

Publication	Date	Edition	Page	Subject
Maharashtra Times	08-03-2019	Mumbai	14	Ultra Cookery

स्वयंसिद्धा

नैपुण्य आणि नावीन्याचा ध्यास असेल तर यश आणि लोकप्रियता तुमच्यापासून फार दूर राहू शकत नाही. छंद जोपासताना त्यातून करिअर घडवत इतरांनाही प्रेरणा देणाऱ्या होम शेफ अर्चना आर्ते या सर्वार्थाने स्वयंसिद्धा आहेत.



अर्चना आर्ते

झाल्यानंतर त्यांनी प्रभागातल्या महिलांना आर्थिकदृष्ट्या स्वावलंबी बनवण्यासाठी त्यांना पाककलेचे रितसर प्रशिक्षण देण्यास सुरुवात केली. प्रशिक्षण संपल्यानंतर या महिलांना प्रमाणपत्र दिले जाई. हळूहळू अर्चनाताईंना प्रशिक्षणासाठी बोलावणी येऊ लागली. आज तर त्या केवळ महाराष्ट्रातच नाही तर बंगळुरू, दिल्ली अशा परराज्यांमध्येही शहरांमध्येही प्रशिक्षणाचे वर्ग घेतात.

गुरू माधवी कदम यांना मदतनीस म्हणून त्यांचा एका मराठी चॅनलमध्ये प्रवेश झाला. माधवीताईंच्या पाककला कार्यक्रमात सर्व जिन्नसांची तयारी करणं, चिरणं, कापणं हे काम अर्चनाताईं करत. पुढे त्यांना दुसऱ्या चॅनलमधून बोलावणं आलं. तिथे मात्र त्या स्वतंत्रपणे ही जबाबदारी सांभाळू लागल्या. त्या पाककला कार्यक्रमांमध्ये काही सेलिब्रिटी येत. काही पाककलेत निपुण असायचे तर काहींनी झेप फक्त गोड्या शिऱ्यापर्यंतच होती. तर अशा सेलिब्रिटींसाठी अर्चनाताईं डमी रेसिपीज बनवून ठेवत.

चॅनलचा भरभक्कम अनुभव गाठीशी असताना त्यांनी डिजिटल प्लॅटफॉर्मवर प्रवेश केला. इंडिया फूड नेटवर्क या युट्युब चॅनलवर त्यांचा 'अर्चनाज रेसिपीज' हा कार्यक्रम सुरू झाला. पुढे २०१३ मध्ये त्यांना राजश्री प्रोडक्शनकडून बोलावणं आलं आणि 'रूचकर मेजवानी' हा त्यांचा मराठी कार्यक्रम चालू झाला. संजीव कपूर खाना खजानासाठीही त्यांनी २१ एपिसोड्स बनवले. सध्या त्यांचं 'टेस्टी सफर' नावाचं स्वतःचं हिंदी चॅनल असून त्यात पदार्थांपासून

रेस्टॉरंट रिड्यू, आऊटडोअर शूट्स असे अनेक कार्यक्रम त्या करत असतात. 'अल्पा कुकरी' बरोबरही त्यांचा १०० एपिसोड्सचा करार झाला असून त्यापैकी ३० ते ३५ एपिसोड्स आत्तापर्यंत सादर झाले आहेत.

डिजिटल व्यासपीठामुळे अर्चनाताईंच्या कामाचा व्याप वाढला असला तरी पाककलेचं प्रशिक्षण देणं, फराळाच्या ऑर्डर्स त्यांनी सोडलेल्या नाहीत. दिवाळीत १०,००० करंज्या, ८० किलोच्या चकल्या, ८० किलोचा चिवडा अशा भरभक्कम ऑर्डर्स त्या पूर्ण करतात. मात्र यशाच्या या प्रवासात त्यांनी इतर महिलांनाही सहभागी करून घेतलं आहे. जिला चकल्यांचं काम उत्तम जमतं तिला संपूर्ण चकल्यांची जबाबदारी त्या देतात आणि त्यातून मिळणारं उत्पन्नही सर्वस्वी त्या महिलेचं असतं.

सोपी पद्धत आणि कमीत कमी जिन्नस यामुळे अर्चनाताईंच्या रेसिपीजचा चाहतावर्ग वाढत गेला. परदेशी शिक्षण घेणारी मुलं अर्चनाताईंच्या रेसिपीज पाहून स्वयंपाक शिकतात. आपली आई किंवा मावशीच समजावून सांगतेय असंच आम्हाला वाटतं, ही त्यांची प्रतिक्रिया अर्चनाताईंची शिकवण्याची हातोटी सिद्ध करते. अर्चनाताईंना यातून खूप समाधान मिळतं.

आजवरच्या या प्रवासात घरच्या मंडळींचा खूप पाठिंबा मिळाला हे अर्चनाताईं आवर्जून सांगतात. पती उमेश यांनी त्यांना सातत्याने प्रोत्साहन दिलं. 'फक्त स्वयंपाक बनवून जा, मी पुढचं सांभाळतो,' असा विश्वास त्यांनी अर्चनाताईंना दिला. सासूबाई, आई-वडील

साऱ्यांनीच आपल्याला खूप सांभाळून घेतलं म्हणून एवढी मोठी झेप घेता आली, असं त्या सांगतात.

डिजिटल प्लॅटफॉर्मवर सातत्याने नावीन्यपूर्ण कॉन्टेण्ट देणारेच टिकून राहतात, स्पर्धा तीव्र आहे. या स्पर्धेत टिकून राहण्यासाठी अर्चनाताईं पदार्थांमध्ये सातत्याने नवनवीन प्रयोग करतात. इतरांची कॉपी करणं आपल्या स्वभावात नाही, असं त्या ठामपणे सांगतात. पदार्थांमध्ये हे प्रयोग त्यांना सुचतात आणि त्या त्याची अंमलबजावणी करतात. तरुणपणी एकदा त्यांचे कांदेपोहे चांगलेच फसले. तो त्यांचा पहिला आणि शेवटचा फसलेला पदार्थ! त्यानंतर पाककलेच्या क्षेत्रातला त्यांचा हा स्वच्छंद विहार म्हणजे अनेकांसाठी प्रेरणादायी यशोगाथा ठरली आहे.

- रुई गावंड

mtartnedi@timesgroup.com