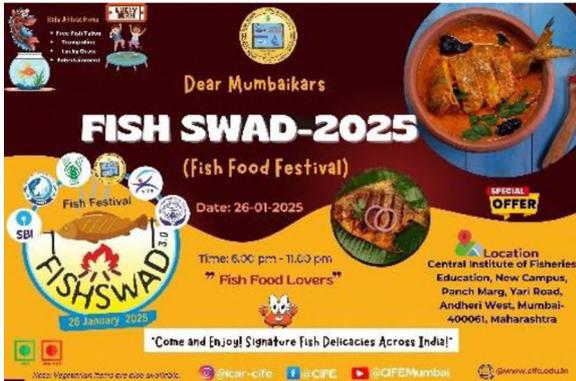


Fish Swad 3.0 (2025): A Celebration of India's Rich Fish Cuisine

Event Overview: On January 26, 2025, the Fish Swad 2025 event, held at the Lawns of Fisheries University, Panch Marg, Off Yari Road, Andheri (West), Mumbai, drew approximately 1,500 attendees, creating a vibrant atmosphere of culinary exploration. Organized by the **ICAR-Central Institute of Fisheries Education (ICAR-CIFE)**, the event was designed to celebrate the diversity of fish-based cuisines from all over India. Running from 6:00 PM to 11:00 PM, Fish Swad 2025 provided an unforgettable experience for food lovers and seafood enthusiasts alike.



Sponsors and Partners: The success of Fish Swad 2025 was made possible with the support of several esteemed sponsors and partners, including PMMSY (Pradhan Mantri Matsya Sampada Yojana), ICAR (Indian Council of Agricultural Research), SBI (State Bank of India), NFDB (National Fisheries Development Board), MPEDA (Marine Products Export Development Authority), and the Indian Fisheries Association. These organizations played a pivotal role in supporting the event, ensuring its smooth execution, and promoting the sustainable growth of the fisheries sector in India.



The event served as a platform not only for culinary exchange but also for fostering greater awareness of the importance of fish in India's diet and economy. The event was inaugurated by **Dr. Raghavendra Bhatt**, the Deputy Director General (Animal Science), Indian Council of Agricultural Research New Delhi in the presence of **Dr. J.K. Jena**, the Deputy Director General of Fisheries Science (ICAR, New Delhi), and **Dr. B.K. Behera**, the Chief Executive of the National Fisheries Development Board (NFDB, Hyderabad) who attended as Guest of Honour. The event was conceptualised and organised under the guidance of **Dr. Ravishankar, C.N**, Director/Vice Chancellor and **Dr. N.P. Sahu**, Joint Director, with **Dr. S. Munilkumar**, Principal Scientist as

Event Highlights: Fish Swad 2025 showcased an impressive array of dishes from across India, featuring the rich diversity of fish-based cuisines that each state has to offer. Visitors were treated to authentic regional flavors, highlighting traditional cooking techniques and unique fish recipes that are deeply rooted in the local cultures of each state.



Organiser..

One of the key features of the event was the representation of almost all states of India, with stalls offering signature fish dishes that left attendees spellbound. From the spicy, tangy flavors of Andhra Pradesh to the coastal richness of Maharashtra, the event provided a truly national taste experience, underscoring India's culinary heritage.



Dishes Featured at the Event: Fish Swad 2025 brought together an impressive range of dishes that captured the distinct flavors of each participating state. Below is an overview of some of the most popular dishes from the stalls:

States and Dishes at Fish Swad 2025:

1. Andhra Pradesh & Telangana:

- *Royyala Vepudu* (Prawn Fry)
- *Chapala Vepudu* (Fish Fry)

- *Gongura Royyala Vepudu* (Prawn with Sorrel Leaves)
- *Chepala Pulusu* (Fish Curry)
- *Gongura Royyala Vepudu*

2. Assam & Tripura:

- *Fish Pitika* (Mashed Fish)
- *Fish Tenga* (Sour Fish Curry)
- *Prawn Chop*
- *Fish Paturi* (Fish Wrapped in Banana Leaves)
- *Vapa Piha* with Lemon Tea
- *Jaggery Kheer*

3. Bihar:

- *Fish Seekh Kababs*
- *Mithila ke Macchhi*
- *Litti*
- *Grilled Prawns*
- *MALL-PUAA*

4. Chhattisgarh & Madhya Pradesh:

- *Chattisgarh Fish Farra*
- *Shahi Bhopali Machhi Fry*



- *Shahi Bhopali Macchi*
- *Jalebi*
- *Shahi Thandai*
- *Shahi Fish Phara*

5. Gujarat:

- *Shrimp Lollipop*
- *Squid Roll*
- *Shrimp Cocktail*
- *Fish Thepla Frankie*
- *Fish Patra*

6. Jharkhand:

- *Dhooska with Ghugni*
- *Chilka Roti*
- *Shrimp Tempura*

7. Jammu & Kashmir:

- *Gaade Anchar (Fish Pickle)*
- *Kashmiri Fish with Lotus Stem and Radish*
- *Gaade Haak ti Nadir (Spicy Fish with Lotus Stem and Kashmiri Lettuce)*
- *Fish Pickle with Green Chillies*

8. Karnataka:

- *Prawns Ghee Roast*
- *Squid Masala Fry*
- *Prawns Biryani*
- *Crab Cutlet*
- *Fish Curry*
- *Neer Dosa*
- *Rice Kadubu*

9. Kerala:

- *Chemmeen Ularthiyathu (Prawn Curry)*
- *Koonthal Roast (Squid Roast)*
- *Neymeen Curry (Fish Curry)*
- *Puttu and Kadala Curry (Rice Cakes and Chickpea Curry)*
- *Appam with Veg Stew*
- *Parippu Paayasam (Lentil Dessert)*

10. Maharashtra:

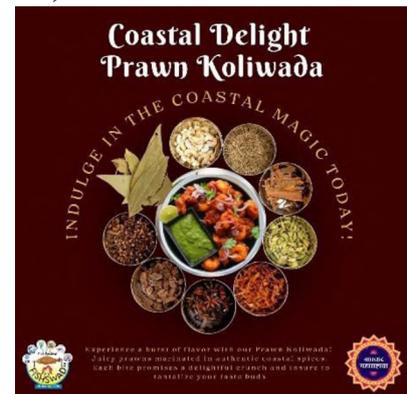
- *Prawn Koliwada*



- *Surmai Fry*
- *Mandeli Fry*
- *Solkadi* (Coconut Drink)
- *Mumba Prawn Koliwada*

11. North Eastern States:

- *Sangha Uramin* (Steamed Fish)
- *Singju* (Raw Vegetable Salad)
- *Khajing Kangou* (Prawn Salad)
- *Rou Maas Patot Dia* (Rohu Fish Wrapped in Banana Leaf)
- *Potol Chingri Dolma* (Pointed Gourd Stuffed with Prawns)
- *Pura Masor Pitika* (Smoked Fish Mashed)
- *Fish Pitika*
- *Fish Tenga with Steam Rice*
- *Fish Paturi with Sticky Rice*
- *Prawn Chop*
- *Vapa Pitha with Lemon Tea*
- *Jaggery Kheer*



12. Odisha:

- *Malai Shrimp Curry*
- *Macha Patrapoda* (Fish Wrapped in Banana Leaves)
- *Macha Besara* (Mustard Fish Curry)
- *Chingudi Chura* (Prawn with Rice)
- *Mudhi Ghanta* (Rice Dish with Fish)



13. Punjab:

- *Machhli Jaisamandi Mewari Rajwadi Machhli*
- *Amritsari Fish Fry*

14. Rajasthan:

- *Acetes Masala Bhel/Chat*
- *Machchi Ke Sooley*
- *Maachli Jaisamandi*

15. Tamil Nadu:

- *Paniyaram* (Savory Dumplings)
- *Crab Masala*
- *Manpaanai Meen Kolambu* (Fish Curry)
- *Sura Puttu* (Shark Fish Dish)



- *Nethili Karuvadu Thokku* (Anchovies and Dried Fish)
- *Chettinad Eral Thokku* (Chettinad-Style Shrimp)

16. Uttarakhand & Uttar Pradesh: Pahadi Momo Platter

17. West Bengal:

- *Sorsheilish Shrimp Pakora*
- *Bhetki Paturi* (Fish Wrapped in Banana Leaves)
- *Catla Kalia* (Fish Curry)
- *Golda Chingri Malai Curry* (Prawn in Coconut Milk)
- *Macher Kalia* (Fish Kalia)
- *Macher Chop* (Fish Fritters)
- *Fish Kalia*

18. Ladies Club Stall:

- *Chana Podo*: A high-protein snack made with chickpeas.
- *High Protein Chana Chat*: A spicy, tangy chickpea snack.
- *Desi Firangi Veggie Sandwich*: A fusion sandwich with a mix of Indian and Western flavors.
- *Hot Coffee*: Freshly brewed coffee.
- *Manchurian*: Fried vegetables in a tangy sauce.
- *Jhal Muri*: A traditional Bengali snack of puffed rice mixed with mustard oil and spices.
- *Tangy Rice*: A rice dish flavored with tangy spices.
- *Semige*: A type of rice noodle served with a tangy sauce.



19. ABI (Agriculture & Business Incubation) Stall:

- The ABI stall featured innovative products related to the agricultural and fisheries sector, offering an insight into the advancements in fish farming and seafood production.

Attraction and Impact:

The Fish Swad event did more than just offer a diverse food experience; it also



brought attention to the importance of fish as a staple food in India. With fish farming and aquaculture playing a vital role in the livelihoods of millions, the event underscored the need for sustainable fishing practices and the promotion of fish consumption. Through the partnership of prominent organizations like PMMSY, ICAR, SBI, MPEDA and NFDB, Fish Swad 2025 reinforced the message of sustainable fisheries and the economic importance of the sector.

The event also showcased the potential of India's vast coastal and freshwater resources, highlighting how these resources are woven into the cultural fabric of the nation. It created an excellent platform for culinary enthusiasts to not only explore fish dishes but also learn more about the unique fish varieties available in India and their contributions to local economies.



Conclusion: Fish Swad 2025 was a grand success in every way possible. With support from key sponsors and an overwhelming turnout, the event celebrated the culinary richness of India and emphasized the importance of fish in the nation's diet and economy. The diverse participation from

across the country and the multitude of dishes offered made this event a must-attend for any food lover. It reinforced the notion that India's fish cuisine is as varied and rich as its culture, and it undoubtedly provided a platform for promoting greater appreciation of sustainable fish farming and culinary traditions. Whether you were a seafood enthusiast or someone simply looking for a new culinary adventure, Fish Swad 2025 was the place to be!

मत्स्य स्वाद 3.0 (2025): भारत के समृद्ध मछली व्यंजनों का उत्सव

कार्यक्रम अवलोकन: 26 जनवरी, 2025 को, मत्स्य स्वाद 2025 कार्यक्रम, फिशरीज यूनिवर्सिटी, पंच मार्ग, ऑफ यारी रोड, अंधेरी (पश्चिम), मुंबई के प्रांगण में आयोजित किया गया, जिसमें लगभग 1,500 लोगों ने भाग लिया, जिससे पाककला अन्वेषण का एक जीवंत माहौल बना। भा.कृ.अनु.प.-केंद्रीय मात्स्यिकी शिक्षा संस्थान द्वारा आयोजित, इस कार्यक्रम को पूरे भारत के मछली आधारित व्यंजनों की विविधता का जश्न मनाने के लिए डिज़ाइन किया गया था।

शाम 6:00 बजे से रात 11:00 बजे तक चलने वाला, मत्स्य स्वाद 2025 भोजन प्रेमियों और समुद्री भोजन के शौकीनों के लिए एक अविस्मरणीय अनुभव प्रदान करता है। प्रायोजक एवं भागीदार: मत्स्य स्वाद 2025 की सफलता कई प्रतिष्ठित प्रायोजकों और भागीदारों के सहयोग से संभव हुई, जिनमें PMMSY (प्रधानमंत्री मत्स्य संपदा योजना), ICAR (भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद), SBI (भारतीय स्टेट बैंक), NFDB (राष्ट्रीय मत्स्य विकास बोर्ड), MPEDA (समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण) और भारतीय मत्स्य संघ शामिल हैं। इन संगठनों ने इस आयोजन को समर्थन देने, इसके सुचारू क्रियान्वयन को सुनिश्चित करने और भारत में मत्स्य पालन क्षेत्र के सतत विकास को बढ़ावा देने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाई।

आयोजन की मुख्य विशेषताएं: मत्स्य स्वाद 2025 में पूरे भारत के व्यंजनों की एक प्रभावशाली श्रृंखला प्रदर्शित की गई, जिसमें प्रत्येक राज्य द्वारा पेश किए जाने वाले मछली-आधारित व्यंजनों की समृद्ध विविधता शामिल थी। आगंतुकों को प्रामाणिक क्षेत्रीय स्वादों का आनंद दिया गया, जिसमें पारंपरिक खाना पकाने की तकनीक और अद्वितीय मछली व्यंजनों को प्रदर्शित किया गया, जो प्रत्येक राज्य की स्थानीय संस्कृतियों में गहराई से निहित हैं। यह आयोजन न केवल पाककला संबंधी आदान-प्रदान के लिए बल्कि भारत के आहार और अर्थव्यवस्था में मछली के महत्व के बारे में अधिक जागरूकता बढ़ाने के लिए एक मंच के रूप में भी कार्य करता है। इस कार्यक्रम का उद्घाटन भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद नई दिल्ली के उप महानिदेशक (पशु विज्ञान) डॉ. राघवेंद्र भट्ट ने मत्स्य विज्ञान के उप महानिदेशक डॉ. जे.के. जेना (आईसीएआर, नई दिल्ली) और डॉ. बी.के. बेहरा, मुख्य कार्यकारी अधिकारी राष्ट्रीय मत्स्य विकास बोर्ड (एनएफडीबी, हैदराबाद) की उपस्थिति में किया गया। इस कार्यक्रम की संकल्पना एवं आयोजन डॉ. रविशंकर, सी.एन., निदेशक/कुलपति और डॉ. एन.पी. साहू, संयुक्त निदेशक के मार्गदर्शन में किया गया, जिसमें डॉ. एस. मुनीलकुमार, प्रधान वैज्ञानिक आयोजक थे। इस कार्यक्रम की एक प्रमुख विशेषता यह थी कि इसमें भारत के लगभग सभी राज्यों का प्रतिनिधित्व था, जिसमें मछली के विशिष्ट व्यंजन परोसने वाले स्टॉल थे, जिसने उपस्थित लोगों को मंत्रमुग्ध कर दिया। आंध्र प्रदेश के मसालेदार, तीखे स्वादों से लेकर महाराष्ट्र के तटीय समृद्धि तक, इस कार्यक्रम ने वास्तव में राष्ट्रीय स्वाद का अनुभव प्रदान किया, जिसने भारत की पाक कला विरासत को रेखांकित किया है।

कार्यक्रम में प्रदर्शित व्यंजन:

मत्स्य स्वाद 2025 एक व्यंजनों की एक प्रभावशाली श्रृंखला जिसने अलग-अलग स्वादों को एक प्लेटफार्म पर एक साथ लाया गया।

सबसे लोकप्रिय व्यंजन का नीचे कुछ का अवलोकन दिया गया है

स्टॉल:

मछली की अवस्थाएँ और व्यंजन स्वाद 2025:

1. आंध्र प्रदेश तेलंगाना:

- रोयाला वेपुडु (झींगा तलना) चपला वेपुडु (मछली)
- गोंगुरा रोयाला वेपुडु (सॉर्रेल पत्तियों के साथ झींगा)
- चेपला पुलुसु (मछली करी)
- गोंगुरा रोयाला वेपुडु

2. असम और त्रिपुरा:

- मछली पिटिका (मसली हुई मछली)
- मछली टेंगा (खट्टी मछली करी)
- झींगा चॉप
- मछली पतुरी (मछली केले के पत्ते में लपेटा हुआ)
- नींबू चाय के साथ वापा पीठा
- गुड़ की खीर

3. बिहार:

- मछली सीख कबाब
- मिथिलंचल की मछली
- लिट्टी-चोखा
- ग्रिल्ड झींगे
- माल-पुआ

4. छत्तीसगढ़ और मध्य प्रदेश:

- छत्तीसगरिया मछली फर्ा
- शाही भोपाली मछली फ्राई
- शाही भोपाली मच्छ्री
- जलेबी
- शाही ठंडाई
- शाही मछली फ्राई

5. गुजरात:

- झींगा लॉलीपॉप
- स्क्रिड रोल
- झींगा कॉकटेल
- मछली थेपला फ्रेंकी

- मछली पात्रा

6. झारखंड:

- घुघनी के साथ धुसका
- चिल्ला रोटी
- झींगा तेमपुरा

7. जम्मू एवं कश्मीर कश्मीर:

- गाडे अंचर (मछली का अचार)
- कमल के तने और मूली के साथ कश्मीरी मछली
- गाडे हाक टी नादिर (कमल के तने और कश्मीरी सलाद के साथ मसालेदार मछली)
- हरी मिर्च के साथ मछली का अचार

8. कर्नाटक:

- झींगा घी रोस्ट
- स्क्रिड मसाला फ्राई
- झींगा बिरयानी
- केकड़ा कटलेट
- मछली करी
- नीर डोसा
- चावल कडुबू

9. केरल:

- चेम्मीन उलार्थियाथु (झींगा करी)
- कूथल रोस्ट (स्क्रिड रोस्ट)
- नेमीन करी (मछली करी)
- पुट्टू और कडाला करी (चावल केक और चना करी)
- वेज स्टू के साथ अप्पम
- परिप्पु पायसम (दाल मिठाई)

10. महाराष्ट्र:

- झींगा कोलीवाड़ा
- सुरमई फ्राई
- मंडेली फ्राई
- सोलकाडी (नारियल पेय)
- मुंबा झींगा कोलीवाड़ा

11. उत्तर पूर्वी राज्य:

- . संघा उरामिन (उबले हुए मछली)
- . सिंगजू (कच्ची सब्जी सलाद)
- . खजिंग कांगौ (झींगा सलाद)
- . रौ मास पाटोट दीया (केले के पत्ते में लिपटी रोहू मछली)
- . पोटोल चिंगरी डोलमा (झींगे से भरी लौकी)
- . पुरा मसोर पितिका (स्मोक्ड मछली मसला हुआ)
- . मछली पितिका
- . मछली स्टीम राइस के साथ टेंगा
- . चिपचिपे चावल के साथ मछली पतुरी
- . झींगा चाँप
- . नींबू चाय के साथ वापा पीठा
- . गुड़ की खीर

12. ओडिशा:

- . मलाई झींगा करी
- . माचा पतरापोडा (केले के पत्तों में लपेटी गई मछली)
- . माचा बेसरा (सरसों मछली करी)
- . चिंगुडी चुरा (चावल के साथ झींगा)
- . मुठी घंटा (मछली के साथ चावल का व्यंजन)

13. पंजाब:

- . मछली जैसामंडी मेवाड़ी
- . रजवाड़ी मछली
- . अमृतसरी फिश फ्राई

14. राजस्थान:

- . एसीटिस मसाला भेल/चैट
- . मच्छी के सूले
- . मछली जैसामंडी

15. तमिलनाडु:

- . पनियारम (स्वादिष्ट पकौड़ी)
- . केकडा मसाला
- . मनपनै मीन कोलाम्बु (मछली करी)
- . सुरा पुट्टू (शार्क मछली डिश)
- . नेथिली करुवडु थोक्कू (एंकोवी और सूखी मछली)
- . चेट्टीनाड एरल थोक्कू (चेट्टीनाड-शैली झींगा)

16. उत्तराखंड एवं उत्तर प्रदेश:

- . पहाड़ी मोमो प्लैटर

17. पश्चिम बंगाल:

- . सोरशीलीश झींगा पकौडा
- . भेटकी पटुरी (केले के पत्तों में लिपटी मछली)
- . कतला कालिया (मछली करी)
- . गोलडा चिंगरी मलाई करी (नारियल के दूध में झींगा)
- . माछेर कालिया (मछली कालिया)
- . माछेर चाँप (मछली के पकौड़े)
- . मछली कालिया

18. लेडीज़ क्लब स्टॉल:

- . चना पोडो: छोले से बना हार्ड-प्रोटीन स्नैक
- . हार्ड प्रोटीन चना चाट: चटपटा, चटपटा छोले का स्नैक
- . देसी फिरंगी बेजी सैंडविच: भारतीय और पश्चिमी स्वादों के मिश्रण वाला फ्यूजन सैंडविच
- . हॉट कॉफ़ी: ताज़ी बनी कॉफ़ी
- . मंचूरियन: तीखी चटनी में तली हुई सब्जियाँ
- . झाल मुरही : सरसों के तेल और मसालों के साथ मुरमुरे का एक पारंपरिक बंगाली नाश्ता
- . तीखे चावल: तीखे मसालों से बना चावल का व्यंजन
- . सेमिगे: तीखी चटनी के साथ परोसा जाने वाला चावल का एक प्रकार का नूडल

19. एबीआई (कृषि और व्यवसाय ऊष्मायन) स्टॉल:

. एबीआई स्टॉल पर कृषि और मत्स्य पालन क्षेत्र से संबंधित नवीन उत्पादों को प्रदर्शित किया गया, जिसमें मछली पालन और समुद्री खाद्य उत्पादन में प्रगति की जानकारी दी गई।

आकर्षण और प्रभाव: फिश स्वाद कार्यक्रम ने न केवल विविध खाद्य अनुभव प्रदान किया; इसने भारत में मुख्य भोजन के रूप में मछली के महत्व पर भी ध्यान आकर्षित किया। मछली पालन और जलीय कृषि लाखों लोगों की आजीविका में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं, इस कार्यक्रम ने टिकाऊ मछली पकड़ने की प्रथाओं और मछली की खपत को बढ़ावा देने की आवश्यकता को रेखांकित किया। PMMSY, ICAR, SBI, MPEDA और NFDB जैसे प्रमुख संगठनों की साझेदारी के माध्यम से, फिश स्वाद 2025 ने टिकाऊ मत्स्य पालन और इस क्षेत्र के आर्थिक महत्व के संदेश को मजबूत किया। इस कार्यक्रम ने भारत के विशाल तटीय और मीठे पानी के संसाधनों की क्षमता को भी प्रदर्शित किया, जिसमें बताया गया कि कैसे ये संसाधन देश के सांस्कृतिक ताने-बाने में बुने हुए हैं। इसने पाक कला के शौकीनों के लिए न केवल मछली के व्यंजनों का पता लगाने के लिए एक उत्कृष्ट मंच बनाया, बल्कि भारत में उपलब्ध अद्वितीय मछली किस्मों और स्थानीय अर्थव्यवस्थाओं में उनके योगदान के बारे में भी अधिक जानने के लिए।

निष्कर्ष: फिश स्वाद 2025 हर तरह से एक शानदार सफलता थी। प्रमुख प्रायोजकों के समर्थन और व्यापक भीड़ के साथ, इस कार्यक्रम ने भारत की पाक कला की समृद्धि का जश्न मनाया और देश के आहार और अर्थव्यवस्था में मछली के महत्व पर जोर दिया। देश भर से विविध भागीदारी और पेश किए गए व्यंजनों की बहुलता ने इस कार्यक्रम को किसी भी खाद्य प्रेमी के लिए एक ज़रूरी कार्यक्रम बना दिया। इसने इस धारणा को पुष्ट किया कि भारत का मछली भोजन इसकी संस्कृति की तरह ही विविध और समृद्ध है, और इसने निस्संदेह टिकाऊ मछली पालन और पाक परंपराओं की अधिक सराहना को बढ़ावा देने के लिए एक मंच प्रदान किया। चाहे आप समुद्री भोजन के शौकीन हों या कोई नया पाक रोमांच तलाश रहे हों, फिश स्वाद 2025 आपके लिए एक बेहतरीन जगह थी!