

تماشای گزارش



مامان ببخش، خانه را قنادی کردیم!

خدیجه، صفحه گردان را می چرخاند و از گیکتی که مقاومت روی آن بنا شده، حوض محض می برد. لیخندش را به رقیه که معمولا بیساید های خلاقانه اش از سد مشکلات می گذرد، تحویل می دهد. فرصت کوتاه است و چیزی تا آمدن بستگان داماد نمانده. سر ماسوره قیف خامه زدن را از دیک دیواره طبقه سوم گیک می گیرد و با قفسازی بکنواخت خامه هایی را که با رنگ خوراکی، صورتی ملایم شده اند، ضمن چرخاندن مداوم صفحه گردان به دیواره ها می چسباند. خامه زنی که تمام می شود رقیه با کاتر جلو می آید تا خمیر فوندانت را روی گیک فرم دهد. مدارک و گواهینامه های مربوط به گذراندن دوره های گیک پزی را که گرفتند، قاب کردند و سبینه کیش دیوار اتاق کارشان گویندند تا پاسخی باشد برای سؤال های پر تکرار مخاطبان و طرفداران شان: «شما دوره قنادی گذراندید یا خود آموز هستید؟» و مهم ترین شان: «این کیک را رو خودتون درست می کنید؟» این سؤال مهم و اخیر باعث شد تا خدیجه و رقیه تصمیم بگیرند تا مراحل گیک پزی خود در سفارش های گوناگون، بخش زنده و لایو به نمایش بگذارند.



قنادان کوچک

درباره خواهران کوچکی که سروکارشان با آرد، کاردک، سنبه و تپانچه است

زندگی سحر جعفریان روزنامه نگار

قالب فلزی را با سرعتی باورنکردنی روی سینی استیل برمی گرداند و چندبار آهسته هم قالب و هم سینی را تکان می دهد. کیک نسکافه ای با منافذ نمایان و یکسسان که قنادان حرفه ای در توصیفش از ترد و پفکی بودن یاد می کنند، از قالب رها می شود. خدیجه با دقت، کیک ترد دایره ای به قطر ۳۰ سانتی متر را روی صفحه گردان سنگی می گذارد تا کارهای مربوط به خامه زنی و فوندانت آن را شروع کند. قرار است کیک به شکل توپ فوتبال در آید. رقیه، از پیش، ماسوره های مناسب را به سر قیف خامه زنی بسته و حالا کاتر و تپانچه را آماده می کند. تهیه انواع کیک های فوندانت فانتزی با تعداد طبقات بسیار و طراحی های منحصر به فرد از

قصه تخصصی شیرین

خوش سلیقگی شان را می توان از میز شیرشان که حتی حین کار از تمیزی برق می زند، متوجه شد؛ میزی با ابعاد بزرگ که چندساله است وسط یکی از اتاق های خانه شان که فرش انداز بیشتری دارد (محله عبدالملک مشهد) جای گرفته. البته بخشی از این خوش سلیقگی نسبت به میز و جامه های محور آن در اتاق شاید به قیمتش بستگی دارد؛ ۸۷ میلیون تومان ناقلی که به گفته خدیجه این روزها به ۹۷ میلیون تومان هم رسیده. قفصه های متعددی نیز پشت به دیوار های همان اتاق داده اند که میانشان، مخلوط کن صنعتی، سسینی های پرشمار، انبر، کاتر، کاردک، چاقو، قلم و قلمو، بسته های رنگ خوراکی، پانچ فوندانت و مهر کیک به چشم می آید. بیخجال صنعتی هم که ۳۲ سال پیش با بیش ۳۲ میلیون تومان پول داده بودند، کنجی استوار مانده. با کمی فاصله از میز شیرکدرست مقابل آن، سه پایه دوربینی را روزلوش و مگا پیکسل هایی شفاف کاشته شده که از دوطرف به احاطه ریینگ لایت های خورشیدی و مهتابی در آمده. خدیجه، پیشنهاد بسته، مواد لازم کیک را به اندازه های معین ویژه بخش کیکسی فوندانت در ۱ طبقه با لایه هایی از تکه میوه های فصلی که قرار است طراحی اروپایی نیز داشته باشد، روی شیرک می چیند. رقیه هم بعد از گزیندن بندهای پیشیند خود، دست هایش را داخل دستکش های یکبار مصرف فرو می برد. از تخم مرغ، آرد، تخم مرغ، شکر، نشاسته و چند چیز دیگر به مقدار لازم که فارغ می شوند، فرا

قالب فلزی را با سرعتی باورنکردنی روی سینی استیل برمی گرداند و چندبار آهسته هم قالب و هم سینی را تکان می دهد. کیک نسکافه ای با منافذ نمایان و یکسسان که قنادان حرفه ای در توصیفش از ترد و پفکی بودن یاد می کنند، از قالب رها می شود. خدیجه با دقت، کیک ترد دایره ای به قطر ۳۰ سانتی متر را روی صفحه گردان سنگی می گذارد تا کارهای مربوط به خامه زنی و فوندانت آن را شروع کند. قرار است کیک به شکل توپ فوتبال در آید. رقیه، از پیش، ماسوره های مناسب را به سر قیف خامه زنی بسته و حالا کاتر و تپانچه را آماده می کند. تهیه انواع کیک های فوندانت فانتزی با تعداد طبقات بسیار و طراحی های منحصر به فرد از

با درجه حرارتی مناسب آتش می اندازند. حالا باید حواس شان باشد تا مواد بدون هیچ گونه استرس فیزیکی (اصطلاحی در حرفه قنادی) به پختی هموار برسند. در غیر این صورت، مواد نیم پز، خام و یا چسبناک می شوند. خدیجه، دفتر سفارش ها را نگاهی می اندازد تا از فراغت روزهای اول هفته آینده خود اطمینان حاصل کند؛ آخر با زحمت توانسته بودند جایی برای حضور در ورکشاپ آموزشی پدر کیک ایران آن هم با هزینه ای چندده میلیونی رزرو کنند.

گنلت با سبب زمینی خام یا پخته؟

خدیجه و رقیه، پیش از آنکه اسم و رسمش در حرفه قنادی به هم بزنند و به درآمدی قابل توجه برسند، آشنیزان کوچک آشنیزخانه نقلی خانه شان بودند. اغلب به جای بازی با عروسک، وردست مادرشان شام و ناهار تدارک می دیدند و بساط سفره پهن می کردند. نخستین بار حدود هلال داشتند که با نظارت مادر مواد گنلت گوشت را بعد از ترکیب و ورز، با فرم هایی تقریبی یکسان، کف ماهیتابه سرخ کردند. خدیجه که هم بزرگ تر است و هم آرام تر، تعریف می کند: «آن روز من اصرار داشتم سبب زمینی های مواد گنلت، خام باشند اما رقیه می گفت که باید پخته باشند خلاصه، خام یا پخته سرخ شان کردیم.» همان یک بار کافی بود تا مادر به علاقه جدی دختر کش بی برود؛ علاقه ای که کمی بعد شکلی واضح تر به خود گرفت و خواهران مشهدی را به قنادی و کیک پزی واداشت. می گفتند: «ما قنادان

تصویر شخصیت های انیمیشنی گرفته تا نقاشی های معروف، تخصص شگفت انگیز خواهران قناد یعنی خدیجه ۱۶ ساله و رقیه ۱۵ ساله است؛ تخصصی که آوازه شان را حسابی در شبکه های مختلف مجازی پیچانده و مشتری های فراوانی نیز از میان کاربران همان شبکه ها سوشان، روان کرده. وقتی با اتوبر مخلوط آب، قند، ژلاتین و گلیسرول که همان فوندانت یا روکش خوراکی کیک است، سطح سازی می کنند یا با سنبه های کوچک و بزرگ خمیرهای رنگارنگ را شکل و طرح می دهند و یا به قاعده شکر را تفت می دهند تا کاراملی شود، به چیزی جز جلب رضایت مشتری ها با سلیق جوروچور و کسب اعتبار برای هم نسلان شان فکر نمی کنند. آنها ضمن درس خواندن و انجام تکالیف دانش آموزی خود، روزها و ساعتها سرگرم پخت کیک های خاص و لاکچری ویژه مجالس عروسی، نامزدی، تولد و جشن های مشتریان خود هستند.

کوکچیکم که کیک شادی هایمان را می پزیم! رقیه که خواهر کوچک تر است و پر جنب و جوش تر، در حالی که یکی از مولدهای فوندانت را با دستمالی نخی، تمیز می کند، از خاطره نخستین کیکه که همراه خواهرش پخته، می گوید: «کیک نیمه آماده ای بود با طعم شکلاتی، نصفش سوخت و نصف دیگرش حسابی پف کرد!» تجربه این روز با تلاش، حمایت و مدیریت به تخصصی دور از ذهن (با توجه به سن و سال شان) تبدیل شده که از برش برای خود درآمدزایی و برای دیگران اشتغال زایی می کنند.

ثبت نام نشدن به علت سن کم!

قنادشدن، هوس دیرپو و آرزوی امروزشان نبود که فردا از یادشان برود. برای همین تماشای کمتر برنامه تلویزیونی کیک پزی را از دست می دادند یا کلیپ های آموزش مجازی پختن کیک های فرهاد و رحیم را نادره باقی می گذاشتند. با پول تجویی هایشان یا آرد می خریدند یا قالب های گوناگون. وسایل بازی شان هم با کاتر خامه بود و یا کاردک کیک. به حدود ۱۰ سالگی که رسیدند نخستین مشتری های کیک های خوش عطر و طعم شان که همه را به تعجب می انداخت، کسانی از اقوام و دوستان بودند؛ کسانی که تا مزه لذیذ اولین برش از کیک هادر دهانشان بخش می شد. با حاصل پس انداز آن مردها، بر صندلی یکی از ورک شاپ تخصصی و یک روزه با عنوان «آموزش کیک های مدرن و لوکس خامه ای» که توسط یکی از استادان معروف این حرفه در مشهد برگزار می شد، تکیه زدند.

خدیجه و رقیه، پیش از آنکه اسم و رسمش در حرفه قنادی به هم بزنند و به درآمدی قابل توجه برسند، آشنیزان کوچک آشنیزخانه نقلی خانه شان بودند.



Advertisement for blood donation with a red blood bag icon and the text 'اهدای خون = اهدای زندگی'.

Advertisement for 'Agheh' (آگهی) company, mentioning 'Agheh Changes Company Special Production of Bisco Lach'.

Advertisement for 'Agheh' (آگهی) company, titled 'Agheh's General Discussion' (آگهی مناقصه عمومی).

A large advertisement for 'Agheh' (آگهی) company, titled 'Agheh's General Discussion' (آگهی مناقصه عمومی), detailing various projects and services.

Advertisement for 'Agheh' (آگهی) company, titled 'Agheh's General Discussion' (آگهی مناقصه عمومی), featuring a table with project details.

Advertisement for 'Agheh' (آگهی) company, titled 'Agheh's General Discussion' (آگهی مناقصه عمومی), providing further details on project specifications and contact information.