

## महावीर रबड़ी - परिचय

Duration : 01.26

Transcribed words : 258

- संगीत -

दीपक छाबरा : मेरा नाम दीपक है... मैं एक जैन परिवार से हूँ... मेरा व्यवसाय मिठाई को सम्बन्धित है, लेकिन उसमें मैं ऑनली ट्रेडिशनल मिठाइयों में काम करता हूँ... और, मेरा ये पुश्तैनी काम है... हमारे को 150 वर्ष से ज़्यादा इस कार्य को करते हुये हो गये हैं... जयपुर राज घराने के हलवाई थे हम लोग... तो वहाँ ये कार्य करते थे... वहाँ से हमने ये चीज छोड़ के, फिर हम बाजार में आ गये इसको ले के... जो सबसे मशहूर मेरी मिठाई है वो है रबड़ी, जिसको हम कई तरह के फ्लेवर में बेचते हैं... केसर रबड़ी हमारे सबसे ज़्यादा चलती है... सीजन के हिसाब से आम रबड़ी, सीताफल रबड़ी, ड्राई फ्रूट रबड़ी, इसमें हम कई तरह के ऐडिशनल ऐड करके देते हैं... रबड़ी को बनाने के लिये दूध को एक कढ़ाई में रख के, उसको घंटों उबाला जाता है... उसमें ऊपर एक हल्की-सी मलाई की पपड़ी आती रहती है... उसको पकड़ पकड़ के साईड में लगा के उसका लच्छा बनाया जाता है, रबड़ी का... तीन किलो रबड़ी बनने में डेढ़ घंटे का समय लगता है और उसमें 15 किलो दूध का इस्तेमाल होता है... लगभग लगभग आप मानिये कि डेढ़ सौ किलो रबड़ी प्रतिदिन का विक्रय है... और देसी मिठाइयों में मेरी मिस्सी मावा और कलाकन्द और गुलाब चकरी, मेरी तीन मिठाइयाँ बहुत फेमस हैं... इन मिठाइयों का चहेता जयपुर शहर का हर आदमी है... और इसके अलावा मैंने हिन्दुस्तान और हिन्दुस्तान के बाहर भी मेरी मिठाइयों को पहुँचाया है...