

अपनी स्पेशलिटी के लिए जाना जाता है मरकरी कैफे



आपने करियर की शुरुआत कैसे की ?

बेसिकली मैं गवर्मेंट जॉब करने वाली फैमिली से बिलॉग करता हूँ, मैंने अपनी स्कूलिंग आगरा में सेंट क्लेयरस से की, आरजी यूनिवर्सिटी बैंगलोर से फार्मैसी में ग्रेजुएशन करने के बाद एमबीए जीएलए से किया और लगभग तीन साल जीएसके में जॉब किया। इस दौरान मैंने अपने चाइल्डहुड फ्रेंड के साथ फार्मैसी बिजनेस भी किया।

इस कैफे का आरम्भ कैसे हुआ और किस सोच के साथ आप इस बिजनेस में काम कर रहे हैं ?

मुझे और मेरे फ्रेंड को शुरू से ही लोगों से फ्रेंडशिप करने, इंटरैक्ट होने का वेहद शौक है और मेरा फ्रेंड एक अच्छा कुक भी है, इस कैफे की शुरुआत हम दोनों फ्रेंड्स ने मिलकर की, क्योंकि हमारा मानना है कैफे में लोग फूड ऑर्डर करें, खायें और चले जायें यह सिर्फ ऐसी जगह नहीं है, यह एक ऐसी जगह है जहां लोग आकर रिलेक्स फील करें, फूड एन्जॉय करें बुक्स पढ़ें, फ्रेंड के साथ बातें करें और एन्जॉय करते हुए अपना टाइम स्पेंड करें, हमारे कैफे में हम यह सभी एहसास देते हैं, यहां टाइम की कोई लिमिट नहीं है और यहां पर जितने भी लोग आते हैं चाहे वो पहली बार आये या दूसरी या तीसरी बार, हमारा स्टाफ और हम उनको एक फ्रेंड की तरह ट्रीट करते हैं। यही कारण है कि मैक्सिमम विजिटर मुझे पर्सनली जानते हैं और मैं उनको जानता हूँ।

इस कैफे का नाम मरकरी किस सोच के साथ रखा ?

यह नाम कॉमन होने के साथ-साथ कैची भी है और जब हमने इस कैफे को स्टार्ट किया था तब एक गाने में भी मरकरी वर्ड आ रहा था।



जिसने हमें प्रभावित किया

खास बात यह भी है कि एस्ट्रोलांजी के अनुसार मरकरी को बिजनेस का स्टार भी माना जाता है।

इस कैफे को स्टार्ट और स्टेबलिश करने में क्या-क्या चैलेंज आये ?

सबसे पहला चैलेंज आया कॉम्पटीशन का, लोगों ने कहा कि मैक डी के पास क्यों खोला लोग तो सिर्फ मैक डी को ही प्रिफर करेंगे। लेकिन इसके विपरीत हमारे हिसाब से यह हमारे लिए एक प्लस प्वाइंट था। लोगों ने मैक डी के अलावा मरकरी भी विजिट किया और लोगों ने हमें वर्ड ऑफ माउथ भी दिया और आज हमें काफी अच्छा रेस्पॉन्स मिल रहा है।

मरकरी दूसरे कैफे से अलग कैसे है ?

सबसे पहली बात मरकरी में हम लिकर प्रोवाइड नहीं करते हैं तो जो लोग और फैमिली लिकर के साथ कम्फर्टेबल नहीं है वो मरकरी पसंद करते हैं दूसरी काफी कास्ट इफैक्टिव और पॉकेट फ्रेंडली है तो ज्यादातर यंगस्टर्स कॉलेज स्टूडेंट के हिसाब से काफी अच्छा है। नेक्स्ट जो हमें सबसे अलग करता है वो है सेल्फी फ्रॉप जिसके द्वारा आप अपनी

सेल्फी या कोई भी पिक और मैसेज अपने ड्रिंक और कोल्ड कॉफी पर ड्रॉ करवा सकते हैं। इसके लिए सिर्फ आपके ड्रिंक का बेस आईस होना चाहिए और इसके लिए मात्र आपको जो भी प्रिंट करवाना है उसे हमें वॉट्सअप करना होगा और सिर्फ कुछ ही सेकेंड में आपके ड्रिंक पर वो प्रिंट हो जायेगा।

इस कैफे को लेकर क्या फ्यूचर प्लानिंग है ?

एक-दो साल के अंदर मरकरी कैफे की ब्रांच टीयर-2 सिटीज में हम शुरू करेंगे।

आगरा में क्या खास है ?

सबसे पहली खास चीज तो आगरा में ताज है और दूसरा आगरा मेरा होम टाउन होने की वजह से और खास हो जाता है। मेरे सारे फ्रेंड आगरा में हैं। मैंने बिजनेस की शुरुआत भी आगरा से की है।

सक्सेस मंत्रा फौर लाइफ ?

बिलीव इन हार्ड वर्क एंड फोकस योर जॉब।

फिलोसिफी ऑफ लाइफ ?

लाइफ इज समथिंग विच यू हैव टू एन्जॉय फुलेस्ट।

आगराइट्स को आपका मैसेज ?

आप सबका मरकरी कैफे में स्वागत है यहा आप मुझमें अपने एक दोस्त को पायेंगे। आगरा आपका अपना शहर है जो कि हेरिटेज सिटी भी है इसको साफ और स्वाच्छ रखें।

FASHION FOOD

Cheesy Herbed mushroom



Courtesy By
Bullet Adda

INGREDIENTS

- 150 gm cream cheese, softened (or mozzarella cheese)
- 2 garlic cloves minced or put through a garlic press
- ¼ teaspoon of each: dill, thyme and Indian herbs
- ½ teaspoon dried onion ● salt & pepper to taste
- 150 gm button mushrooms, 12 mushrooms ● ½ cup flour (I use spelt flour) ● 1 cup breadcrumbs ● Oil for frying.

PREPARATION

1. Mix the cream cheese, garlic, herbs and salt and pepper together in a small bowl.
2. Gently wipe each mushroom with a damp paper towel to remove debris.
3. Remove stems from each mushroom by wiggling stem back and forth. It will loosen and come right out.
4. Stuff each mushroom with about a teaspoon of the cream cheese mixture.
5. Now, put the flour, and the breadcrumbs in their own separate bowls.
6. Dip each mushroom first in the flour, tapping off the excess, next coat evenly in the breadcrumbs.
7. Heat the oil to 375 in a deep fryer if you have one or, use a medium size pot and heat about 2 inches of oil in your pot till hot. Test by dropping a 1 inch piece of bread in the oil. If it sizzles and turns brown in a minute, the oil is ready.
8. Put 5 or 6 mushrooms in the hot oil and cook until golden brown, turning them over to brown evenly. This will take about 2 minutes per batch.
9. Continue until all the mushrooms are done.
10. Serve with a squeeze of lemon or a creamy dipping sauce.



फैशन इंस्टीट्यूट
आईफा ने लॉन्च किया

‘द कैलेंडर-2019’

आगरा। फैशन डिजाइनिंग के क्षेत्र में अग्रणी संस्थान इंटरनेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ फैशन एंड आर्ट्स (आईफा) ने विगत वर्ष की भांति इस वर्ष भी आइफा का 9वीं एनुअली एक्सक्लूसिव डिजाइनर कैलेंडर ‘द कैलेंडर-2019’ लॉन्च किया, आइफा कैंपस में आयोजित इस समारोह में फेस ऑफ आगरा से चुनकर आई प्रतिभागियों ने कैलेंडर लॉन्च किया, इस अवसर पर आइफा की सीनियर फैशन स्टाइलिस्ट गरिमा सारस्वत पांडे ने बताया कि तीन चरणों में आयोजित फेस ऑफ आगरा प्रतिभागियों में से 12 प्रतिभागियों का चयन किया गया जिसमें (इशिका, योग्यता, वैदिका, शिवानी, पिपूषा, वहक, आरोशिमा, दीशा सिंह, आरती शर्मा, अनुष्का, दीशा गौतम और नेहा) को आइफा केक बहु प्रतिष्ठित फैशन कैलेंडर पर आने का मौका मिला है। यह आइफा ही नहीं शहर के लिए एक गौरव की बात है। संस्थान के निदेशक सचिन सारस्वत ने बताया कि इस कैलेंडर से हमारा उद्देश्य भावी

संस्थान के निदेशक सचिन सारस्वत ने बताया कि इस कैलेंडर से हमारा उद्देश्य भावी फैशन डिजाइनर्स को एक ऐसा तोहफा देना था जिसको वह जीवन भर संजो कर रख सकते हैं।

फैशन डिजाइनर्स को एक ऐसा तोहफा देना था जिसको वह जीवन भर संजो कर रख सकते हैं। चयनीय भावी फैशन डिजाइनर्स में (निशांत, सुनीता, आशी, वसुंधरा, करीना, अंजली, मेघा, विचित्रा) की डिजाइनर अटायर्स को प्रदर्शित किया गया, जिसमें सभी डिजाइनर्स अपनी ड्रेस के पल्लिर होने पर बहुत ही खुश थे इन फेस ऑफ आगरा में चयनित मॉडल्स आरती शर्मा, अनुष्का, वैदिका व नेहा का कहना था यह नए साल का सबसे अच्छा वह यादगार तोहफा हमें आईफा संस्थान ने आईफा के कैलेंडर पर आने का मौका देकर दिया। इससे हमें एक नई पहचान मिलेगी। कार्यक्रम में उपस्थित सभी ने आईफा के इस प्रयास की काफी सराहना की और इस अवसर पर आइफा की सीओओ रुचि सारस्वत ने बताया कि इस कैलेंडर की मेकिंग में काफी रिसर्च करने के बाद तय किया गया है कि कौन सा कलर पैट्रिक एव डिजाइन इस वर्ष फैशन में रहेगा।