fundamental role as facilitating the industry's only meeting place. With a strong economy and rapidly expanding middle class, this is your opportunity to achieve future growth.

- **Personal contact** - The relationship-driven Indian business culture requires face-to-face business conduct.
- **Be the first** - The strong loyalty tendency of the Indian business culture will benefit companies that build brand awareness the earliest.
- **Qualified audience** - around 80% of Fi India visitors are senior managers with the power to purchase your ingredients.



**FOR MORE
INFORMATION**

CONTACT
Deepali Mehta
Jimesh Patel

EMAIL
deepali.mehta@ubm.com
jimesh.patel@ubm.com

TEL:
+91 22 66 12 2600

Putting Science Into Agriculture Mahyco's Mission Since 1964



A pioneering seed company, Mahyco is focused on developing genetically enhanced crops with the use of gene transfer technology. This ongoing research facilitates Mahyco to always remain at the forefront of supplying top quality seeds to the farming community. Mahyco believes in utilizing the latest technological developments for the good of farmers and the people. The recent developments in hybrid seeds would go a long way in addressing the need for feeding a growing population. It has always been Mahyco's endeavour to provide the best hybrid seeds.



Maharashtra Hybrid Seeds Co. Ltd.

4th Floor, Resham Bhavan, 78, Veer Nariman Road, Mumbai-400020

Tel.: 022 30273025, Fax: 022 22047871

E-mail: info@mahyco.com, website: www.mahyco.com