

ঐতিহ্যবাহী দেশীয় খাবার নিয়ে ঢাকা রিজেন্সির বিশেষ আয়োজন

- A Monitor Desk Report

Date: 12 October, 2024



ঢাকাঃ দেশীয় ঐতিহ্যবাহী খাবারের বৈচিত্র্য নিয়ে ঢাকা রিজেন্সি হোটেল অ্যান্ড রিসোর্ট আয়োজন করেছে এক বিশেষ আয়োজন।

‘দ্য লোকাল কালিনারি হেরিটেজ অব বাংলাদেশ’ শীর্ষক এই আয়োজনে দেশের বিভিন্ন প্রান্তের অপ্রচলিত ও হারিয়ে যাওয়া খাবার তুলে ধরার চেষ্টা করা হয়েছে।

আয়োজনটির মাধ্যমে স্থানীয় খাবারের বৈচিত্র্য এবং স্বাদ গ্রহণের সুযোগ পাবেন অতিথিরা। উপভোগ করতে পারবেন দেশের বিভিন্ন অঞ্চলের ঐতিহ্যবাহী খাবার যেমন পুরান ঢাকার বাখরখানি, চট্টগ্রামের মেজবান মাংস, রাজশাহীর চাপাতি, খুলনার চুইঝাল, কক্সবাজারের লইট্রা ভাজি, চাঁপাইনবাবগঞ্জ জেলার কলাইয়ের রুটি, চাটগাঁওয়ের কলাভুনা এবং সিলেটের সাতকড়া মাংসসহ আরও নানা রকম মুখরোচক খাবার।

আছে নাটোরের কঁচাগোল্লা, নেত্রকোনার বালিশ মিষ্টি, বরগুনার চুইয়া পিঠা, চ্যাবা পিঠা, মুইট্রা পিঠা, বগুড়ার দই, টাঙ্গাইলের পোড়াবাড়ির চমচম, কুমিল্লার রসমালাই, মেহেরপুরের রসকদম্ব। সাথে থাকছে হরেক রকমের ভর্তা।

ঢাকা রিজেন্সির এক্সিকিউটিভ ডিরেক্টর অ্যান্ড ম্যানেজিং ডিরেক্টর (কারেন্ট ইন চার্জ) শাহিদ হামিদ এফ আই এইচ বলেন, ‘আমাদের লক্ষ্য শুধুমাত্র একটি খাবার উৎসব আয়োজন নয়, বরং বাংলাদেশের খাবার সংস্কৃতির ঐতিহ্যকে আন্তর্জাতিক পর্যায়ে তুলে ধরা। আমরা আশা করি, এই আয়োজনের মাধ্যমে দেশি ও বিদেশি অতিথিরা বাংলাদেশের খাবারের সমৃদ্ধ ঐতিহ্য সম্পর্কে নতুন অভিজ্ঞতা অর্জন করবেন।’

৯ অক্টোবর শুরু হওয়া এই আয়োজন ১৯ অক্টোবর পর্যন্ত ঢাকা রিজেন্সির গ্র্যান্ডডিওস রেস্টুরেন্টে চলবে। প্রতিদিন সন্ধ্যা সাড়ে ৬টা থেকে রাত সাড়ে ১০টা পর্যন্ত অতিথিরা ঐতিহ্যবাহী খাবারের স্বাদ গ্রহণ করতে পারবেন।

