

कोल्हापूरचा जितेंद्र बनला आंतरराष्ट्रीय 'उत्कृष्ट शेफ' राष्ट्रीय ज्युदोपटू ते जागतिक दर्जाच्या शेफपर्यंतचा संघर्षमय प्रवास

■ सकाळ वृत्तसेवा

कोल्हापूर, ता. ३ : रांगड्या शाहूनगरीच्या लाल मातीतून घडलेला राष्ट्रीय ज्युदोपटू ते आंतरराष्ट्रीय शेफ म्हणून स्वतःची वेगळी ओळख निर्माण करणारा जितेंद्र करंबे याने केमन बेटावर झालेल्या आंतरराष्ट्रीय शेफ स्पर्धेत 'उत्कृष्ट शेफ'चा बहुमान पटकावला. या स्पर्धेत जगभरातील ३०० स्पर्धक शेफ सहभागी झाले होते. कोल्हापूरच्या या पटूने सातासमुद्रापार चमक दाखवत भारताचा झेंडा उंचावला.

शिवाजी पेठेतील तटाकडील तालमीजवळील सर्वसाधारण कुटुंबात जन्मलेल्या जितेंद्रचा संघर्षमय प्रवास अनेक युवकांना प्रेरणा देणारा आहे. वडील कोल्हापूर महानगरपालिका केएमटीमध्ये नोकरीला, तर आई घरगुती शिवणकाम करून संसाराचा गाडा हाकत होती. तिन्ही मुलांना उच्च शिक्षण देऊन स्वतःच्या पायावर उभे करण्याचे स्वप्न



जितेंद्र करंबे

पालकांनी जिद्दीने पूर्ण केले.

मराठी माध्यमातून शिक्षण घेतलेल्या जितेंद्रचे दहावीनंतरचे शिक्षण विवेकानंद महाविद्यालयातून झाले. महाविद्यालयात असताना एनसीसीमध्ये उत्कृष्ट छात्राचा बहुमान त्याला मिळाला. त्याने नेमबाजीचे कौशल्य सिद्ध केले. याच काळात वडिलांनी त्याला ज्युदो खेळात पाठवले. शरीरसौष्ठव आणि ताकद वाढविणाऱ्या या खेळात त्याने

६६ पुढील काळात माझ्या कोल्हापूरकरांना जगभरातील नवनवीन खाद्यपदार्थ चाखायला देण्याचा माझा मानस आहे. खडतर कष्टाशिवाय गोड फळ मिळत नाही. माझ्या या यशात आई-वडील आणि भावांचा मोलाचा वाटा आहे
-जितेंद्र करंबे, आंतरराष्ट्रीय शेफ

राज्य व राष्ट्रीय स्तरावर मोठी कामगिरी केली. मात्र, खेळातील चढउतार, राजकारण आणि पुढील दिशा न सापडल्याने त्याच्या आयुष्याला नवीन वळण मिळाले.

वडिलांच्या मार्गदर्शनानुसार त्याने हॉटेल मॅनेजमेंट कोर्स करण्याचा निर्णय घेतला. पुण्यातील डॉ. डी. वाय. पाटील हॉटेल मॅनेजमेंट संस्थेत प्रवेश घेऊन त्याची नवी वाटचाल सुरू झाली. शिकत असतानाही खेळ सुटला नाही; ऑल इंडिया युनिव्हर्सिटी स्पर्धेत त्याने आपल्या खेळाचा ठसा उमटवला.

मात्र, स्वतःचे करिअर घडविण्यासाठी शिक्षणावर लक्ष केंद्रित करून त्याने पदवी पूर्ण केली.

नोकरीच्या शोधात त्याला मिळालेले पहिले मोठे यश म्हणजे जगातील तिसऱ्या क्रमांकाच्या कोस्टा कंपनीत शेफ म्हणून रुजू होणे. तिथून सुरू झालेली वाटचाल जगभरातील उच्च तारकित हॉटेलापर्यंत पोहोचली. नवनवीन खाद्यपदार्थांची निर्मिती, चवीची जादू आणि लोकांच्या मनात उतरतील असे पदार्थ बनवण्याची कला त्याने आत्मसात केली.

या सर्व अनुभवाच्या जोरावर केमन बेटावर झालेल्या आंतरराष्ट्रीय स्पर्धेत त्याने आपल्या हाताची जादू दाखवत 'उत्कृष्ट शेफ' हा मान पटकावला. सामान्य कुटुंबातून आलेल्या मुलाने आंतरराष्ट्रीय पदक जिंकल्याचा अभिमान आईच्या डोळ्यांतून अश्रू बनून वाहिला. कोल्हापूरचा पटूचा ते आंतरराष्ट्रीय शेफ हा प्रवास जितेंद्रचे मेहनत, शिस्त आणि जिद्दीच्या जोरावर सिद्ध केला.

पुण्य  नगरी

■ गुरुवार, ४ डिसेंबर २०२५

‘विवेकानंद’ मध्ये रेशीमशास्त्रावर मार्गदर्शन

कोल्हापूर : विवेकानंद महाविद्यालय, कोल्हापूर येथील प्राणीशास्त्र विभागाच्या वतीने रेशीमशास्त्रावर मार्गदर्शनात्मक व्याख्यानाचे आयोजन करण्यात आले. या व्याख्यानात विद्यार्थ्यांना रेशीम उद्योगाचा इतिहास, संगोपन पद्धती, तसेच करिअरच्या विविध संधींबाबत सखोल मार्गदर्शन करण्यात आले. प्रा. डॉ. आर. पी. कावणे यांनी व्याख्यान दिले. अध्यक्षस्थानी प्राचार्य डॉ. एस. पी. थोरात होते. प्रास्ताविक डॉ. टी. सी. गौपाले यांनी केले. डॉ. कावणे यांनी रेशीम उद्योगाचा इतिहास, किड्यांचे संगोपन, प्रशिक्षणाच्या सुविधा, कौशल्य विकास, रोजगार क्षमता आणि करिअरच्या विविध संधींविषयी अत्यंत उपयुक्त माहिती दिली. अध्यक्षीय भाषण प्राचार्य डॉ. थोरात यांनी केले. हा उपक्रम प्राणीशास्त्र विभागप्रमुख डॉ. जी. के. सोनटक्के, डॉ. श्रुती जोशी यांच्या मार्गदर्शनाखाली विभागातील शिक्षकांच्या संयुक्त प्रयत्नातून पार पडला.

4
2-2012