

## نجوم الصناعة



### نجوم الهاند ميد

أدرك العالم أجمع ان الاقتصادات العظيمة وتنميتها المستدامة لا تبنيها إلا تلك الوحدات الإنتاجية الصغيرة والمسلسلة في منظومة متفرقة المستوى عالي المحتوى.. لا تلبث حتى تتحول بالإهتمام والعنابة إلى مشروعات ضخمة شاهدناها وقرأنا عنها في دول نمور آسيا من الصين إلى سنغافورة إلى الهند ومؤخرًا بإنجلترا التي نوشت بمشروعات التسبيح المنزلية الصغيرة حتى اكتسحت العديد من أسواق العالم.. وفي الصين إذا قادتك قدمك للتجول داخل الشوارع الجانبيه وما يشهي الحالات لدينا، ستجد أبواب تلك المنازل المفتوحة حيث يعمل كافة أفراد العائلة من الطفل الصغير إلى الشيخ الكبير، لا أحد يجلس صامتاً أو متهدلاً، وإنما الجميع منهمك في عمل بسيط يقدم عبر تجميعه منتجات نهائية للسوق المحلي والتوصير.. وهذا هو واقعياً ما صنعت اقتصاد الصين العظيم الذي نراه الآن .. إن بناء الوحدات الإنتاجية المنزلية في مصر ودعم المشروعات الصغيرة ومتناهية الصغر هو السبيل الوحيد لدعم الاقتصاد وحل مشكلة البطالة ورفع معدلات التصدير .. إليكم هذا التقرير عن المشروعات الصغيرة في مصر.

### صانعة البهجة «سلمى نبيل»: أمنيتي أفتح أكبر محل للمشغولات اليدوية



تسوق منتجاتها مع أصدقائها والجيران. داع صينها وتم تكريمهما في عدة مهرجانات كما تم استضافتها في عدة قنوات متخصصة في شغل الهاند ميد. ومن أمانيات سلمى، «فتح أكبر محل مشغولات يدوية خاصة بعد تعرضها للنقد من قبل البعض وان هذا المشروع لن يكمل الطريق ولن يعرفها أحد ولن تستمر، وأصبح ذلك هو الدافع حتى الآن وهم فخورين باعتمادها على نفسها منذ وقت مرك، كما أنهم يقرون بمساعدتها في الأسواق المحلية ثم العالمية.

اتقنت فن صناعة التطريز والاكسيسوارات طرائق كورسات التعليم على موقع الفيديوهات اليوتوب. تصنعت «سلمى» عدة أشكال من الهاند ميد، اكسسوارات منها للأفراح، للزيينة، وطباعة التانديل لمناسبات البنات، طراوات للزيينة، وطباعة التانديل لمناسبات كتب الكتاب والأفراح والتطريز. وجدت سلمى، «عدم من استطاعها من دراستها الآذواق، وذلك عبر وسائل التواصل الاجتماعي.

تخرجت مصممة الهاند ميد سلمى نبيل من كلية تجارة قسم إدارة أعمال. احترفت شغل الهاند ميد وطرق تسويقه عبر وسائل التواصل الاجتماعي من خلال براند *Nabil\_Salma*. هاد ميد صانعة البهجة على الأستاذة. تمارس هوايتها من منذ ١٤ عاماً، فهي تجهز مجموعات متميزة من الهاند ميد، سواء التطريز أو الأكسسوارات التي تناوب صنع الآذواق، وذلك عبر وسائل التواصل الاجتماعي.

### التبولة السوري



مقدمة من الشيف عمر عاشور



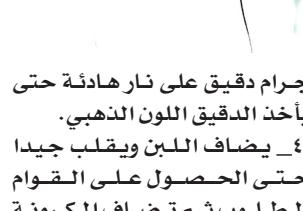
### نجوم في المطبخ



#### المكونة النجرسكي



مقدمة من الشيف يوسف عادل



المكونات:  
١- يقطع البقدونس والبصل والطماطم والنعناع تقطيع ناعم جدا.  
٢- يقلب الخليط مع البرغل الناعم ثم يضاف عصير الليمون وزيت الزيتون والقليل الأسود والملح.  
٣- يقلب الخليط جيداً باليد ليس بالملعقة حتى يحافظ على هشاشة التبولة.  
٤- يوضع الخليط في وعاء تقديم عميق ويوضع على الوجه حباً الرمان مع ورق نعنان للتنزين.

فاتحة شاورما الدجاج باللبن



#### طريقة تحضير كوكيز القهوة بكل سهولة في المنزل



مقدمة من الشيف: ثيريا العوادلي



مقدمة من الشيف: دينا أشرف



### الكبدة المشوية

المكونات:  
١- كوب زبدة - ملعقة كبيرة دقيق - ٤/١ ملعقة كبيرة زبيب بودر - ١٠ جرام زبدة - ٤ كوب سكر - ٤ ملعقة نشا - ٣ ملعقة كبيرة كاكاو خام غير محلى - ٢ ملعقة كبيرة قهوة سريعة الذوبان - صفار بيضة - فانيليا

طريقة التحضير:  
١- توضع الزبدة والسكر في وعاء ويخفق بالمضرب الكهربائي أو يدوياً لمدة ٥ دقائق حتى يصبح القوام كريمي.  
٢- تخلط المكونات الجافة الدقيقة والبيكنج بودر والنشا والقهوة جيداً وتترك اللحمة مع باقي المكونات حتى تكتسب اللون الدافيء.  
٣- يضاف صفار البيضة والفاليليا مع الأستمارا في المخفف.  
٤- يضاف خليط الزبدة والبيكنج بودر والنشا والقهوة جيداً وتترك.

### المرأة تستطيع «نيفين محمد حرفوش» من مهندسة لشيف تورت محترف

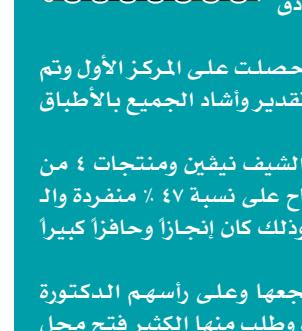


الشيف «نيفين محمد حرفوش»، من أجأ محافظة الدقهلية الحاصلة على بكالوريوس رقاقة جودة عملت باهلاً فتره ثم اهتمت إلى ممارسة هوايتها وهو الإبداع في التорт التي بدات فيه من الإعدادي بعمل تورت، فقد اكتسبت مهاراتها من والدتها وحبها المطبخ وبراعتها في الطهي، ولكن سرعان ما حصلت على كورس لتنمية مهاراتها وتنتج من المنزل منتج ينافس محلات وتشتت أن المرأة تستطيع تصل للأختارف وبالفعل استطاعت أن تحقق ذلك في فترة قصيرة بشهادة عمالها ودعم أسرى كبير.



إلى جانب أطباق الحلويات والторتات أيضاً تقدم أطباق الحلو بكل إصافتها وعلى رأسها صواني العرس (حلة الأنفاق)، بأفكار مبتكرة.

اصبحت «نيفين محمد» صاحبة كاترينج Sweet Nevy وتقديم من خالد افخم أنواع تورت الكريمة وعصيجة السكر للعرس والعروсов وزادت صيتها وتعادل معها قاعات الأفراح.



لم يقتصر على مشروعه بنفسه، المحالات بدأ إنشات قناة تعليمية على اليوتيوب، وكل وحلي مع «نيفين محمد» لهواة المطبخ ككورس مجاني لتعليم الحلويات وتزيين التورت وفتح أبواب رز للغفر.



تم استضافتها في عدد من القنوات التلفزيونية، قناة الحياة مع الدكتور آية حسني وفناة ON مع الشيف علاء الشربيني، dmc، ومصدى البلد والحدث والصحة والجمال وتأ Diolel فانيليا والفنانة الثانية المصرية وحصلت على كارنيهات عضوية بنقابة السياحة والفنادق.

كشف مدير تدريب.

اشتركت في عدد من المهرجانات وحصلت على المركز الأول وتم تكريمه بدرع وميداليات وشهادات تقدير وأشاد الجميع بالطبق المشارك بها.

تم عمل استفادة راي بين منتجات الشيف «نيفين» من أكبر محلات في أجا وحصلت باكتساب على نسبة ٤٧٪ منفردة وإدارتها.

توجهت بالشكر لكل من دعمها وشجعها وعلى رأسهم الدكتور دعاء نصر والتي أعجبت بحلوياتها، وطلب منها المثير فتح محل حلويات لها وكذلك الدعم المستمر للشيف باسر شاكر قبطان السفينة ودعم زوجها وتشجيعها وكذلك افراد عائلتها.