

قناد ساکن محله فلسطین پس از سال ها تمرین و تجربه، در مسابقات بین المللی گاسترونومی ترکیه مدال برنز گرفت

قصه افتخار با کیک عروسی



راه تجربه

گلی بردم و مدالی آوردم

گل های کیک پیش از سفر در سه جعبه بسته بندی شدند. مهساجعبه ها را با خود به فرودگاه برد و در طول پرواز نیز مراقب بود که آسیبی به آن ها نرسد. «همه گل های کیک را در جعبه آماده و بسته بندی کردم و صبح و سالم به پرواز رسیدند. این جعبه ها در طول مسیر دست خودم بود و از فرودگاه تا هتل همه چیز به خیر گذشت. اما رسیدن گل ها به ترکیه پایان ماجرا نبود. اتفاق اصلی زمانی رخ داد که رطوبت هوای ترکیه روی فوندانت ها اثر گذاشت. مهسا شب آخر مسابقه را تا ساعت ها درگیر نصب گل ها گذراند؛ از ساعت ۶ عصر تا ۲ بامداد. در هتل، گل ها را روی ماکت کیک نصب می کردم. گل های ظریفی که به خاطر رطوبت با کوچک ترین ضربه می شکستند. در این میان، حدود سیصد گل از بین رفت. کیک که قرار بود سراسر پوشیده از گل باشد، تنها یک طرف آن با گل تزئین شد. مهسا می گوید که اگر این طور نمی شد احتمال داشت نتیجه بهتری بگیرد و روایتش را این طور ادامه می دهد: داوران مسابقه بسیار سخت گیر بودند و سانت به سانت کیک و گل را اندازه می زدند. شرکت کنندگان این بخش هم خیلی زیاد بودند. با وجود این موفق شدم در بخش کیک عروسی، مقام سوم مسابقات بین المللی گاسترونومی ترکیه را کسب کنم.

مدال برنز برای مهسا دستاورد سال ها تلاش و کوششی است که از یک کارگاه کوچک شروع شد و حالا او را به عرصه ای بین المللی رسانده است.

یک مدال و یک مدرک

بازگشت از ترکیه پایان این مسیر نبود. مهسا به همراه تعدادی از اعضای تیم خراسان رضوی، بهمن سال گذشته در دوره داور بین المللی که در هتل پارسیان آزادی تهران برگزار شد، شرکت کرد و مدرک این دوره را به دست آورد. او دلیل این انتخاب را تنها دریافت یک مدرک تازه نمی داند؛ در این دوره شرکت کردم، چون به بهبود کارم کمک می کرد. وقتی با قوانین این حرفه آشنا می شوی و می بینی چطور جزئیات اهمیت دارد، به طور حتم در کار از آن استفاده می کنی.

قنادی، هنر ایستادن

امروز مهسا علاوه بر فعالیت حرفه ای، مربی هم هست و بخشی از وقتش را به آموزش اختصاص می دهد. تجربه مسابقات و سال ها کار با کیک و شیرینی باعث شده است نگاهش به آموزش نیز پیشتر عملی باشد. او معتقد است هنرچو برای قناد شدن باید دست به کار شود و تنها با دیدن آموزش های آنلاین نمی توان ظرافت های این حرفه را آموخت؛ «قنادی برخلاف ظاهر شیرینش، حرفه ای سخت و طاقت فرسا است؛ ساعت ها باید سر پا ایستاد و تمام وقت کار کرد. یک قناد حرفه ای باید بتواند در سه دقیقه یک کیک را تزئین کند و این مهارت تنها با تجربه و کار عملی به دست می آید.»

گل های ظریفی که راهی مسابقه شدند

ماجرای حضور مهسا در مسابقات بین المللی گاسترونومی ترکیه از تماس تلفنی استادش، جواد خدادادی، آغاز شد. چند هفته مانده به مسابقه، خدادادی از برگزاری رقابت ها خبر داد و به او پیشنهاد کرد که در این رویداد شرکت کند؛ «استادم و خانم زهره اورنگی از داوران این مسابقه بودند و می خواستند از خراسان رضوی تیمی در این رقابت حاضر شوند. با همکاری خانم هانیه دهقان نیری تیمی از خراسان رضوی عازم مسابقات شد که من هم یکی از آن ها بودم. این مربیان، همه نکات داور را بر ایمان توضیح دادند؛ اینکه گل ها و چیدمان آن ها چطور بررسی و سنجیده می شود.» در چنین رقابتی، جزئیاتی که شاید برای مخاطب عادی چندان مهم به نظر نرسد، می تواند نتیجه را تغییر دهد. یکسان بودن رنگ گل ها، اندازه و ظرافت آن ها و نحوه قرار گرفتنشان روی کیک، بخشی از استانداردهایی است که داوران با دقت بررسی می کنند؛ «برای حضور در این رقابت، باید کیک را آماده می کردم که تزئیناتش از گل های فوندانت بود؛ گل هایی ظریف و شکننده که سالم رساندنشان به مقصد از دشواری های مسابقه بود.»



صدرا خامه را به آرامی روی کیک، صاف و یکدست می کند و بعد نوبت به گل های ظریف فوندانت می رسد. او گل ها را از جعبه بیرون می آورد و با وسواس کنار هم می چیند. برای او این ظرافت فقط حاصل سلیقه نیست؛ پشت هر گل شکری، ساعت ها تمرین و تجربه قرار دارد. مهسا خجسته، قناد ساکن محله فلسطین، آذر ماه سال گذشته راهی مسابقات بین المللی گاسترونومی ترکیه شد و در بخش کیک عروسی مدال برنز گرفت. پس از بازگشت نیز با شرکت در آزمون داور بین المللی، مدرک این دوره را به دست آورد؛ مسیری که نشان می دهد قنادی برای او هنری است که هر روز برای بهتر شدنش تلاش می کند.

قصه ای که از آشپزخانه مادر شروع شد

مهسا خجسته متولد ۱۳۶۳ و ساکن محله فلسطین است. علاقه او به آشپزی و کارهای هنری از سال های کودکی شکل گرفت؛ زمانی که بیشتر وقت ها کنار مادرش می ایستاد و از تماشای دست های او هنری یاد می گرفت. او تعریف می کند: مادرم دست پخت خوبی دارد و در هنرهای مختلف هم دستی بر آتش دارد. از همان کودکی، کنارش کارهای هنری مختلف یاد می گرفتم؛ مثلاً ساخت گل های چینی و خمیری را. همین تجربه های ساده بعد ها تبدیل به یکی از پایه های اصلی کار مهسا شد. حالا تخصص او تهیه و تزئین کیک های عروسی با گل های فوندانت شکری و ظریف است؛ گل هایی که هر کدام باید با دقت ساخته، خشک و در نهایت روی کیک جانمایی شوند. فعالیت حرفه ای مهسا ابتدا با فینگر فود آغاز شد، اما بعد از گذراندن دوره های مختلف، مسیرش را به شکل تخصصی در شیرینی و کیک ادامه داد. حدود دوازده سال پیش نیز با یکی از همکارانش یک قنادی راه انداخت؛ تجربه ای که البته کوتاه بود. خودش درباره آن روزها می گوید: بایکی از همکارانم شراکتی قنادی راه انداختیم، اما سه ماه بیشتر دوام نیاورد. بعد از آن تصمیم گرفتم مسیر را به تنهایی ادامه دهم و کارگاه و آموزشگاهم را راه اندازی کردم.

