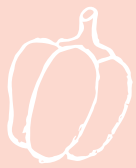


خانم رحمتی با تلفیق چاشنی‌ها غذاهای خانگی به سبک خودش را می‌پزد



## سفارش با طعم خانگی

● **فاطمه بختیاری** | مادخرها از همان بچگی که شروع به عروسک بازی می‌کنیم، دوست داریم که پای گاز بایستیم و آشپزی کنیم. اما کمتر دختری را می‌توان پیدا کرد که در هفت سالگی پای گاز ایستاده باشد و بادمجانی را که خودش پوست کرده سرخ کند! زهرارحمتی از آن‌هایی است که اتفاقاً از هفت سالگی پای گاز ایستاده و همان بادمجانی که مثال زدیم را سرخ کرده است. او از آن دهه پنجاهی‌هایی است که به پخت و پز علاقه دارد و نه تنها دستی در پخت انواع کبک و شیرینی دارد و غذاهای سنتی ایرانی را هم خوب می‌پزد بلکه با تغییر ذائقه مردم سراغ پخت انواع فست‌فودها و سوسیس و کالباس‌ها هم رفته تا غذایی سالم پای سفره بگذارد. این غذای سالم پای سفره گذاشتن او محدود به خانه خودش نیست و سال‌هاست که پخت و پزها را به حرفه‌اش تبدیل کرده است.

### ازدواج و آغاز زندگی مشترک

خانم رحمتی قبل از اینکه دیپلم بگیرد، دقیقاً در سال‌های دبیرستان ازدواج می‌کند. از زندگی‌اش راضی است و یک پسر و یک دختر دارد. او می‌گوید: کم‌سن و سال بودم که ازدواج کردم، همیشه به پدرم می‌گفتم می‌ترسیدم در خانه بمانم! خیلی زود ازدواج کردم ولی شکر خدا راضی هستم. پسرم متولد سال ۷۵ و دخترم متولد سال ۸۰ است. این هم که می‌بینید به آشپزی و پخت و پز علاقه دارم، سابقه‌اش به سال‌ها پیش برمی‌گردد. از همان بچگی به این کارها علاقه داشتم. هفت سالم بود که با مادرم رفته بودیم خانه خاله‌ام، آن‌ها مشغول صحبت بودند که من رفتم آشپزخانه و چشمم به بادمجان‌ها افتاد. پوست گرفتم و سرخ کردم. از بوی سرخ شدن خاله و مادرم متوجه کارم شدند و کلی ذوق کردند. تا حدود پانزده سال پیش پخت و پزها هم برای خودم بود تا اینکه بچه‌ها بزرگ‌تر شدند و وقتم آزاد شد و تصمیم گرفتم کاری را شروع کنم که خانگی باشد. منظورم این است که در خانه باشم و نیاز نباشد بیرون بروم چون اعتقاد دارم بیرون رفتن و کارهای اداری باعث فرسایش ما خانم‌ها می‌شود. من ترجیح می‌دهم اگر قرار است کاری انجام دهم کنار خانواده‌ام باشم. هم‌نگرانی کارهای خانه را ندارم و هم اینکه آن‌ها در کارها کمک می‌کنند و کلافه‌ای باصفا‌تری می‌شود. در کل خانواده برای من اولویت دارد.



### کالباس خانگی بپزیم

مواد لازم برای تهیه کالباسی به وزن یک کیلو و نیم

- سینه مرغ شنیسل شده یک عدد (حدود ۸۰۰ گرم)
- ۲ عدد زرده تخم مرغ
- ۳ حبه سیر
- یک سوم پیما‌نه روغن مایع (بهتر است روغن زیتون باشد)
- عصاره مرغ یخ‌زده که زمان استفاده آن را باید پودر یا برفکی کنیم (در تهیه کالباس از ژلاتین استفاده می‌شود ولی چون برای بچه‌ها ضرر دارد من از عصاره مرغ استفاده می‌کنم که این کار خلاقیت خودم است و مرسوم نیست. انواع ادویه‌ها را زمان تهیه در آن می‌ریزم از فلفل و آویشن بگیرد تا جویبویا... استفاده از ادویه‌ها و میزان آن‌ها براساس ذائقه خودتان است.)
- یک چهارم پیما‌نه شیر خشک فنادی یا نشاسته ذرت (بود زرد آن بهتر است.)
- فلفل دلمه، هویج و قارچ بخارپز شده برای مغزدار کردن (این‌ها هم باید بدون اینکه آبی ببیند بخارپز و خرد نگینی شود.)
- کیف یا کاور کالباس که از فروشگاه مواد شیرینی‌پزی می‌توانید تهیه کنید.
- ادویه فلفل سیاه و قرمز، زنجبیل، دارچین، هل و جوزبویا که این یکی حتماً باید باشد به مقدار سرقاشق جای خوری. (ادویه‌ها همگی پودر هستند.)

امسال که ایام ماه مبارک رمضان و عید نوروز با هم تلاقی کرده‌اند بد نیست که با یک افطاری ساده دید و بازدیدها را خوش‌مزه‌تر کنیم. برای تهیه غذاهای کمی ساده‌تر و البته باب طبع بچه‌ها و فست‌فودها یکی از مواد اصلی که مورد نیاز است، کالباس است. از آنجایی که خانم رحمتی یکی از محصولاتی که تولید می‌کند سوسیس و کالباس خانگی است از او خواستیم که دستور تهیه آن را به ما هم بدهد تا در خانه یک محصول سالم تولید کنیم.

مواد لازم

