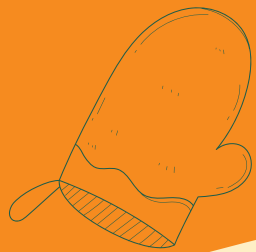


هانیه دهقان نیری، سرآشپز محله گوهرشاد، با تغییر مسیر زندگی اش از خیاطی به آشپزی آینده‌ای تازه برای خودش ساخت

طلای بین‌المللی باقیمه نثار



ورود به دنیای آشپزی بایک کیک تولد

اما نقطه عطف زندگی او، یک کیک تولد ساده بود. هانیه برای جشن تولد یک سالگی پسرش، کیک را از قنادی خرید؛ اما همان لحظه تصمیم گرفت سال بعد، کیک تولد دوسالگی او را خودش درست کند. علاقه اش به قنادی آن قدر جدی شد که از همان سال های نخست، علاوه بر یادگیری، آموزش را نیز آغاز کرد. او می گوید: وقتی دیدم فرزندم با دیدن کیک چقدر خوشحال شد، احساس کردم باید این مسیر را ادامه بدهم. پخت کیک و شیرینی را نزد آزاده ملکی، از استادان برجسته این حوزه، آموختم و خیلی زود به مرحله ای رسیدم که هر ماه به چندین هنرجو آموزش می دادم. او برای تشویق فرزندانش به ادامه تحصیل، خودش نیز دوباره به فضای آموزشی بازگشت. ابتدا در رشته قنادی ثبت نام کرد، اما به دلیل مخالفت پدرش، مدتی این مسیر را کنار گذاشت. دوسال بعد وارد دانشگاه شد و در رشته آشپزی ادامه تحصیل داد. هانیه می گوید: دوست داشتم بچه هایم ببینند که در کنار مهارت، باید دانش آن را هم آموخت.

مادر بودن هدف اول

هانیه فعالیت حرفه ای خود را در آموزشگاهی در محله راهنمایی آغاز کرد و به صورت فشرده، در سه شیفت به آموزش قنادی و آشپزی پرداخت. سال ۱۳۹۵ وارد مجموعه فنی و حرفه ای شد تا ابلاغ رسمی مربیگری دریافت کند و فعالیتش شکل حرفه ای تری به خود بگیرد. او می گوید: مدیر آموزشگاهی که در آن تدریس می کردم، به من گفت استعداد زیادی در آشپزی دارم و بهتر است مدرک تخصصی این حوزه را هم دریافت کنم. همین توصیه باعث شد علاوه بر قنادی، مدرک مهندسی صنایع غذایی را نیز بگیرم. هانیه حتی در مقطع کارشناسی ارشد رشته بهداشت و صنایع غذایی دانشگاه سبزوار پذیرفته شد، اما به دلیل مسئولیت مادری، ادامه تحصیل نداد. او می گوید: هدف اول من مادر بودن است؛ مادری چیزی نیست که بتوان آن را به بعد موکول کرد. بچه هادر هر سنی که هستند، همان یک بار فرصت تجربه آن مقطع را دارند. باین حال، هانیه آموزش و یادگیری را کنار نگذاشت. او همواره در دوره های تخصصی مختلف شرکت می کند؛ از دوره های تخصصی سوسیس و کالباس گرفته تا دوره های نوین طراحی و تزئین غذا.

میترا صدرا ۲۵ سال پیش، دختر نوجوانی که تابستان ها برای یادگیری خیاطی به کلاس های فنی و حرفه ای می رفت، هرگز تصور نمی کرد روزی بایک بشقاب، قیمه نثار، در میان نمایندگان ۷۶ کشور جهان بدرخشد و مدال طلای مسابقات گاسترونومی ترکیه را در بخش غذاهای آسیایی به دست آورد. امروز هانیه دهقان نیری، سرآشپز و مدرس مشهودی ساکن محله کلاهدوز، نه تنها در عرصه آشپزی و قنادی نامی شناخته شده است، بلکه می گوید مفهوم «گاسترونومی» یعنی پیوند میان غذا، فرهنگ و سبک زندگی را در مشهد و سراسر ایران گسترش دهد. او مسیر حرفه ای خود را از مادر بودن آغاز کرد و امروز داور بین المللی و استاد آموزشگاه های مختلف فنی و حرفه ای است؛ زنی که رؤیای راه اندازی هتلی نزدیک حرم امام رضا (ع) را در سر دارد.

تغییر مسیر زندگی با مادر شدن

عطر هل و دارچین و بوی کیک تازه پخته شده، فضای آشپزخانه آموزشگاه را پر کرده است. این آموزشگاه هر روز میزبان هنرجویان بسیاری است. هانیه چند روز در هفته بلباس سفید سرآشپزی در اینجا حضور دارد تا به علاقه مندان دنیای آشپزی، انواع کیک، شیرینی و غذا را آموزش دهد.

امروز نیز همراه تعدادی از هم تیمی هایش که در مسابقات گاسترونومی ایران شرکت کرده اند، در آموزشگاه حضور دارد و در کنار هم مشغول تهیه غذا و شیرینی هستند. هانیه متولد سال ۱۳۶۵ است. او در سال ۱۳۷۹، زمانی که دانش آموز مقطع راهنمایی بود، تصمیم گرفت تابستان ها مهارتی بیاموزد و به همین دلیل وارد آموزشگاه های فنی و حرفه ای شد. مادرش خیاط بود و همین موضوع باعث شد نخستین مهارتی که یاد می گیرد، خیاطی باشد. همان سال هادر کیک خیاطی اش را گرفت و خیلی زود وارد زندگی مشترک شد؛ در شانزده سالگی ازدواج کرد و پس از مادر شدن، مسیر زندگی اش تغییر کرد.

خودش می گوید همه موفقیت هایش را مدیون مادر بودن است؛ نقشی که نه تنها مانع پیشرفت او نشد، بلکه انگیزه ای شد برای یاد گرفتن، آموزش دادن و ادامه دادن مسیرش.

هانیه برای اینکه بتواند فرزندانش را بهتر تربیت کند، دوره های تربیت مربی کودک را گذراند و بعدها به آموزش کودکان پرداخت. حتی در دوره کارورزی جهاد دانشگاهی، لباس های عروسکی طراحی و آماده می کرد تا کودکان از آن ها استفاده کنند.

خودش می گوید: آموزش و کار با کودکان را دوست داشتم و می خواستم از مهارتی که در خیاطی داشتم، برای آن ها استفاده کنم. برای همین لباس های عروسکی می دوختم، بچه ها آن ها را می پوشیدند و بآن ها نمایش اجرا می کردند.

