نئی ہنڈیا پکانے پر مصالحہ ساز ہنر دان پھوٹ کرنی ہوگی

«کلدار مارکیٹ» میں ہندسہ دان ۲۱ مصالحہ جات کے مرکب پر تجربات کر رہے ہیں

ہندسہ دان ہنڈیا میں مصالحہ جات کا توازن ناپتے ہوئے

ہندسہ دان ہنڈیا میں مصالحہ جات کا توازن ناپتے ہوئے

کلدار مارکیٹ کے تنگ موڑ پر واقع ایک پرانی حویلی میں ہفتے کی شام ایک ایسا تجربہ گاہ کھلا جہاں ہنڈیا پکانے سے پہلے مصالحہ جات کو ناپا، تولا اور پرکھا جاتا ہے۔ اس تجربہ گاہ کا نام «ذائقہ ہندسہ» رکھا گیا ہے اور یہاں ۲۱ مصالحہ جات کے مرکب پر تجربات کیے جا رہے ہیں۔ ہفتے کی شام یہاں ۴۰ سے زائد ہنڈیاں پکائی گئیں اور ہر ہنڈی کے ساتھ ایک کاغذ پر مصالحہ جات کی مقدار لکھی گئی۔ مقصد یہ ہے کہ پکانے والا اندازے کے بجائے ناپ کر ذائقہ بنائے۔

تجربہ گاہ کی نگران ڈاکٹر نسرین بتول ہیں جو ایک نجی جامعہ میں غذائی کیمیا پڑھاتی ہیں۔ ان کے مطابق روایتی ہنڈی میں نمک، مرچ اور ہلدی کی مقدار ہاتھ کے اندازے پر طے ہوتی ہے جو ہر باورچی کا ہاتھ الگ ہونے کی وجہ سے ذائقہ بدل جاتا ہے۔ تجربہ گاہ میں ہر مصالحہ ایک ڈیجیٹل ترازو پر تولا جاتا ہے اور نتائج ایک ٹیبلٹ میں درج ہوتے ہیں۔ ان کا کہنا ہے کہ ۳ گرام کا فرق بھی ذائقے میں محسوس ہوتا ہے۔

تجربہ گاہ میں ۴ باورچی اور ۳ ہندسہ دان کام کرتے ہیں۔ ہر ہفتے ۲۱ مصالحہ جات کے نئے مرکب تیار کیے جاتے ہیں اور ہر مرکب سے ۱۰ ہنڈیاں پکائی جاتی ہیں۔ ہفتے کی شام ۴۰ ہنڈیاں پکائی گئیں اور ہر ہنڈی کے ساتھ ایک کاغذ پر مصالحہ جات کی مقدار لکھی گئی۔ مقصد یہ ہے کہ پکانے والا اندازے کے بجائے ناپ کر ذائقہ بنائے۔ ہفتے کی شام یہاں ۴۰ سے زائد ہنڈیاں پکائی گئیں۔

ڈاکٹر نسرین بتول