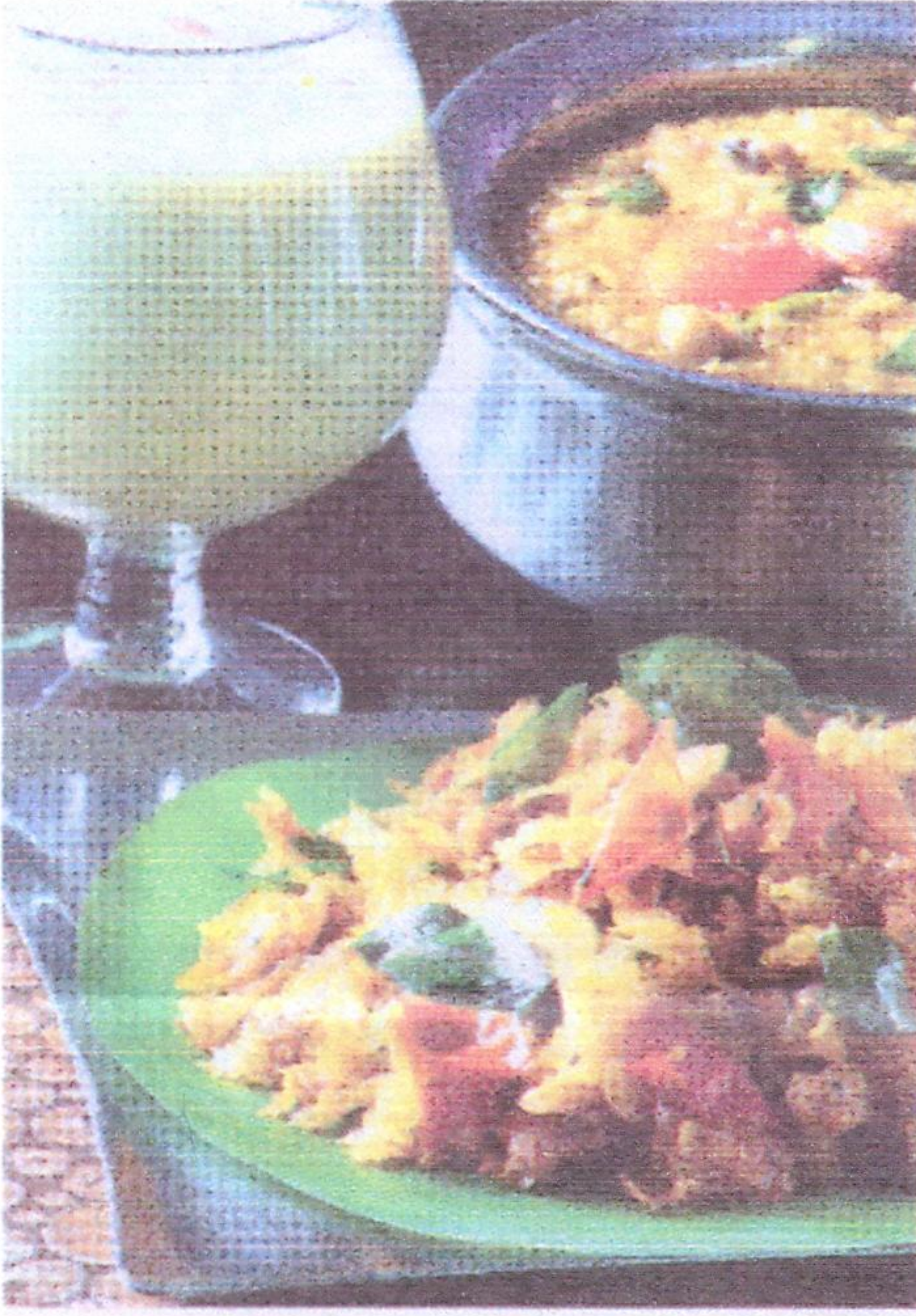


ಇಸ್ಕಾನ್‌ನಲ್ಲಿ 'ಹೈಯರ್ ಟೇಸರ್'



'ಶತಮಾನಗಳಿಂದ ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗವಾದ ತಿನಿಸುಗಳಿಗೆ ಇರುವ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಹಾಗೂ ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ ಮಹತ್ವವನ್ನು ನಾವಿವತ್ತು ಮರತೇ ಬಿಟ್ಟಿದ್ದೇವೆ. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಆಧ್ಯಾತ್ಮದ ತಳಹದಿಯಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟೂ ಸಾತ್ವಿಕ ಕಲ್ಪನೆಗಳ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿ ನೀಡುವುದು ಈ ತಾಣದ ಉದ್ದೇಶ. ಇಂತಹ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ನಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯ, ಜೀವಿತಾವಧಿ, ಸಂತೋಷ ವೃದ್ಧಿಸುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಅಥವಾ ಕೆಫೀನ್ ಇರುವ ವಸ್ತುಗಳು ನಿಷಿದ್ಧ. ಆಹಾರದ ಯಾವುದೇ ವಿಧದಲ್ಲೂ ತಾಮಸ ಗುಣಗಳು ಪ್ರವೇಶವಾಗಬಾರದು. ಹೀಗಾಗಿ ನಮ್ಮ ಪುರಾತನ ವೇದಗಳ ಸೂತ್ರಗಳಡಿಯಲ್ಲೇ ಇಲ್ಲಿನ ಎಲ್ಲ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನೂ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಾತ್ವಿಕ ಆಹಾರದಿಂದ ನಮ್ಮ ಹೃದಯ ನಿರ್ಮಲವಾಗಿರುತ್ತದೆ' ಎಂದು ಅಕ್ಕಯ ಪಾತ್ರೆಯ

ನಿರ್ದೇಶಕರು ಮತ್ತು ಇಸ್ಕಾನ್‌ನ ಆಹಾರ ವಿಭಾಗ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರೂ ಆದ ಚಿತ್ರಾಂಗ ಚೈತನ್ಯ ದಾಸ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಇಸ್ಕಾನ್‌ನ ಬಾಣಸಿಗರಿಂದಲೇ ತಯಾರಾಗುತ್ತಿರುವ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತ, ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಎಲ್ಲ ಸಸ್ಯಾಹಾರ ತಿನಿಸುಗಳಿಂದ ಹಿಡಿದು ವಿಶ್ವದ ಎಲ್ಲ ಭಾಗಗಳ ವಿಶೇಷ ಸಸ್ಯಾಹಾರಗಳ ಸವಿಯಲು ಅವಕಾಶವುಂಟು.

ಪ್ರತಿದಿನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 11.30ರಿಂದ 3 ಗಂಟೆ ಹಾಗೂ ಸಂಜೆ 7ರಿಂದ 10.30ರವರೆಗೆ ರೆಸ್ಟೋರೇಂಟ್ ತೆರೆದಿರುತ್ತದೆ. ಮುಂಗಡ ಬುಕಿಂಗ್ ಸೌಲಭ್ಯ ಕೂಡಾ ಉಂಟು; ಹೆಚ್ಚಿನ ವಿವರಗಳಿಗೆ 080-22766501 ಇಲ್ಲಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದು

■ ಬಿಎ

ರಾಜಾಜಿನಗರದಲ್ಲಿರುವ ಇಸ್ಕಾನ್ ದೇವಾಲಯದಲ್ಲಿನ ನೂತನ ಹೋಟೆಲ್ 'ಹೈಯರ್ ಟೇಸರ್ ರೆಸ್ಟೋರೇಂಟ್' ಈಗ ನಗರದ ಜನರಿಗೆ ಆತ್ಮತ್ವಮ ಉಟ ತಿಂಡಿಗಳ ರುಚಿ ಸವಿಯುವ ಮತ್ತೊಂದು ಹೊಸ ತಾಣವಾಗಿ ರೂಪುಗೊಂಡಿದೆ.

ನೂರಕ್ಕೆ ನೂರರಷ್ಟು ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಸವಿರುಚಿಯ ಭೋಜನ ತಾಣವಾದ 'ಹೈಯರ್ ಟೇಸರ್' ಹರೇಕೃಷ್ಣ ಬೆಟ್ಟದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಭವನದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಅಂತಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಭವ್ಯವಾಗಿ ತಲೆಯೆತ್ತಿದೆ.

