

کسب و کار مادر و دختری

بی بی فهیمه حیدری از ماجراهای غذاخوری شان می گوید. کسی که هفده سال کارمند دانشگاه علوم پزشکی بوده. بعد از استعفا و چهار پنج سال کار فرهنگی تصمیم می گیرد به همراه یک مادر هنرمند کسب و کاری راه بیندازد و کارآفرینی کند. خانم حیدری مادر چهار فرزند و یک زن فعال و پرنرزی است.

چه جرقه ای باعث شد با مادر همراه شوید و غذاخوری را راه بیندازید؟

وقتی از شغل استعفا دادم فکر می کردم می توانم کار نکنم ولی بعد از چند وقت احساس می کردم وقتم به بطالت می گذرد و دوست داشتم کار جدیدی راه بیندازم. روحیه ام فعال است و می دانستم باید حرکت جدیدی راه بیندازم. مامان چندین سال بود که دوست داشته کار آشپزی را راه اندازی کند ولی این جور کارها به تنهایی امکان پذیر نیست و حتما باید چند نفر پای کار باشند. کار غذا از حمت زیادی دارد ولی باتوکل به خدا کار را شروع کردیم. هم از هنر مامان استفاده می کنیم هم کارآفرینی انجام شده است. مجموعاً ۹ نفر هستیم که توی آشپزخانه و سرو غذا فعالیم.

از کاری که به همراه مادر راه اندازی کرده اید راضی هستید؟
اول، کار خیلی سخت بود ولی همان طور که خدا وعده داده است، در پی هر سختی آسانی است. کارها که پیش رفت و نیروها منظم تر شدند همه چیز بهتر شد.

کدام نکته هست که از مامان یاد گرفته اید و دوست دارید به دخترتان یاد بدهید؟

مامان برای من الگوی هنر و صبر و تلاش است. به نظرم اگر همین استقامت برای انجام کار را از مادرم یاد بگیرم کافی است.

اکنون شما جایی ایستاده اید که خیلی ها دوست دارند باشند. داشتن یک کسب و کار خانوادگی چطور این اتفاق رقم خورد؟

اگر کسی دنبال هدفی باشد و برایش تلاش کند، خدا همه چیز را محقق می کند. زمانی که ما کار را شروع کردیم دیدیم بازار خراب است ولی به خدا توکل کردیم و گفتیم بازار برای همه خراب است و ما هم جزئی از همین جمع هستیم. استرس اول کار خیلی زیاد بود. هزینه ها زیاد بود و نگران بودیم ولی الان خیلی بهتر شده. کارها روی ریل افتاده و همه چیز بهتر شده است.



سوپ گشنیز به روش مامان مریم

سوپ گشنیز به عنوان غذایی که ماده اصلی تشکیل دهنده اش ماست است در شهرهای مختلف خراسان طبخ می شده است. در زمان حاضر هم غذای محبوبی است. تبریزی ها هم این غذای خوشمزه را دوست دارند و می پزند.

برای سوپ گشنیز چه لازم داریم؟ مواد لازم:



- جو پوست کنده
- آب مرغ
- پیاز
- هویج
- سیر
- ماست
- گشنیز
- نمک و فلفل به همراه زنجبیل

جو پوست کنده و گشنیز خرد شده و ماست ترش از ضرورت های یک سوپ گشنیز خوب و پرمالات است. آب مرغ سوپ را لذیذ تر می کند سیر هم طعم ماندگاری به این سوپ می دهد و هویج که رنگ و لعاب خوبی به غذا می دهد. بقیه اش هم ادویه است و دوستی که غذا را می پزد. سوپ گشنیز آنرا مریم مزه همه آش ها و سوپ های بچگی مان را می دهد وقتی خسته و کلافه از مدرسه برمی گشتیم و سری می زدیم به قابلمه روی گاز مامان و با یک سوپ یا آش خوش طعم شگفت زده می شدیم.

سوپ گشنیز را چطور بپزیم؟

برای شروع، جو پوست کنده را در یک قابلمه با مقداری آب روی حرارت قرار می دهد تا بپزد. بعد از پخت، با استفاده از صافی آب آن را جد می کند و جو پخته شده را کنار می گذارد. امروزی ها بیشتر از جو پرک استفاده می کنند که غذا سریع تر آماده شود ولی سوپ گشنیز آنرا مریم با جو پوست کنده است و حسایی جامی افتد. آنرا مریم آب مرغ آماده دارد ولی بعضی ها به جای آب مرغ، از عصاره مرغ استفاده می کنند. استخوان مرغ را به همراه یک عدد پیاز چهار قاچ شده، نمک، یک تکه زنجبیل و مقداری آب روی حرارت بگذارید تا بپزد. آبش برای سوپ گشنیز یا هر سوپ دیگری عالی است. بعد هم هویج خرد شده و سیر رنده شده و ادویه را به همراه جوه های پخته شده به آب مرغ اضافه می کند. صبر می کند تا محتویات قابلمه به جوش بیاید، بعد آتش زیر قابلمه را کم می کند تا با شعله ملایم بپزد و لعاب بدهد. بعد از پخت، ده دقیقه آخر کار، گشنیزهای خرد شده را به سوپ اضافه می کند. حواسش هست غذا ته نگیرد. بعد هم ماست هم زده اضافه و سوپ یکدست می شود. حالا نباید سوپ به جوش بیاید. فقط باید داغ بماند چون ماست اضافه شده و سوپ گشنیز آنرا مریم آماده است.

