

अंबेडकर विश्वविद्यालय दिल्ली की पहल, नई पीढ़ी को परंपरागत व्यंजनों से रूबरू करा रहे

# गुम होते पारंपरिक स्वाद से करा रहे परिचय

नई दिल्ली | मनोज भट्ट

वर्तमान में गांव और शहरों में लोगों की थाली से स्थानीय व्यंजन गायब होते जा रहे हैं। प्रमुख वजह उन्हें पकाने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली सामग्री का लुप्तप्राय होना है। इन्हें बचाने के लिए एयूडी ने पॉप अप किचन की शुरुआत की है।

अंबेडकर विश्वविद्यालय दिल्ली (एयूडी) का अस्थायी पॉप अप किचन देश के पारंपरिक स्वादों को तलाश कर नई पीढ़ी से उनका

## डीयू, एसएयू में भी आयोजन हो सकता है

डीयू और साउथ एशियन यूनिवर्सिटी (एसएयू) में जल्द ही पॉप अप किचन का आयोजन किया जा सकता है। एयूडी के अनुसार, कश्मीरी गेट परिसर में किचन के आयोजन का असर यह हुआ है कि दिल्ली के कई विश्वविद्यालयों ने भी अपने परिसर में पॉप अप किचन का आयोजन करने का प्रस्ताव दिया है। डीयू और एसएयू से किचन के आयोजन के लिए बातचीत चल रही है।

परिचय करवाने में जुटा है। एयूडी के सेंटर फॉर डेवलपमेंट प्रैक्टिस (सीडीपी) की ओर से इसकी स्थापना की गई है। पॉप अप किचन की तरफ से पिछले दिनों पहला

आयोजन एयूडी के कश्मीरी गेट स्थित परिसर में किया गया, जहां छात्रों के लिए झारखंड, ओडिशा और छत्तीसगढ़ के पारंपरिक व्यंजन तैयार किए गए। सीडीपी के निदेशक

6 पॉप अप किचन की इस पहल का उद्देश्य शहरी बहु-सांस्कृतिक भोजन संस्कृति से भारतीय आदिवासी स्थानीय भोजन की विविधता को परिचित कराना है।  
- प्रो. अनु सिंह लाठर, कुलपति, एयूडी

प्रो. अनूप धर ने कहा कि कृषि क्षेत्र में सीडीपी के शोधार्थियों और पूर्व छात्रों की तरफ से किए गए शोध के बाद ही इसे स्थापित करने का विचार सामने आया था।