



" شيف الحلويات " ايمان بيراني من دالية الكرمل : " المطبخ فن من أجمل الفنون ... فلنجعل من كل ما نقدمه تحفة فنية ، لنبدع في صنعه ونتفنن به "

" أرى أن فن الطبخ هو تعبير عن رغبتنا الجامحة في أن نجعل من متطلب الحياة البسيط " الغذاء " فنا راقيا نبدع في تقديمه في أبهى وأعلى صورة من التقنية والمذاق " ... بهذه الكلمات تجيب شيف الحلويات " ايمان بيراني من دالية الكرمل عند سؤالها ان كانت تعتبر " المطبخ واعداد الحلويات فنا " ، وهي التي تعمل في تنظيم دورات للطلاب ضمن فعاليات لا منهجية لاعداد الحلويات كما تنشط في مجال " التغذية الصحية " ... بيراني تتحدث في الحوار التالي عن مجال عملها ، نصائحها للجيل الناشئ وتقدم لنا وصفة لاعداد حلوى " البافيل البلجيكي " ...

| حاورتها : عدن حليبي مراسلة صحيفة بانوراما |

انجازاتي على مر السنوات ، ان اتجدد واتطور .. وان اكون قدوة لمن يعرفني .

وما هي السعادة بالنسبة لك ؟

السعادة تعني وجود من نحبه معنا ، ان نعطيهم من ذاتنا ، ان نتقن وأن ننجح بما نقوم به ، وان نقدر ما يقدمه لنا احبائنا وما وهبنا إياه الله .

قدمي لنا مقادير كعكة أو وصفة حلويات سهلة التحضير !

أود أن أقدم لكم وصفة من احب الوصفات لدى طلابي ..

الكيم وصفة " البافيل البلجيكي :

المكونات:

بيضتان

½ كأس سكر

ملعقة صغيرة من " الفانيل "

رشة ملح

نخفق هذه المكونات جيدا حتى نحصل على خليط أبيض اللون .. ثم نضيف المكونات التالية :

½ كأس زيت

كأس و ¼ كأس حليب

كأسان طحين

كيسان خميرة كعك

تخبز في ماكينة البافيل وتُغطى بالشوكولاتة .

كلمة أخيرة تنهين بها هذا الحوار ؟

شكرا لمن زرع فيّ الطموح وفن الابتكار ، زوجي ورفيقي عمري ، بناتي ، عائلتي الصغيرة والكبيرة ، لمن يواكب تقدمي ولن يهيمه امري . أهدكم بالاستمرار .

عائلتي ، فبفضل دعمهم الدائم وتشجيعهم ، ووقتهم الى جانبي أرى أنني محظوظة . تحية من القلب اوجهها الى أبي الذي بلهفته يحتضن مسيرتي ، والى امي التي منحتها تعلمت التفاني والحنان . التحية أقدمها لطلابي أيضا المرشحين بوجودي برفقتهم ، فرحتي تزداد بإنجازاتهم ، وبسمتي ترافق كل خطوة من خطاهم . كما أن الاجلال والاحترام مقدم جميع المديرات والمدراء الذين أتعامل معهم على دعمهم لي ، وأشكر كل من آمن بي مهنيا وشخصيا .

هل من كلمة أو نصيحة بودك ان توجيهها لقائدي المستقبل من أبناء الشبيبة وانت على اطلاع على أحوالهم من خلال عمك معهم ؟

أقول لهم آمنوا بقدراتكم ، ولا تضعوا القيود لطموحاتكم . أتم أمل العالم ومستقبله ، بأيديكم تبونونه وتدفعون الجور والظلم عنه ، وبأحلامكم ترسمون درب الغد المشرق . جازفوا وإن فشلتم أو كبوتم لا تيأسوا ، فالنجاح حليف كل مثابر . تعلموا ما يناسب ميولكم ، وفي العالم متسع للجميع . كونوا أنتم ولا تكونوا تقليدا لأحد . والاهم عيشوا ودعوا غيركم يعيشوا .

كامرأة ربة بيت ومرشدة وعاملة ... ما هو اليوم المثالي بالنسبة لك ؟

هو اليوم الذي تزرع فيه السعادة في قلب عائلتك ، وكل الاطفال الذين تتعامل معهم رغم التعب والارهاق ... أن ترى في عيونهم نظرات امتنان على ما انجزوا ، بالنسبة لي هذه افضل الايام وهي مستمرة والحمد لله .

" تحقيق الذات "

ما الذي يعنيه لك النجاح ؟

النجاح هو ان احقق ذاتي وان اصل لتحقيق اهدافي اليومية والسنية ، ان ازرع السعادة لمن حولي ، ان احافظ على

في خاطرنا وتعبير عن طموحنا . من هذا المنطلق أرى أن فن الطبخ هو تعبير عن رغبتنا الجامحة في أن نجعل من متطلب الحياة البسيط " الغذاء " فنا راقيا نبدع في تقديمه في أبهى وأعلى صورة من التقنية والمذاق .

ما هو سر النجاح برأيك ؟

النجاح هو طموح كل إنسان عندما يقوم بإداء عمله . لو كان للنجاح اسرار تدرس لنجح جميع الناس ، كل في مجاله ، لكن النجاح بحاجة الى مقومات ، وكما قيل " لا قيمة لما تعطيه ان لم يكن من ذاتك " . من هذا المنطلق أرى أن العطاء ومحبة ما تقوم به ، أضف إلى ذلك الإيمان والثقة بالقدرات ،

مع الحرص الدائم على التجدد والإبداع ، هو الخطوة الأولى في مسيرة النجاح . نصيحتي ، وأنا لا زلت أطمح يوميا لتحقيق النجاح والتقدم ، أن لا يضع الواحد منا حدا لطموحه . لو عصرت تفكيري للبحث عن اسرار للنجاح لقلت بأن أهمها أن تحاط بمن يؤمن بك وبقدراتك ويقوم بتشجيع مسيرتك بكل ما فيها من محطات صعبة وسهلة ، ويساعدك على تخطي العراقيل بالتعاون والدفع الى الأمام . الحمد لله هذا ما حظيت به .

" دعم وتشجيع "

من يدعمك ويقف الى جانبك ؟

عائلتي صاحبة الفضل الكبير في نجاحي ، واسمحوا لي بكل تواضع ان أرفع أجمل تحيات الشكر والتقدير لكل أفراد

" فن من أجمل الفنون "

في بداية هذا الحوار ... هل لك أن تعرفني القراء على نفسك ؟

انا ايمان بيراني ، متزوجة من نعيم ، وأم لنعم وغالية . أنا من قرية دالية الكرمل . أحمل لقب " شيف " في مجال الحلويات منذ ما يزيد عن 10 سنوات . أنهيت دراستي المهنية في هذا المجال بحيث أنني خريجة كلية " دان غورميه " . بعد انهايتي لدراستي ومنذ اللحظة الأولى تملكني شعور بواجب نشر الوعي لدى طلابنا والجيل القادم لاتتبع نمط حياة صحي ، فعملت على تنظيم دورات تاهيل في هذا المضمار . هذه الدورات تستند الى الآليات المهنية التي اكتسبتها والى رغبتني الكبيرة في نشر التوعية الصحية اللازمة . أضف الى ذلك ، انا اقوم بتدريس عالم " الطبخ والحلوى " في المدارس والمراكز الثقافية ووحدات الشبيبة ضمن الفعاليات اللا منهجية والسلة التربوية ، بهدف زرع الطموح لدى الطلاب لاكتساب مهنة مستقبلية رائدة ، كانت بالأمس القريب تقتصر على النساء فقط . أنا انسانة أحب الإنسان أينما تواجد ، وأؤمن أن الله خلق الكون لراحة الإنسان ورفاهيته .

هل تعتبرين عالم الطبخ فنا ؟

الطبخ هو فن من أجمل الفنون . المثل الشعبي يقول " العين تاكل قبل الفم " وهذا صحيح ، انن لنجعل من كل ما نقدمه تحفة فنية ، لنبدع في صنعه ونتفنن به .
الفن هو جزء من كينونتنا الإنسانية ، وهو تعبير عما يجول



ايمان بيراني
تصوير: صالح دقسة