

न्यूडल्स फैस्टीवल में जतिंदर विजेता

सिटी भास्कर » पंजाबी सदा कुछ नया और हटकर खाने के लिए अग्रसर रहते हैं, चाहे बात पंजाबी फूड की हो या चाइनिज या कोई अन्य सदा वे कुछ हटकर और नया चखने को तैयार रहते हैं। बात न्यूडल्स की कर लें, तो इसमें भी आप कई प्रकार के स्वाद चख सकते हैं, बस जरूरत है, इसको विभिन्न तरीकों से तैयार करने की। रविवार को ऐसे ही कई दिलचस्प तरीके दिखाई दिए इवाना इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट की ओर से आयोजित न्यूडल्स कंटेस्ट में। इसमें आईएचएम डिप्लोमा और डिग्री कोर्सेज के छात्रों ने भाग लेकर न्यूडल्स को अपने-अपने अंदाज में तैयार किया। इस दौरान छात्रों ने मैगी सलाद इन फ्रेंच ड्रेसिंग, स्मोक कोटेज चीस और मैगी सलाद विद रोस्टेड एप्पल, मैगी फ्रिटर्स, स्कोख पटैटो विद मैगी, मैगी मस्ती, मैगी सूप, धन धन मैगी, मैगी बिरयानी, मैगी पैन केक, मैगी पीजा, हाका मैगी, मैगी सैंडविच, मैगी समोसा, हनी ग्लेज्ड मैगी विद फ्रूट्स सहित कई प्रकार की न्यूडल्स डिशिज बनाई। बेहतरीन न्यूडल्स की जजमेंट न्यूडल्स के शौकीन 8 से 15 साल के 10 बच्चों की ओर से दी गई। प्रतियोगिता में पहला स्थान जतिंदर पाल, दूसरा मुनीश कुमार और तीसरा स्थान बलदीप सिंह ने प्राप्त किया।

इस दौरान इवाना आईएचएम छात्रों द्वारा भारतीय संस्कृति और राजस्थानी फूड फैस्टीवल का भी आयोजन किया गया। सेंटर डायरेक्टर मनमीत सोढिया ने कहा कि इस प्रकार की एक्टिविटी छात्रों का एजुकेशन में सहायक सिद्ध होती है। इसके लिए समय-समय पर सेंटर में ऐसी एक्टिविटी आयोजित की जाती रहती हैं। इस मौके पर कुएस्ट ग्रुप के एमडी डीएस सेखों, लुधियाना बीवरेज के सीनियर वायस प्रेसीडेंट डीपी सिंह, जेवल होटल के वाइस प्रेसीडेंट वीपी सिंह, राजा इंपैक्स के अमरजीत राजा, डॉ.विवेक सग्गड़, डॉ.तरुण सीतीजा, डॉ.संजीत ग्रेवाल, डॉ.वी जिन्दल और डॉ.समीर मुख्य रूप से उपस्थित हुए।