

# به طعم خانگی

این خانم شیرینی‌هایی می‌پزد که مزه‌های خاص دارند

**فاطمه بختیاری /** نه اینکه کار بیرون را تجربه نکرده باشد و حالا سراغ کسب و کاری خانگی آمده باشد، اتفاقاً تجربه هم کرده و به این نتیجه رسیده که کار خانگی اش خوب است! طاهره واحدیان از آن‌هایی است که هنرهای زیادی را تجربه کرده و مادرش از نوجوانی او را سرکلاس‌های هنری مختلف فرستاده است تا از هر انگشتش هنری فوران کند، اتفاقاً فوران هم کرده و از گل‌سازی بگیرد تا انواع بافتنی‌ها را تجربه کرده، اما ما حاصل این تجربه‌ها یک انتخاب شده و آن هم شیرینی‌پزی است که آن را به خانه آورده و علاوه بر قبول انواع سفارش‌ها دست به کار شده و یکی از اتاق‌های خانه‌اش را هم مجهز کرده است و کلاس آموزشی هم برای خانم‌ها برگزار می‌کند.

## دعواهای انتخاب

وقتی می‌خواستیم انتخاب رشته کنیم همه دعوایم می‌کردند که مدیریت خانواده نخوان! ولی من خواندم، به رشته‌های عملی علاقه داشتم، نوجوان که بودم مامان من را کلاس‌های مختلف می‌گذاشت. از همان زمان هرچه را یاد می‌گرفتم به دیگران آموزش می‌دادم و در کانون‌ها و مساجد فعال بودم. بعد از آن هفده سال بود که مدرک شیرینی‌پزی درجه ۲ گرفتم. همان سال دیپلم هم گرفتم و ازدواج کردم. مدرک که گرفتم سفارش قبول می‌کردم، ولی تصمیم گرفتم سرکاری بروم. مدتی بیرون از خانه سرکار می‌رفتم، اما به دلم ننشست. دوباره به شیرینی‌پزی برگشتم و تمام آموزش‌ها را گذراندم و هرچه مدرک لازم بود از فنی و حرفه‌ای گرفتم. در کنار آن دوره‌های مختلفی را هم که احساس می‌کردم برای ارتقای کارم مناسب است می‌رفتم. دوره‌ها را گذراندم و دوباره شروع کردم. الان دوسالی می‌شود که آموزش هم می‌دهم.

## همزن جهیزیه

پدر و مادرم هیچ وقت به آموزش‌های مدرسه اکتفا نمی‌کردند و من را کلاس‌های مختلف می‌فرستادند تا بیشتر یاد بگیرم. وقتی کوچک‌تر بودم در کیک‌پزهای برقی که المنت دارد و از بالا گرمای می‌دهد، کیک می‌پختم. یک بار من کیک پز را روی سماور گذاشتم که از زیر هم گرمای ببیند و از هردو



## «دادلی» خانگی بیزیم

دادلی، یکی از شیرینی‌های خشک خانگی است که با دستور خانم واحدیان می‌توانید آن را بپزید.

### مواد لازم

- پودر قند ۲۵ گرم
- روغن صاف قنادی ۲۰ گرم
- کره ۴۰ گرم
- زرده تخم مرغ یک عدد
- آرد سفید ۵۰ گرم
- آرد برنج ۵۰ گرم
- وانیل یک قاشق مرباخوری
- اسانس پرتقال یا هل به دلخواه

