

روایتی از تجربه شروع کسب و کار شیرینی پزی در منزل

پشت صحنه شیرین کاری

نجمه پریدری

کارشناس
کیک و شیرینی

این روزها صفحات زیادی در دنیای مجازی هستند که کسب و کارشان با شیرینی پزی گره خورده. استقبال مردم از کیک و شیرینی و نیاز نداشتن به فضای کاری و خانگی بودن شغل باعث شده تا افراد مختلفی جذب این کار شوند. از کیک های فوندانت گرفته تا ساده هر کدام مشتری خودشان را در این فضا دارند.

صفحه های خوش آب و رنگی که حتی اگر مشتری شان هم نبودیم حتما چند باری آنها را مرور کرده ایم و حتی خیلی از ما تلاش کردیم تا کیک و شیرینی شبیه آنها درست کنیم. واقعیت پنهان پشت این صفحات نشان می دهد انگار دوره ای که همه دنبال کارمند شدن بودند سرآمده و خیلی ها به دنبال کسب و کار خودشان هستند.

راه افتادن استارت آپ های کوچک و بزرگ و رشد کارهای خانگی مثل شیرینی پزی هم این موضوع را تایید می کند. از بین انبوه صفحات مربوط به شیرینی پزی رفتیم سراغ نجمه پریدری که با تغییر شغل به سمت این کسب و کار آمده. از او خواستیم تا از تجربه اش در این راه بنویسد. تجربه ای که شاید به کار خیلی ها بیاید.

آب خوردن هم سخت است!

شروع کار من از بیکاری شروع شد. من آدمی نبودم که بیکار توی خانه بمانم. زمانی که باردار شدم، تا ماه هفتم بارداری سر کار می رفتم. آن موقع مدیر روابط عمومی بودم در جهاد دانشگاهی. بعد دیگر رفت و آمد برایم سخت شد و نتوانستم ادامه بدهم و دیگر سر کار نرفتم. تا این که دخترم به دنیا آمد و ۹ ماهه شد.

آن زمان واقعا از خانه ماندن کلافه شده بودم. از طرفی هنری هم بلد نبودم که بتوانم از طریق آن کسب درآمد کنم. چون استقبال خانواده ام

از کیک و شیرینی هایی که تفننی درست می کردم خیلی خوب بود، تصمیم گرفتم وارد حوزه پخت کیک شوم. ولی خب، قطعا دانش خیلی خیلی کمی هم در این زمینه داشتم. در حد کیک های عصاره و چیزهایی شبیه این.

این بود که تحقیق کردم و آموزشگاه فنی حرفه ای که اطراف محل سکونت مان بود را پیدا کردم. حالا مساله هزینه اش پیش آمده بود. وقتی ثبت نام کردم، از مدیر آموزشگاه خواستم هزینه آموزش را به صورت قسطی پرداخت کنم که خوشبختانه موافقت شد. من کم کم آموزش دیدم و از طرفی چون خیلی مصمم بودم، سعی می کردم کمتر هزینه تراشی کنم و بخش زیادی از تکنیک ها و دستورها را خودم به صورت تجربی یاد بگیرم.

از آن زمان تا الان ۱۰ سال گذشته و در این مدت هر دقیقه و هر ساعت سعی کردم کار یاد بگیرم. مثلا سعی کردم اگر در اینستاگرام می چرخم، ویدئوهای ببینم که به پیشرفتم کمک می کند. ایده بگیرم و سعی کنم ایده های جدید خلق کنم. من همیشه به هنر جوهایم می گویم برای شروع اصلا نیازی نیست هزینه زیادی کنید. اصلا همین که فکر کنید برای شروع نیاز دارید ابزار خاص یا مواد خاص یا فضای خاص داشته باشید شما را عقب می اندازد.

ساعت کاری من هر ۲۴ ساعت شبانه روز است! این یک واقعیت است که در این حوزه دست زیاد شده و فرصت برای آزمون و خطا کمتر. پس اگر قرار بر پیشرفت است باید خیلی تلاش کنیم. زمین می خوریم. شکست می خوریم. حساب بانکی مان خالی می شود ولی با تلاش همه چیز درست خواهد شد. با تلاش و البته توکل.

روند سفارش ها معمولا به این نحو است که مشتری به من پیام می دهد و نمونه کاری که می خواهد را برایم می فرستد یا این که برایم توضیح می دهد چه مراسمی دارد و من مرتبط با همان مراسم نمونه



کیک یا شیرینی برایش می فرستم.

معمولا چند ساعت وقت می گذارم که توی اینترنت یا گوگل بگردم و نمونه مورد نظر مشتری را پیدا کنم. البته این وسط چون دلم می خواهد خودم را به چالش بکشم، سعی می کنم نمونه کیک هایی پیدا کنم که هم نظر مشتری باشد هم خودم قبلا تجربه نکرده باشم که یک تجربه جدید هم داشته باشم.

و اما سختی کار! روزهایی هست که من از شدت خستگی و استرس کار گریه ام می گیرم ولی امید داشتن به لحظه اتمام کار و تحویل به مشتری و رضایت مشتری باعث می شود جلو بروم. من همیشه به اطرافیانم می گویم «آب خوردن هم سخته! چون ممکنه بپره توی گلو ی آدم». پس هیچ کاری آسان نیست. ولی این ماییم که وقتی تلاش می کنیم خدا راه را برای ما آسان می کند.

شیرینی خوری نقره، مربوط به دوران قاجار

مصرف قند و شکر و شیرینی در دوره قاجار بین ایرانیان متداول شد و علاوه بر مراسم رسمی حکومت در پذیرایی مردم عادی هم جای خودش را پیدا کرد. میزبانان گاهی شیرینی را نه در ظرف که روی دست و پای مهمان می گذاشتند تا آنجا که گاهی شیرینی را به دهان مهمان فرو می بردند. چرا که تعارف شیرینی بیشتر به مهمان یعنی احترام گذاشتن بیشتر به او. ویلسون فرستاده آمریکایی دوره ناصرالدین شاه مهمان خانه ای فقیر شده و در خاطراتش نوشته است: «با پر کردن لیوان های چای مان از شکر احترام ویژه ای به ما گذاشت. اگر چه خودش چایش را با یک حبه قند کوچک آرام آرام می نوشید، در حالی که حبه قند را بین دندان هایش نگه داشته بود تا برای شیرین کردن چای های بعدی هم از آن استفاده کند.»



عکس: سایت دنیای زنان در عصر قاجار