«٤٢ ألف وجبة في المخيم» ورشة طبخية تُدرّب أمهات النازحات على أبسط المكونات

هالة نصار الدهان / مخيم تل الزعتر – ميدان الهدف

(صفحة رقم ٤ – تحقيق) ٥٢ طبخة في ساحة المخيم الرئيسية خلال ساعتين فقط

في ساحة مخيم تل الزعتر الواقعة بين الخيام البيضاء وطابور توزيع المياه، اجتمعت ٤٢ امرأة نازحة حول طاولات خشبية طويلة وضعت عليها أكياس الطحين والعدس والبصل. لم يكن المشهد يشبه درسًا في الطبخ بقدر ما كان يشبه غرفة عمليات صغيرة تحاول أن تطعم مئات الأطفال قبل حلول المساء. خلال ساعتين فقط، أعدّت النساء ٥٢ طبخة من وجبات بسيطة تعتمد على الحبوب والخضار المجففة، وكفت ٤٢٠٠ شخص من سكان المخيم الذين يعيشون في خيام مؤقتة منذ أكثر من عام.

الورشة نظّمتها جمعية أيادي الخير بالتعاون مع لجنة النساء في المخيم، وشارك فيها متطوعون من مدينة الزهراء المجاورة جلبوا معهم أوعية كبيرة وأرغفة خبز طازجة. وقالت المسؤولة عن البرنامج في الميدان إن الفكرة لم تكن تعليم وصفات جديدة بقدر ما كانت تذكير النساء بما يعرفنه أصلًا ولكن نسين أنه يصلح للطبخ في ظروف الحرب. وأضافت أن كثيرًا من الأمهات لم يطبخن منذ أشهر لأن الحطب أصبح نادرًا والغاز شبه معدوم.

وتقول أم سليم، وهي نازحة من قرية تل الرمان وتعمل الآن طاهية في المطبخ المركزي، إن أصعب ما واجهته كان إقناع النساء بأن الماء المغلي وحده ليس طبخًا. وأضافت أن إحداهن بكت لأنها ظنت أن ما تفعله لا يستحق أن يُسمّى طعامًا بعد كل ما فقدته. وبعد ساعة من الطبخ، تغيّر الكلام: صارت النساء يتبادلن الوصفات ويقارنن بين أنواع الأعشاب التي يمكن جمعها من أطراف المخيم وما يُرمى منها عادة.

وبلغت تكلفة الوجبة الواحدة نحو ٣٤٠ ليرة، أي أقل من ربع تكلفة وجبة جاهزة تُباع في السوق المجاورة. وتضمن الطبق الأساسي حساء عدس مدعّم بالبصل والثوم وخبز مقرمش يُخبز على صفائح معدنية فوق نار هادئة. وقال أحد المتطوعين إن الفريق يخطط لتكرار الورشة كل أسبوعين إذا توفرت التبرعات، وإن الهدف المقبل هو تعليم النساء كيف يزرعن أعشابًا بسيطة في أكياس بلاستيكية داخل الخيام.

(صفحة رقم ٤ – تحقيق)

٥٢ طبخة في ساحة المخيم تعلّم النازحات كيف يطعمن أطفالهن بما تبقّى من الأسواق

تقرير: نادية الحلواني – مخيم تل الزعتر، الأحد ١٤ تشرين الثاني

في مخيم تل الزعتر الواقع على أطراف مدينة سهل الريحان، اجتمعت ٤٢ امرأة نازحة حول طاولات خشبية طويلة وضعت عليها أكياس الطحين والعدس والبصل. لم يكن المشهد يشبه درسًا في الطبخ بقدر ما كان يشبه غرفة عمليات صغيرة تحاول أن تطعم مئات الأطفال قبل حلول المساء. خلال ساعتين فقط، أعدّت النساء ٥٢ طبخة من وجبات بسيطة تعتمد على الحبوب والخضار المجففة، وكفت ٤٢٠٠ شخص من سكان المخيم الذين يعيشون في خيام مؤقتة منذ أكثر من عام.

الورشة نظّمتها جمعية أيادي الخير بالتعاون مع لجنة النساء في المخيم، وشارك فيها متطوعون من مدينة الزهراء المجاورة جلبوا معهم أوعية كبيرة وأرغفة خبز طازجة. وقالت المسؤولة عن البرنامج في الميدان إن الفكرة لم تكن تعليم وصفات جديدة بقدر ما كانت تذكير النساء بما يعرفنه أصلًا ولكن نسين أنه يصلح للطبخ في ظروف الحرب. وأضافت أن كثيرًا من الأمهات لم يطبخن منذ أشهر لأن الحطب أصبح نادرًا والغاز شبه معدوم.

وتقول أم سليم، وهي نازحة من قرية تل الرمان وتعمل الآن طاهية في المطبخ المركزي، إن أصعب ما واجهته كان إقناع النساء بأن الماء المغلي وحده ليس طبخًا. وأضافت أن إحداهن بكت لأنها ظنت أن ما تفعله لا يستحق أن يُسمّى طعامًا بعد كل ما فقدته. وبعد ساعة من الطبخ، تغيّر الكلام: صارت النساء يتبادلن الوصفات ويقارنن بين أنواع الأعشاب التي يمكن جمعها من أطراف المخيم وما يُرمى منها عادة.

وبلغت تكلفة الوجبة الواحدة نحو ٣٤٠ ليرة، أي أقل من ربع تكلفة وجبة جاهزة تُباع في السوق المجاورة. وتضمن الطبق الأساسي حساء عدس مدعّم بالبصل والثوم وخبز مقرمش يُخبز على صفائح معدنية فوق نار هادئة. وقال أحد المتطوعين إن الفريق يخطط لتكرار الورشة كل أسبوعين إذا توفرت التبرعات، وإن الهدف المقبل هو تعليم النساء كيف يزرعن أعشابًا بسيطة في أكياس بلاستيكية داخل الخيام.

(صفحة رقم ٤ – تحقيق)

«الماء المغلي ليس طبخًا» ورشة في مخيم تل الزعتر تعلّم النازحات كيف يطعمن أطفالهن بما تبقّى من الأسواق

هالة نصار الدهان / مخيم تل الزعتر – ميدان الهدف

(صفحة رقم ٤ – تحقيق) ٥٢ طبخة في ساحة المخيم الرئيسية خلال ساعتين فقط

في ساحة مخيم تل الزعتر الواقعة بين الخيام البيضاء وطابور توزيع المياه