

تجربه‌های شیرین

او در پاسخ به این سؤال که آیا تا به حال غذایی را خراب کرده؟ می‌گوید: غذاها را هیچ وقت خراب نکردم ولی شیرینی زیاد خراب کرده‌ام. بعضی وقت‌ها رنگی که می‌خواهم یا پفی که باید را نمی‌کند. این جور وقت‌ها شیرینی‌ها را می‌ریزم توی سینک ظرفشویی و آب را رویش باز می‌کنم از بس اعصابم خرد می‌شود! شوهرم می‌گوید به ما بده بخوریم، ولی کاری که خراب شود را اصلاً دوست ندارم. جالب است که وقتی پخت و پز می‌کنم، خودم اصلاً تمایلی به خوردن و تست کردن ندارم. تستم بچه‌ها هستند و شوهرم. غذاهایی که آماده می‌کنم همه بر اساس سفارشی است که از قبل می‌گیرم. یا اینکه بخوایم بازارچه بروم چند مدل غذا آماده کنم که استفاده شود چون اهل فریز کردن غذا نیستیم. آنچه باعث جذب و افزایش مشتری می‌شود کیفیت است. هرچند که الان دست زیاد شده و سفارش‌ها کمتر است ولی باز هم کیفیت را مردم متوجه می‌شوند و انتخاب می‌کنند. من با وجود اینکه مشتری انواع غذاها را دارم ولی باز هم غذاهای سنتی بیشتر مخاطب دارد به خصوص کوفته و میرزا قاسمی هیزمی. من با وجود اینکه آشپزم و انواع غذاها را بلد هستم ولی کدو و بادمجان از آن غذاهایی است که هرچه بخورم سیر نمی‌شوم.

چالش‌های دریافت وام و ادامه کار

خانم رحمتی که در خانه کار می‌کند از ابزاری هم که در خانه دارد استفاده می‌کند ولی به دنبال گرفتن وام‌های مشاغل خانگی هم بوده است. می‌گوید: برای وام اقدام کرده‌ام. حدود ۵ میلیون تومان است ولی ضامن‌های قرص و محکمی می‌خواهد که من ندارم. ضمن اینکه مبلغ وام آن قدری نیست که بتوانم چندتا وسیله‌ای که لازم دارم را بخرم. حداقل باید ۱۵۰ میلیون تومان باشد که گره‌ای از کارم باز کند.



طرز تهیه

- سینه مرغ را داخل همزن می‌گذاریم و حسابی خورده می‌کنیم. بعد زرده‌ها را می‌ریزیم و بعد دیگر مواد را می‌افزاییم. کامل که شکل گرفت پودر ریخ را به آن اضافه می‌کنیم. حواستان باشد بعد از این مرحله مواد اصلاً نباید گرم شود. مخلوط کرده و سریع داخل قیف می‌کنیم. در این مرحله هم باید هواگیری به درستی انجام شود.
- ابتدا انتهای قیف را گره زده و آن را بخارپز می‌کنیم. یک وقت داخل آب این کار را انجام ندهید حتماً بخارپز کنید. برای بخارپز کردن به دو تا قابلمه و یک صافی استیل نیاز دارید. آب قابلمه هم باید پایین تر از سید باشد.
- ۴۰ دقیقه که گذشت، کالباسی که بخارپز شده را داخل ظرف یخی که از قبل کنار دستمان گذاشته‌ایم می‌گذاریم. نیم ساعتی می‌گذاریم همان جا باشد بعد به مدت یک روز داخل یخچال می‌گذاریم. بعد از طی این مراحل کالباس آماده است و می‌توانید آن را نوش جان کنید.

شروع حرفه‌ای آشپزی

او که کارش را به صورت حرفه‌ای از سال ۹۰ شروع می‌کند، در ادامه می‌گوید: تخصصم غذاهای سنتی است ولی انواع شیرینی‌ها را درست می‌کنم و الان که غذاهای فست فودی مورد توجه است، آن‌ها را هم تهیه می‌کنم. اولین بار که یک دوره آموزشی شرکت کردم، مربی برایش جذاب بود که برعکس همه که نشسته‌اند تا یاد بگیرند، من می‌ایستم و یاد می‌گیرم. دلیل این کارم این بود که ایستاده تسلط بیشتری به خرده‌کارهایی که می‌کرد داشتم. اسفند همان سال وقتی در بازارچه‌ای کیفیت کارهایم را دید تعجب کرد و گفت این نتیجه ایستادن هایت است! کارم را با عشق انجام می‌دهم. بعضی روزها که سفارش‌ها زیاد است یامی‌خواهم بازارچه بروم از چهار صبح می‌آیم آشپزخانه تا هشت شب. از نظر بدنی خسته می‌شوم، ولی از نظر روحی حالم تا آخرین لحظه خوب است.

همیشه استرس دارم

او که نام «خوشمزه خانه» را برای محصولاتش انتخاب کرده، درباره فروش محصولاتش می‌گوید: قبلاً که خانه مادرم سمت میدان راهنمایی بود، در زیرزمین خانه بازارچه‌های مختلف برگزار می‌کردیم و خانوادگی کمک هم بودیم. ولی بعد از اینکه خانه را فروختیم و دیگر فضایی نداشتیم، در بازارچه‌های مختلف شرکت می‌کنم. یک بخش هم فروش مجازی است. ماه رمضان سال ۱۴۰۱ در برنامه غذاهای ملل حضور داشتم. تا حدود یک صبح مشغول بودیم. در آن برنامه من برنده بخش غذای ایرانی شدم. شله، سوپ، آش، کیک مرغ، پیراشکی و انواع دسرها و شیرینی‌ها را در غرفه‌ام داشتم. دو تا از برادرهایم که در کار فست فود هستند، هم آن زمان به کمک آمدند. به خاطر اجاره بالا الان مغازه را جمع کرده‌اند، ولی در فکرش هستیم که یک مجتمع غذایی با هم راه بیندازیم. یک بخشی از کار من هم در خیریه و در موکب‌های دهه آخر صفر است. یک جمع از خانم‌ها هستیم که در موکب سمت آبروان، بدون کمک هیچ مردی برای وعده‌های مختلف حدود هشتصد غذا برای زائران پیاده می‌پزیم. خورشت، آبگوشت، کاجی، حلیم، پیتزا و غذاهای متنوع در موکب درست می‌کنیم. یکی از اولین سفارش‌هایم در حجم بالا، سفارش حلیم برای صبحانه بود. بیست کیلو حلیم می‌خواستند و من می‌ترسیدم خراب کنم. همسرم این مواقع خیلی به من دلداری می‌دهد. خدا را شکر که از عهده‌اش برآمدم و سفارش‌های دیگری را هم گرفتم. شکر خدا کارهایم خراب نمی‌شود ولی همیشه استرس داشتم و هنوز هم همراهم است. با وجود اینکه هنوز هم غذاهایم را از روی دفتر آماده می‌کنم و هیچ وقت مواد را چشمی نمی‌ریزم و با ترازو و پیمانانه اندازه‌گیری می‌کنم.

