مطبخ منزلي من ثلاث مكونات فقط يصبح أشهر مقاهي الحي في أقل من سنة

(مقالة رأي لـ هند عبد الرحيم)

لم يكن أحد يتوقع أن يتحول مطبخ منزلي صغير إلى واحد من أكثر المقاهي ازدحاما في الحي، لكن هذا بالضبط ما حدث خلال أقل من سنة واحدة فقط. بدأت القصة في صيف عام 2021 حين قررت أن أعد لأصدقائي نوعا واحدا من الحلوى كل مساء، دون وعود كبيرة أو خطط طويلة. كنت أظن أن العدد سيبقى محدودا، وأن الأمر لن يتجاوز دائرة المعارف القريبين، غير أن الطلبات بدأت تتكاثر بسرعة لم أكن مستعدا لها.

في البداية استخدمت مطبخ بيتي الذي لا يتجاوز طوله ثلاثة أمتار، وكنت أعمل على طاولة الطعام بعد أن أنهي عملي في المكتب. لم أكن أملك أدوات احترافية، ولا حتى ميزانا دقيقا، فكنت أعتمد على الكوب والملعقة وعلى ذاكرة يدي أكثر مما أعتمد على أي شيء آخر. كانت الوصفة بسيطة عمدا: ثلاثة مكونات فقط، جودة عالية، وطريقة لا تحتمل التجربة. ومع مرور الأسابيع بدأت أفهم أن الناس لا تبحث عن التعقيد بقدر ما تبحث عن الثقة.

في شهر تشرين الأول من العام نفسه قررت أن أنقل المشروع خطوة واحدة إلى الأمام، فاستأجرت محلا صغيرا في شارع فرعي يمر به المئات يوميا، وافتتحت فيه ما سميته لاحقا مقهى الثلاثة. لم يكن المكان جميلا بالمعنى التقليدي، إذ كان يحتاج إلى طلاء وإلى إصلاح في السقف، لكنه كان قريبا من الناس، وهذا وحده كان يكفي. في أول أسبوع عمل فيه المقهى بلغ عدد الزبائن 312 زبونا، وهو رقم صغير على الورق لكنه كان بالنسبة لي يوما تاريخيا.

(مقالة رأي لـ هند عبد الرحيم)

وقد حافظت على الوصفة الأصلية كما هي، ولم أضف إليها أي مكون جديد، لأن الفكرة كلها كانت تقوم على التركيز والاتقان. كنت أعمل بنفسي على كل طلب، وأتعلم أسماء الزبائن وأعرف متى يحب كل واحد منهم أن يأتي. بعد ستة أشهر فقط اضطررت إلى توظيف شخص ثان، ثم ثالث بعد ذلك، وتحول المطبخ الصغير إلى فريق عمل حقيقي له مواعيد ومسؤوليات وخطط للمستقبل.

اليوم، بعد مرور أكثر من سنة على الافتتاح، أصبح المقهى يستقبل في المتوسط 1242 زبونا في الأسبوع الواحد، ويعمل فيه ثمانية أشخاص بدوام كامل. لم أفتح فروعا ولم أوقع عقود امتياز، لأنني أعتقد أن التوسع السريع يقتل أكثر مما ينقذ. أريد أن يبقى المكان الذي بدأ كل شيء فيه هو المكان الذي أعرفه جيدا، وأن يبقى الطعم الذي عرفه الناس في اليوم الأول هو الطعم نفسه في اليوم الألف.

أخبار المدينة

افتتاح مكتبة عامة جديدة في حي الرمال الشرقي

افتتح محافظ المدينة صباح يوم الثلاثاء 14 آذار مكتبة عامة جديدة في حي الرمال الشرقي، وتضم المكتبة أكثر من 35 ألف كتاب ومرجع، إضافة إلى قاعة للمطالعة تتسع لـ 200 قارئ. وقال المحافظ في كلمته إن المشروع استغرق 18 شهرا وبلغت كلفته الإجمالية 4.2 مليون دينار، مشيرا إلى أن المكتبة ستفتح أبوابها يوميا من الساعة 8 صباحا حتى 10 مساء.

تعديل مواعيد الحافلات رقم 7 و 12

أعلنت شركة النقل الحضري عن تعديل مواعيد الحافلات رقم 7 و 12 اعتبارا من يوم الأحد 19 الجاري، وذلك بسبب أعمال تمديد خطوط الصرف الصحي في شارع المصانع. وستعمل الحافلات كل 15 دقيقة بدلا من 10 دقائق، وتم تحويل مسارها عبر شارع الجسر القديم. ودعت الشركة الركاب إلى مراجعة الجداول الجديدة قبل السفر.

مهرجان الكرز يستقطب 12 ألف زائر

اختتم مهرجان الكرز السنوي في بلدة عين الصفصاف أعماله مساء السبت بعد أسبوع من الفعاليات، وقدرت لجنة المهرجان عدد الزوار بنحو 12 ألف شخص. وشملت الفعاليات مسابقة لأفضل فطيرة كرز، وعرضا للخيول، وحفلا غنائيا ختاميا. وقال رئيس اللجنة إن المهرجان حقق عائدات بلغت 85 ألف دينار، ستخصص لتطوير الطريق المؤدي إلى البلدة.

تحذير من انتشار الحشرة القرمزية على الحمضيات

حذرت وزارة الزراعة من انتشار الحشرة القرمزية على أشجار الحمضيات في عدد من المناطق الجنوبية، داعية المزارعين إلى الإبلاغ الفوري عن أي إصابات مشتبه بها. وأوضح مدير الإدارة العامة للوقاية النباتية أن الحشرة تمتص عصارة الثمار والأوراق، وأن الإصابة الكثيفة قد تؤدي إلى جفاف الشجرة خلال موسم واحد. وأشار إلى أن الوزارة ستوزع مصائد لاصقة مجانية على المزارعين المسجلين.

(مقالة رأي لـ هند عبد الرحيم)

لم يكن أحد يتوقع أن يتحول مطبخ منزلي صغير إلى واحد من أكثر المقاهي ازدحاما في الحي، لكن هذا بالضبط ما حدث خلال أقل من سنة واحدة فقط. بدأت القصة في صيف عام 2021 حين قررت أن أعد لأصدقائي نوعا واحدا من الحلوى كل مساء، دون وعود كبيرة أو خطط طويلة. كنت أظن أن العدد سيبقى محدودا، وأن الأمر لن يتجاوز دائرة المعارف القريبين، غير أن الطلبات بدأت تتكاثر بسرعة لم أكن مستعدا لها.

في البداية استخدمت مطبخ بيتي الذي لا يتجاوز طوله ثلاثة أمتار، وكنت أعمل على طاولة الطعام بعد أن أنهي عملي في المكتب. لم أكن أملك أدوات احترافية، ولا حتى ميزانا دقيقا، فكنت أعتمد على الكوب والملعقة وعلى ذاكرة يدي أكثر مما أعتمد على أي شيء آخر. كانت الوصفة بسيطة عمدا: ثلاثة مكونات فقط، جودة عالية، وطريقة لا تحتمل التجربة. ومع مرور الأسابيع بدأت أفهم أن الناس لا تبحث عن التعقيد بقدر ما تبحث عن الثقة.

في شهر تشرين الأول من العام نفسه قررت أن أنقل المشروع خطوة واحدة إلى الأمام، فاستأجرت محلا صغيرا في شارع فرعي يمر به المئات يوميا، وافتتحت فيه ما سميته لاحقا مقهى الثلاثة. لم يكن المكان جميلا بالمعنى التقليدي، إذ كان يحتاج إلى طلاء وإلى إصلاح في السقف، لكنه كان قريبا من الناس، وهذا وحده كان يكفي. في أول أسبوع عمل فيه المقهى بلغ عدد الزبائن 312 زبونا، وهو رقم صغير على الورق لكنه كان بالنسبة لي يوما تاريخيا.