

प्रेस विज्ञप्ति

राष्ट्रीय स्ट्रीट फूड फेस्टिवल

29, 30 और 31 दिसंबर 2023, जवाहरलाल नेहरू स्टेडियम

गुलाबी मौसम से स्ट्रीट फूड फेस्टिवल का मज़ा हुआ दुगुना

नेशनल स्ट्रीट फूड फेस्टिवल 2023 के दूसरे दिन उमड़ी भीड़

29 से 31 दिसंबर तक जवाहर लाल स्टेडियम में आयोजित हो रहा है स्ट्रीट फूड फेस्टिवल

नई दिल्ली । जवाहर लाल नेहरू स्टेडियम में चल रहे नेशनल स्ट्रीट फूड फेस्टिवल 2023 के दूसरे दिन दिल्ली वालों ने देश दुनिया से आए पटरी दुकानदारों को खूब सराहा । यह फेस्टिवल नेशनल एसोसिएशन ऑफ स्ट्रीट वेंडर्स ऑफ इंडिया द्वारा हर वर्ष आयोजित किया जाता है । लेकिन इस बार विदेशी व्यंजनों को भी शामिल किया गया है ।

शनिवार को छुट्टी होने की वजह से दिल्ली अपने भरपूर मनोरंजन के लिए जवाहर लाल नेहरू स्टेडियम का रुख किया। वेज हो या नॉन वेज जैसा खाने चाहो वैसा ही । गर्मागर्म अपनी आंखों के सामने बनते हुए शुद्ध स्वच्छ खाने को भला कौन नही सराहेगा। दिल्ली के रोहिणी से आए एक परिवार ने स्ट्रीट वेंडर्स के व्यवहार पर कहा । कि ये लोग भोले भाले से हैं मगर इनके हाथ में जादू है। दिल्ली वालों ने फेस्टिवल में आए अद्भुत कारीगरी को स्नेह दिया । फेस्टिवल के दूसरे दिन पहले दिन के अपेक्षा ज्यादा खाने के कद्रदानों की भीड़ रही । खासतौर से विदेशी व्यंजनों के साथ लोगों ने खूब सेल्फियां लीं ।

देश के 28 राज्यों और टर्की ,नेपाली ,पाकिस्तानी व्यंजनों की 500 से ज्यादा किस्मों का एक साथ होना दुर्लभ हो होता है । शुक्रवार को फेस्टिवल का पहला दिन था । शनिवार तक लोगों को जैसे जैसे इस फेस्टिवल के बारे पता होता रहा। लोगों की भीड़ बढ़ती गई ।

एंटी गेट और पार्किंग के लिए बस सुविधा

नेशनल स्ट्रीट फूड फेस्टिवल 2023 की इंट्री जवाहर लाल नेहरू स्टेडियम के गेट नंबर 14 से है । और पार्किंग की व्यवस्था गेट नंबर 6 पर है । फेस्टिवल में आने वाले लोगों की सहूलियत के लिए शनिवार से बस सेवा शुरू की है । गेट नंबर 6 पर पार्किंग कर आने वाले लोग बस से गेट नंबर 14 पर आ जा सकते हैं ।

आदिवासी बैबू बिरयानी

विशाखापत्तनम के अराकू जगह से श्रीमती गुलशन खान आदिवासी बैबू बिरयानी लेकर फेस्टिवल में शामिल हुई हैं । 18 साल से अराकू वैली में रेहड़ी लगाती हैं । फेस्टिवल में उनके स्टॉल पर दिन भर भीड़ लगती रही । वेंडर गुलशन खुद और दो सहयोगियों के साथ इस फेस्टिवल में हिस्सा लेने आई हैं । बैबू चिकन , बैबू फिश और बिरयानी बनाती हैं । लेकिन दूसरे दिन भी उनकी बिरयानी सबसे पहले बिक गई । वो बताती हैं जैसे तो यह व्यंजन सबसे सरल और सुविधा वाला है । पर जंगलों में । यहां छोटी सी जगह में बैबू जलाना , यहां के बैबू में नमी कम होता है । पकाने में जलने का खतरा रहता है । वो यहां भी वही स्वाद दिल्ली वालों को दे पा रही हैं