

◆ सुनील वालावलकर

अंडे आणि का कोंबडी? अंडे शाकाहारी आहे का मांसाहारी? देशी अंडे चांगले का विदेशी? हृदयासाठी अंडे चांगले का वाईट? अंड्याविषयी असे अनेक वाद आहेत. आणि ते कधीही न संपणारे आहेत. खाण्यावर प्रेम असणारी माणसं मात्र कधीच या वादात पडत नाहीत. अंड्याचे विविध प्रकार करून खाण्यातच खवय्यांना जास्त रस असतो. अंड्याविषयी कितीही वाद असले तरी त्याच्या गुणवैशिष्ट्यांविषयी मात्र एकमत आहे. अंड्याला निसर्गाची प्रोटीन फॅक्टरी म्हणतात. अंड्याचं आणखी एक वैशिष्ट्य असं की, अंडे कशातही टाका तो पदार्थ जीभेला मस्त वाटणार याची गॅरंटी नक्की. दूध, ब्रेड, मध, कांदा, गहू, तांदूळ, भाज्या, चोश, रवा, मैदा, चिकन, मटण कशातही अंड्याचा वापर करा, ती पाककृती हमखास टेस्टी लागणारच.

अंड्याविषयीचं हे पुराण सुचण्याचं कारण म्हणजे केवळ अंड्याच्याच रेसिपी देणाऱ्या 'एजसंडे' या हॉटेलात जावला मिळालं. या काहीशा काव्यमय नाव असलेल्या हॉटेलात अंड्याचे नाना प्रकार मिळतात. हे हॉटेल सुरू केलं आहे, रोहित सैगल याने. आग्राच्या या रोहितला मुळत हिंदी चित्रपटांची निर्मिती करायची होती. परंतु नियतीच्या मनात काही वेगळंच असावं. त्याच्याकडून निर्मिती झाली ती, 'एजसंडे'ची.

मुंबई-पुणे एक्सप्रेस मार्गावरील खोपोली जवळच्या फुडमॉलमध्ये रोहितने आपला पहिला आधुनिक धावा टाकला. लोकांच्या प्रतिसादामुळे उत्साहित होऊन ओशीवऱ्याच्या मेगा मॉलजवळ 'एजसंडे'च्या दुसऱ्या शाखेची सुरुवात रोहितने केली.

खरं म्हणजे देशात लाखो ठिकाणी आम्लेट ब्रेड मिळत असताना 'एजसंडे'चं वेगळेपण कशात आहे. या वाचतात रोहित म्हणतो, "एक अंडे व त्याचे अनेक अवतार" हे मनाशी ठेवून अंड्याच्या रेसिपीचा मी खूप रिसर्च केला. अंड्यावर आधारित देशविदेशातील डिशेसचा माझ्याकडे भरपूर साठा तयार झाला. त्यापैकी काही जशाच्या तशा तर काहीमध्ये फेरबदल करून त्या डिशेस मी देत असतो." यामुळेच 'एजसंडे'मध्ये आपल्याला ब्रिटनची सुप्रसिद्ध एन बेनिडीक्ट, उत्तर आफ्रिकेची शाकाशौक्या किंवा फ्रान्समधलं मिलॅन्न फ्रीटा असे आंतरराष्ट्रीय



पदार्थ चाखायला मिळतात. जोडीला अस्सल भारतीय ब्रेड फकोडा, ब्रेड करी, चुर्ची पाव, ब्रेड क्विनी अशा गोष्टीसुद्धा इथं मिळतात. केवळ अंड्यावर आधारित रेस्टॉरंट सुरू करावंसं का वाटलं याविषयी रोहित म्हणतो, "लहानपणी आग्राला असताना मी भरपूर अंडी खाल्ली असल्यामुळे, अंड्याशी निगडीत काहीतरी वेगळं करण्याचं माझ्या मनात घोळत होतंच. त्यातून माझं निरीक्षण असं होतं की, भारतात अंड्याला त्याचा योग्य सन्मान मिळत नाही. म्हणूनच अंड्याचे विविध प्रकार तर मी देतोच पण ते सर्व्हे करताना त्या पदार्थांचा डामडोलसुद्धा मी सांभाळतो." ग्राहकांचं समाधान आणि अंड्याचा आदर या दोन्ही

अवघड गोष्टी 'एजसंडे'मध्ये एकाच वेळी सांभळल्या जातात. हा आदर तरी किती असावा, तर इथल्या भिंतीवर अंड्याबद्दलची सुभाषितं आहेत, मेन्यूकार्ड, किजिटींग कार्ड, त्यावरच्या अक्षरांची रचना, सगळीकडे अंड्यांचाच मुक्त संचार आहे. इथली कुठलीही डिश तिच्या खास जामिनम्यासहीत आपल्या पुढ्यात येते. समजा स्पॅनिश आम्लेट तुम्ही मागवलं तर एका मोठ्या ट्रेमधून चांगल्या गुबगुबीत, जाड बटाटा घातलेल्या आम्लेटबरोबर एका बाऊलमधून चविष्ट राजमा आणि हॅश पोटेटो तुमच्यासमोर येणार. जोडीला त्रिकोणी टोस्ट ब्रेड असणार. तो सुद्धा वेगळ्या वैशिष्टपूर्ण स्टॅंडमधून. सोबत

वेगळ्या वाटीत बटर असणारच. असा सर्व पदार्थांना उत्कृष्ट दर्जाच्या कटलरीची साथ असल्यामुळे खाणाऱ्यांची तवियत खुश झाली नाहीतर नवलं ठरावं. मुंबईतील इराणी हॉटेलमधून मिळणारा आम्लेट पाव चवीला मस्त असतो, परंतु तेथील स्वच्छतेबाबतीत फारस न बोललेलं बरं. या उलट 'एजसंडे'चं कीचन हे त्याच्या दर्शनी भागाएवढंच स्वच्छ व आकर्षक आहे. मुंबई-पुणे प्रवास करणारे हे 'एजसंडे'चे प्रमुख आश्रयदाते असल्यामुळे हा आधुनिक धावा २४ तास सुरूच असतो. इथे येणाऱ्या प्रवासी ग्राहकांना आम्लेट मिळण्यासाठी फार वेळ थांबावं लागू नये म्हणून रोहितने एक नामी

शकल शोधून काढली. एका मोठ्या हॉट प्लेट वरील लोखंडी कड्याच्या सहाय्याने एकाच वेळी २० आम्लेट इथं ग्राहकांच्या समोरच बनवली जातात. यासाठी लागणारा मसाला हा थेट आग्राहून मागवला जातो. ज्या मसाल्याला दीडशे वर्षांची परंपरा आहे. म्हणूनच इथल्या आम्लेटची खुमारी काही औरच आहे. मुळत चविष्ट असलेल्या अंड्यावर प्रयोग करून 'एजसंडे'मध्ये नावीन्यपूर्ण डिशेस सर्व्हे केल्या जातात. फिटनेसविषयी दक्ष असणारी मंडळी यापासून थोडे बाजूला राहण्याची शक्यता असते. अशा लोकांसाठी बलक विरहीत पाककृतीसुद्धा इथं मिळतात.

भारतीयांच्या आरोग्याविषयी विचारमंथनसुद्धा सुरू केले आहे. रोहितच्या मते, सर्वसाधारणपणे एक अमेरिकन माणूस वर्षाला ४५६ अंडी फस्त करतो. त्या तुलनेत भारतीय माणूस वर्षाला अवघी १४० अंडी खातो. रोज एक कोटी अंडी मुंबईकरांचे चोचले पुरवण्याचं काम करतात, तर रोज 'एजसंडे'च्या दोन्ही आऊटलेटमध्ये सातशे अंडी फस्त होतात. अंड्याच्या विविध पाककृती देणाऱ्या 'एजसंडे'मध्ये अंड्यावर आधारित सुभाषितं वाचायला मिळतात. त्यातील हे एक, 'प्रेम आणि अंडे दोन्ही ताजं असतानाच छान लागतं.'

एग बेनेडीक्ट

संदीप घोसाळकर

ओशीवऱ्यामधल्या



चीडी ब्रेड रोटी



देशी भूर्जी पाव

खाणाऱ्याने खात जावे

