સોશિયલ મીડિયાના વીડિયો બન્યા રસોઈના નવા ગુરુ

ભારત કહો કે વિશ્વના અન્ય દેશ કહો મોટાભાગે બધે જ અન્નપૂર્ણા બનવાની જવાબદારી સ્ત્રીની જ રહે છે. તે ઘરની બહાર જઈને આર્થિક ઉપાર્જન કરતી હોય તો પણ તેણે ઘરે આવીને પરિવારને ભાવતાં ભોજન બનાવીને ખવડાવવાના હોય. પહેલાં સ્ત્રીઓ મોટાભાગે પોતાની મમ્મી કે સાસુ પાસેથી જમવાનું બનાવતાં શીખતી. હવેની યુવતીઓ ઉચ્ચ શિક્ષણ મેળવતી થઈ ગઈ છે. તે વધુ ને વધુ સમય ભણવા માટે આપતી હોવાથી ઘણી વાર તેના પેરેન્ટ્સ તેને ઘરનાં કામો નથી કરવા દેતાં. એ કારણે પણ તેમને રસોઈ બનાવતાં નથી આવડતું. આજે ઘણી યુવતીઓ રસોઈ બનાવવાનું નથી જાણતી. તેના લગ્ન થયા બાદ તે રેસિપી બુક્સ, યુ-ટ્યુબ અને ઈન્સ્ટાગ્રામના શોર્ટ વીડિયો જોઈને અવનવી વાનગીઓ બનાવતાં શીખવા લાગે છે. શરૂઆતમાં તેણે બનાવેલી વાનગીઓ સારી ના પણ બનતી હોય પણ તે ધીરે ધીરે રસોઈ બનાવવામાં માસ્ટર બની જતી હોય છે પણ તે પહેલી વખત ઓનલાઈન શોર્ટ વીડિયો જોઈને વાનગીઓ બનાવે ત્યારે તે કેવી બને છે, પરિવાર તરફથી તે વાનગીના ટેસ્ટને લઈને કેવો પ્રતિભાવ આપવામાં આવે છે, પોતે જ બનાવેલી વાનગી સ્ત્રીને નહીં ભાવે તો તે વાનગીનું શું કરે છે? ચાલો આપણે કેટલીક ગૃહિણીઓને મળીને તે વિશે જાણીએ...

લગ્ન પહેલાં રસોઈ બનાવતાં નહોતું આવડતું, યુ-ટ્યુબ પર જોઈને ઘણી બધી ખાવાની આઈટમ બનાવતાં શીખી: અંકિતા દેસાઈ

અંકિતા દેસાઈ ભણવામાં બહુ જ હોંશિયાર. સ્કૂલ- કોલેજમાં ભણવા માટે સમય વધારે આપ્યો એટલે ઘરનું કામ નહીં શીખ્યાં. પેરેન્ટ્સે પણ તેમને કે તેમનાં ભાઈબહેનને ક્યારેય ઘરનાં કામ માટે ફોર્સ નહીં કર્યો એટલે અંકિતાબેન રસોઈ બનાવતાં પણ નહીં શીખ્યાં પણ લગ્ન બાદ તેમના મધર અને સાસુને રસોઈ બનાવતાં જોઈને પોતે પણ રસોઈ બનાવવા લાગ્યાં. જો કે અવનવી વાનગીઓ તેઓ યુ-ટ્યુબના શોર્ટ વીડિયો જોઈને બનાવતાં શીખે છે. અમરોલી વિસ્તારમાં રહેતાં 32 વર્ષીય અંકિતાબેન દેસાઈ હાલ હાઉસ વાઈફ છે. જો કે અગાઉ તેમણે મુંબઈમાં એક વર્ષ જોબ કરી હતી. તેમણે એમ.બી.એ. ની સ્ટડી કરી છે. તેઓ યુપીએસસી અને જીપીએસસીની પરીક્ષાની તૈયારી કરતાં હતાં. જો કે પછી તો લગ્ન અને બાળકોની જવાબદારી આવી ગઈ. તેમણે જણાવ્યું કે, ‘‘હું એક કલાક માટે પણ તદ્દન ફ્રી રહું ત્યારે મને રસોઈ બનાવવાનું બહુ ગમે પણ ઉતાવળમાં મને રસોઈ બનાવવામાં બહુ મજા નથી આવતી. અમારા ઘરમાં હું, મારા હસબન્ડ, દીકરો, દીકરી, સાસુસસરા અને નણંદ રહીએ. હમણાં તો હું ગાજરનો હલવો, ફ્રેંકી, સ્પ્રાઉટ ભેળ, ઢોસા, ઇદડા, ઇડલી અને વિવિધ પ્રકારની સ્વીટ્સ પણ બનાવું. ઘણી વાનગીઓ મેં યુ-ટ્યુબ પર વીડિયો જોઈને બનાવી છે. લગ્ન પહેલાં તો મને પાપડ પણ શેકતાં નહોતો આવડતો પણ હવે રસોઈમાં માસ્ટર શેફ બની ગઈ છું. શરૂઆતમાં મેં વીડિયો જોઈને ભીંડાનું શાક બનાવ્યું હતું પણ તે ચીકણું બની ગયું હતું અને દેખાવે પણ સારું નહોતું લાગતું. ત્યારે તો મેં બનાવેલું શાક જોઈને ઘરના બધા જ હસ્યાં હતાં. જો કે મારાં સાસુએ મને જાતે જ રસોઈ બનાવતાં શીખવા માટે પ્રેરણા આપી. તેમણે ક્યારેય રોકટોક નહીં કરી અને એને પરિણામે જ હું રસોઈ બનાવવામાં એક્સપર્ટ બની છું.’’

ગણેશ ઉત્સવ વખતે વીડિયો જોઈને હેલ્ધી મોદક બનાવ્યા હતા : શ્રુથી રાવ

શ્રુથી રાવના ઘરનો નિયમ છે કે જેટલી ભૂખ હોય એટલી જ રસોઈ બનાવવાની. ખાવાનું વેસ્ટ નહીં જવું જોઈએ. ક્યારેક એવું થાય કે પહેલી જ વાર કાંઈક નવું બનાવવા જાય અને તેને બનાવવામાં ગરબડ થઈ જાય તો તેઓ હસબન્ડ, વાઈફ તો ખાઈ લે પણ તેમની દીકરી નહીં ખાય. વેસુ વિસ્તારમાં રહેતાં 38 વર્ષીય શ્રુથી રાવ વ્યવસાયે એન્જિનિયર છે. તેમણે જણાવ્યું કે, ‘‘હું બહુ સારી કુક નથી પણ હું જે પણ વાનગીઓ બનાવું તે ઘરના લોકોને પસંદ આવે. હું જે વાનગીઓ બનાવું તેમાં ન્યુટ્રીશન જોતી હોઉં અને વેસ્ટ નહીં જાય તેનું ધ્યાન રાખું. અમે સાઉથ ઇન્ડિયન છીએ તો અમે રાઇસની વાનગીઓ વધારે ખાવાનું પસંદ કરીએ. અમારા ઘરમાં ઢોસા અને ઇડલીની વેરાયટી બનાવીએ. પિઝા, પાસ્તા પણ બનાવું પણ તે હેલ્ધી નાસ્તા તરીકે બનાવું. મેં ફર્સ્ટ ટાઈમ રીલ્સ જોઈને મારી દીકરી માટે વોફલ બનાવ્યું હતું. વોફલ બનાવવા માટે મેં વોફલ મેકર ઘરમાં વસાવ્યું પણ મારી દીકરીએ તેનો ટેસ્ટ કરતા કહ્યું આમાં ચોકલેટ ફ્લેવર ઓછો આવે છે અને વેનિલાનો ફ્લેવર વધારે આવે છે. એક વાર નાની કેક બનાવી હતી તો દીકરીએ કહ્યું હતું આ કેક સોફ્ટ નથી બની, આ કેક કટ નથી થતી. તે કેક ખાઈ શકાય એવી નહોતી બની તો મારે તે કેક ફેંકી દેવી પડી હતી. જો કે મેં તે કેક ટ્રાયલ માટે જ બનાવી હતી એટલે ઓછી ક્વોન્ટીટીમાં બનાવી હોવાથી કેકની સામગ્રી બહુ વેસ્ટ નહોતી ગઈ. ગણેશ ઉત્સવ દરમિયાન મેં રીલ્સ જોઈને ડ્રાઈફ્રૂટના હેલ્ધી મોદક બનાવ્યા હતા જે ઘણા જ સ્વાદિષ્ટ બન્યા હતા.’’

રીલ્સ જોઈને પહેલી વાર બનાવેલી જલેબી નરમ બની હતી પણ ટેસ્ટ સારો હતો: રક્ષાબેન ગોસાઈ

કોવિડ કાળ દરમિયાન બહાર તો ખાણીપીણીની દુકાનો બંધ રહેતી એટલે રક્ષાબેન બાળકોને અને હસબન્ડને અવનવી વાનગીઓ બનાવીને બહારની વાનગી જેવો ટેસ્ટ આપવા રીલ્સ જોઈને અલગ અલગ ડિશ બનાવવા લાગ્યાં હતાં. પહેલી જ વાર રીલ્સ જોઈને જલેબી બનાવી હતી પણ તે બહાર જેવી ક્રિસ્પી નહોતી બની ત્યારે બાળકોએ આ જલેબી ખાવાને લઈને નખરાં કર્યાં હતાં પણ ના છૂટકે ખાવી પડી હતી. આની પાછળનું કારણ એ હતું કે એ વખતે કોરોના કાળમાં બહાર મીઠાઈની દુકાનો બંધ હતી એટલે સ્વીટ્સ બહાર મળતી નહોતી એટલે નરમ બની ગયેલી જલેબી બાળકોએ ખાધી હતી અને તેનો ટેસ્ટ બાળકોને ભાવ્યો હતો. ભાઠેના વિસ્તારમાં રહેતાં 42 વર્ષીય રક્ષાબેને વાતની શરૂઆત ઘરે ઓનલાઈન જોઈને બનાવેલી જલેબીથી કરી હતી. રક્ષાબેન હાઉસ વાઈફ છે. તેમણે જણાવ્યું કે, ‘‘દરેક ગૃહિણીને અવનવી વાનગીઓ બનાવવાનો શોખ હોય એમ મને પણ છે. હું તો પિઝા, મોમોઝ, પનીર ચીઝ ગોટાળો સહિત અલગ અલગ પ્રકારના ઢોસા, પનીર ચીઝ પરોઠા, ગ્રીલ સેન્ડવિચ, દૂધી અને ગાજરનો હલવો સહિતની સ્વીટ્સ અને જલેબી બનાવું. કોવિડ કાળ પહેલાં તો જ્યારે મન થાય ત્યારે વ્યંજનો બહારથી જ મંગાવી તેનો ટેસ્ટ લેતાં પણ કોરોનાએ ઘરમાં જ ટેસ્ટી અને પહેલાં ક્યારેય ઘરે ના બનાવ્યા હોય તેવા ફૂડ બનાવતાં શીખવાડ્યું. હું તો ઘરમાં જે બનાવું તેનો ટેસ્ટ મારા હસબન્ડને ભાવે જ પણ મારાં બાળકોનાં થોડાં નખરાં હોય. ફર્સ્ટ ટાઈમ રીલ્સ જોઈને જલેબી બનાવી હતી ત્યાર બાદ તો મેં રીલ્સ જોઈને મોમોઝ બનાવ્યા હતા. જો કે તેમાં મસાલો બરાબર નહોતો ભરાયો એટલે બહાર મળે તેવાં નહોતાં બન્યાં પણ એટલાં પણ ખરાબ નહોતાં બન્યાં કે ફેંકી દેવાં પડે. બસ બાળકોનું કહેવું હતું મમ્મી હજી ટ્રાય કરીશ તો બીજી વાર બહુ સરસ મોમોઝ બનશે. હવે તો હું રીલ્સ જોઈને કાંઈક અલગ ટ્રાય કરું તો એ ટેસ્ટી અને બહારના જેવી જ ટેસ્ટવાળી વાનગીઓ બને. પાડોશનાં કેટલાંક બાળકો અને રિલેટિવ્ઝને તો હું અવનવું બનાવું અને ટેસ્ટ કરાવું તેની ડિમાન્ડ રહેતી હોય.’’

ઓનલાઇન વીડિયો જોઈને બાજરાના રોટલા અને લાપસી બનાવતાં શીખી : ભૂમિ પંડ્યા

ભૂમિ પંડ્યાને યુ-ટ્યુબ પર વીડિયો જોઈ જોઈને અવનવી વાનગીઓ બનાવવાનો બહુ શોખ છે. અત્યારે નવરાત્રીમાં ઉપવાસ વખતે તેમણે સાબુદાણાની ઘણી ટેસ્ટી વાનગીઓ ઓનલાઈન વીડિયો જોઈને જ બનાવી હતી. કામરેજમાં રહેતાં 30 વર્ષીય ભૂમિ પંડ્યા આર્ટ વર્ક કરે છે અને હાઉસ વાઈફ છે. તેમણે જણાવ્યું કે, ‘‘મારા મેરેજને 8 મહિના થયા છે. મને બાજરાના રોટલા બનાવતાં નહોતાં આવડતાં તો યુ-ટ્યુબ પર જોઈ જોઈને હું તે બનાવતાં શીખી. નવરાત્રીમાં લાપસીનું નૈવેદ્ય કરવાનું હોય તો ફર્સ્ટ ટાઈમ લાપસી પણ મેં ઓનલાઈન વીડિયો જોઈને બનાવી હતી. શોર્ટ વીડિયો જોઈને પહેલી જ વાર લાપસી બનાવી હતી તે એટલી ટેસ્ટી નહોતી બની પણ બીજી વારમાં બહુ સરસ બની હતી. હું તો ફાફડા, ખમણ પણ વીડિયો જોઈને બનાવતાં શીખી. મેં તો મેગીનાં ભજિયાં પણ વીડિયો જોઈને બનાવ્યાં હતાં. એ પણ સરસ બન્યાં હતાં. એક વાર તળેલાં પાંત્રાં બનાવ્યાં હતાં પણ તેમાં બન્યું એવું કે વીડિયોમાં પાંત્રાં કેટલી વાર માટે ફ્રાય કર્યાં તે મને ખ્યાલ નહીં આવ્યો અને મેં કેટલી વાર માટે ફ્રાય કર્યાં તે પણ ખ્યાલ નહીં આવ્યો તો મારાં પાંત્રાં વીડિયોમાં બતાવ્યાં હતાં એવાં ક્રિસ્પી નહોતાં બન્યાં. ત્યારે ઘરનાં બધાં હસ્યાં હતાં પછી કહ્યું હતું કે, થાય આવું પણ હવે બીજી વાર ટ્રાય કરીશ તો સારાં જ બનશે. એક વાર ગરમ કઢાઈ હાથની કોણીને ટચ થઈ જતાં દાઝી હતી તેનાં નિશાન હાથ પર હજી છે. થોડા સમય પહેલાંની વાત છે. યુ-ટ્યુબ પર વીડિયો જોઈને આઈસ્ક્રીમ બનાવતી હતી. હવે દૂધ મિક્સીમાં ચર્ન કરતી વેળા ખબર નહીં કઈ રીતે મિક્સીનું ઢાંકણ ખુલ્લું રહી ગયું હતું અને દૂધ કિચન અને દીવાલો પર ચોંટી ગયું હતું. એ વખતે તો સફાઈનું કામ વધી ગયું હતું. ત્યારે થયું હતું કે, જાતે આઈસ્ક્રીમ બનાવવા ગઈ એના કરતાં બહારથી લાવીને ખાધું હોત તો સારું થાત પણ પછી ફરી બીજી વાનગી ઓનલાઈન વીડિયો જોઈને બનાવવાની ટ્રાય કરી હતી કેમ કે એમાં ખરેખર આનંદ આવે છે.’’

પહેલી જ વાર રીલ્સ જોઈને પાટુડી બનાવી હતી જે જાડી બની હતી : રૂપા ડે

‘‘સાત-આઠ વર્ષ પહેલાં આપણે રીલ્સ જોઈને અવનવી વાનગીઓ નહોતાં બનાવતાં. મોટા ભાગે અવનવી ડિશ, ચટપટી વાનગીઓ, સવારનો ખમણ - ઢોકળા - પાટુડીનો નાસ્તો બહારથી જ લાવીને ખાતાં પણ કોવિડ કાળમાં લોકડાઉન આવ્યું અને બહારના નાસ્તા મળતા બંધ થયા તો આપણે ઘરે બેસીને રીલ્સ જોવા લાગ્યાં અને તે જોઈને ઘરમાં જે ખાદ્યસામગ્રી મળી તેમાંથી અવનવી વાનગી કઈ રીતે બને તે શીખ્યાં. હું પણ કોવિડ કાળમાં જ યુ-ટ્યુબ, ઇન્સ્ટાગ્રામ પરના શોર્ટ વીડિયો જોઈને અલગ અલગ વાનગીઓને વધારે ટેસ્ટી બનાવતાં શીખી. એમાં શરૂઆતમાં જેવો ટેસ્ટ જોઈતો હતો તેવો ટેસ્ટ નહીં પણ મળ્યો.’’ આ શબ્દો છે પાંડેસરા વિસ્તારમાં રહેતાં 44 વર્ષીય રૂપાબેન ડે ના. તેઓ શહેરની એક સ્કૂલમાં ટીચર છે. તેમણે જણાવ્યું કે, ‘‘અમે બંગાળી છીએ. ઘરે કોઈ મહેમાન આવે તો અમે પણ બહારથી રસગુલ્લા મહેમાનો માટે મંગાવીએ. અમારા ઘરમાં મને, મારા હસબન્ડને અને બાળકોને પાટુડી બહુ ભાવે. કોવિડ કાળમાં ફરસાણની દુકાનો બંધ હતી ત્યારે એક વાર મેં રીલ્સ જોઈને પાટુડી બનાવી પણ તે પાતળી બનવાના બદલે જાડી બની તો બાળકો અને મારા હસબન્ડ તે પાટુડી જોઈને પહેલા તો ખાવી કે ના ખાવી તેની કશ્મકશમાં પડ્યા. પછીથી ધીરેથી બોલ્યા આના કરતાં બહાર સરસ મળે છે. આ શબ્દો સાંભળીને હું મનમાં જ બોલી ઊઠી મારી આખી મહેનત પર પાણી ફેરવાઈ ગયું. હું કાંઈ પ્રોફેશનલ તો નથી એટલે પહેલી જ વારમાં જેવું જોઈએ એવું ના પણ બને. એ પાટુડી મેં મહેનત કરીને બનાવી હતી તો મેં તો ખાધી જ અને મેં બનાવી હોવાથી મને તો ટેસ્ટી જ લાગી. હવે તો હું વાનગીની શોર્ટ રીલ્સ જોઈને કોઈ પણ વાનગી વધારે ટેસ્ટી કઈ રીતે બને તે શીખું. હવે તો ટેસ્ટી જ બને છે અને બધાંને જ બહુ ભાવે છે.’’

ઓનલાઈન વીડિયો જોઈને મોતીચૂરના લાડુની ખીર બનાવી હતી જે ઘરમાં બધાંને બહુ જ ટેસ્ટી લાગી હતી: કીર્તિ ચૌહાણ

પહેલાં કીર્તિબેનને રસોઈ બનાવવી રૂટિન પ્રક્રિયા લાગતી એટલે ક્યારેક ક્યારેક રસોઈ બનાવવાનો કંટાળો આવતો પણ હવે તેઓ યુ-ટ્યુબ પર વીડિયો જોઈને ડિફરન્ટ રીતે વાનગીઓ બનાવે જે પરિવારને ભાવે એટલે તેમનું મન ખુશ થઈ જાય. એલ.પી. સવાણી રોડ વિસ્તારમાં રહેતાં 32 વર્ષીય કીર્તિબેન ચૌહાણ શહેરની એક પ્રાઇવેટ સ્કૂલમાં ટીચર છે. તેમણે જણાવ્યું કે, ‘‘મને પહેલાં રસોઈ બનાવવાનો શોખ ઓછો હતો પણ હવે વિવિધ રેસિપિના વીડિયો જોઈને રસોઈ બનાવવાનું ગમવા લાગ્યું છે. પાંઉભાજીના 10 વીડિયો જોઉં. દરેકમાં એક અલગ ઇનગ્રીડિયન્ટ હોય તે બધાંને એડ કરીને હું ડિફરન્ટ રીતે પાંઉભાજી બનાવું અને મારા પરિવારને તેનો ટેસ્ટ ભાવી જ જાય. એક વાર મેં વીડિયો જોઈને મોતીચૂરના લાડુની ખીર બનાવી હતી. મોતીચૂરના લાડુને દૂધમાં ઉકાળો અને ખીરમાં નોર્મલી જે એડ થાય તે એડ કરો પણ તેનો ટેસ્ટ એટલો સરસ લાગ્યો કે ઘરના લોકો મારાથી ઈમ્પ્રેસ થઈ ગયા હતા. એક વખત મેં વીડિયો જોઈને અલગ રીતની પાંઉભાજી

બનાવવાની ટ્રાય કરી હતી પણ તેનો ટેસ્ટ ઓકે ઓકે હતો ત્યારે મારા હસબન્ડ બોલ્યા હતા આજે પાંઉભાજીમાં કોઈ ખાસ ટેસ્ટ નથી આવતો. તને કુકિંગનો કંટાળો આવ્યો હોય એવું લાગ્યું. ત્યારે મેં કહ્યું હતું નવું ફૂડ બનાવવા ટ્રાય કરવા ગઈ હતી પણ તે વાનગી ટેસ્ટી નહીં બની. મારા દીકરાને મારા હાથની બનેલી પનીરની સબ્જી બહુ ભાવે કેમ કે હું અલગ અલગ રીતે પનીરની સબ્જી બનાવું. દર વખતે તેનો ટેસ્ટ ડિફરન્ટ હોય જે દરેકને ભાવી જ જાય. હું ભગવાનનું નામ લઈને જ રસોઈ બનાવવા બેસું અને મારા હાથની રસોઈ ટેસ્ટી જ બને. હું માનું કે ફૂડ વેસ્ટ નહીં જવું જોઈએ. ફૂડ વેસ્ટ નહીં જાય તે ધ્યાનમાં રાખીને જ અવનવી રેસિપિ બનાવું. પહેલાં તો હું ન્યૂઝપેપરમાં આવતી વાનગીની રેસિપિ જોઈને વાનગીઓ બનાવતી. હજી પણ ન્યૂઝ પેપરની રેસિપિ ટ્રાય કરું છું સાથે વીડિયો પરથી વિવિધ વાનગીઓ પણ ઇઝીલી બનાવી લઉં છું.’’

અત્યારનાં બાળકોને પિઝા, ફ્રેંકી, ચાઈનીઝ ફૂડ, સેન્ડવિચ વગેરે ફાસ્ટફૂડ ખાવાનું વધારે ભાવે છે. તેઓ તેમની મમ્મીઓ પાસે આવા ચટપટા ફૂડ બનાવવાની ડિમાન્ડ કરે છે. આજની મમ્મીઓ સોશ્યલ મીડિયા પરની રેસિપિની રીલ્સ અને શોર્ટ વીડિયો જોઈને બાળકોની ફેવરિટ ડિશ બનાવતાં શીખે છે. સ્કૂલ - કોલેજના દિવસોમાં ભલે મમ્મી પાસેથી દીકરીઓ રસોઈ બનાવતાં ના શીખી હોય પણ રેસિપી બુક્સ, રેસિપિના વીડિયો તેમને સારા કુક બનાવવામાં મદદ કરી રહ્યા