



## نجوم الهاند ميد

أدرك العالم أجمع أن الإقتصادات العظيمة وتنميتها المستدامة لا تبنيها إلا تلك الوحدات الإنتاجية الصغيرة والمتوسطة متفرقة المستوى عالية المحتوى .. لا تلبث حتى تتحول بالإهتمام والعناية إلى مشروعات ضخمة شاهدها وقرأنا عنها في دول نمور آسيا من الصين إلى تايوان إلى سنغافورة إلى الهند ومؤخراً بنجلاديش التي نهضت بمشروعات النسيج المنزلية الصغيرة حتى اكتسحت العديد من أسواق العالم .. وفي الصين إذا قادتكم قدماءك للتجول داخل الشوارع الجانبية وما يشبه الحارات لدينا، ستجد أبواب تلك المنازل المفتوحة حيث يعمل كافة أفراد العائلة من الطفل الصغير إلى الشيخ الكبير، لا أحد يجلس صامتاً أو متحدثاً، وإنما الجميع منهمك في عمل بسيط يقدم عبر تجميعه منتجات نهائية للسوق المحلي والتصدير.. وهذا هو واقعياً ماصنع الاقتصاد 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»: أمنيته أفتح أكبر محل للمشغولات اليدوية



تسويق منتجاتها مع أصدقائها والجيران، ذاع صيتها وتم تكريمها في عدة مهرجانات كما تم استضافتها في عدة قنوات متخصصة في شغل الهاند ميد . ومن أمنيته «سلمى»، فتح أكبر محل لمشغولات يدوية خاصة بعد تعرضها للنقد من قبل البعض وأن هذا المشروع لن يكمل الطريق ولن يعرفها أحد ولن تستمر، وأصبح ذلك هو الدافع الأول للنجاح وصنع براند خاص بها تنافس به في الأسواق المحلية ثم العالمية.

اقتنت فن صناعة التطريز والاكسسوار عن طريق كورسات التعليم على موقع الفيديوهاات اليوتيوب. تصنع «سلمى»، عدة أشكال من الهاند ميد منها للأفراح، للسبوع، لأعياد الميلاد، اكسسوارات البنات، طارات للزينة، وطباعة المناديل لمناسبات كتب الكتاب والأفراح والتطريز . وجدت «سلمى»، دعم من أسرته منذ دراستها حتى الآن وهم فخورين باهتمامها على نفسها منذ وقت مبكر، كما أنهم يقومون بمساعدتها في

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، Salma \_ Nabil، ٩٤، هاند ميد صانعة البهجة على الانستا. تمارس هوايتها منذ ١٤ عاماً، فهي تجهز مجموعات متميزة من الهاند ميد، سواء التطريز أو الأكسسوارات التي تناسب جميع الأذواق، وذلك عبر وسائل التواصل الاجتماعي.

## «أميرة أبو المجد» davinci leather وإبداعات مميزة في عالم الجلود



أميرة أبو المجد من محافظة الإسكندرية خريجة كلية تجارة وصاحبة براند davinci leather التي استطاعت أن تحقق نجاحات في وقت قصير. عشقت أميرة شغل الهاند ميد منذ سنوات ولكنها بدأت بشغل الكروشيه وظلت تمارس هذه المهنة حتى وقعت في عشق الجلد الطبيعي واتجهت للحصول على كورس فيه لتطور من نفسها في هذا المجال وبدأت بعد ذلك طريقها في صناعة الجلد الطبيعي بأشكال مختلفة وفي تصريح خاص أوضحت أنها شعرت بالطاقة الإيجابية وبركة كبيرة في المنزل منذ أن عملت بمجال صناعة الجلد الطبيعي وبدأت تطور من نفسها حتى أصبح لها اسم براند خاص بها. لم تقتصر أميرة على ذلك وأكملت مسيرتها في هذا المجال حتى أصبحت تعطي كورسات تعليمية في الجلد وكيفية استغلاله ومنها كورسات مجانية لدعم محبي شغل الجلد وافتتح أبواب رزق للكثير.

يقدم براند davinci leather العديد من المنتجات منها المحافظ والنشط والأحزمة وعلب إلى جانب أنها لم تكتفي بهذا ولكنها أدخلت

الجلد الطبيعي ضمن الأكسسوارات وكذلك في الأزياء فهي ترى أن الجلد الطبيعي عالم لا بد من استغلاله والعمل فيه بحب. واجهت أميرة صعوبات مثلها مثل أي مبتدئ في مشروع ومنها التسويق واختيار الخامات الجيدة والأكسسوارات التي تستمر لفترة طويلة وتكون على مستوى الجلد المستخدم فيها لأنه ذات قيمة عالية. وقد توجهت أميرة أبو المجد بالشكر للداعم الأول لها وهي سيدة الأعمال «صابرين قنديل»، التي استفادت من توجهاتها منذ بداية البراند وحتى الآن.

ومن أمنيته أميرة أميرة أبو المجد صاحبة براند davinci leather أن يلف هذا البراند الدول العربية والعالم كله ويكون لها مصنع في كل بلد لسهولة التوزيع.

## نجوم في المطبخ



### المكرونات النجركو



### مقدمة من الشيف: يوسف عادل

جرام دقيق على نار هادئة حتى يأخذ الدقيق اللون الذهبي. ٤ \_ يضاف اللبن ويقلب جيدا حتى الحصول على القوام المطلوب ثم تضاف المكرونات المسلوقة ويقلب جيدا ٥ \_ توضع المكرونات في صينية ثم تضاف الجبنة الشيدر والموتريلا على الوجه. ٦ \_ تدخل الصينية فرن ساخن مسبقا حتى تأخذ اللون الذهبي ثم تقدم.

**المكونات:**  
كيس مكرونة ٤٠٠ جرام  
١ ٢/١ لتر لبن  
١٠٠ جرام زبدة  
١٠٠ جرام دقيق  
٢٥٠ جرام مشرم فريش  
٢٥٠ جرام قلبه دجاج  
مكعب مرقة دجاج  
ملعقة قشطة بلدي أو عليه قشطة - فلفل أبيض - ملح

**طريقة التحضير:**  
١ \_ تسلق المكرونات لمدة ٧ دقائق أو حتى قبل إتمام النضج يدققة. ٢ \_ يغسل البانينة جيدا بالماء والليمون ويبتل بالماء والطفل ٣ \_ يقدح كعب الحلة مع أرز بسمتي أو أرز مصري بالضرعية وخضار سوتيه وسلطة خضراء .



### كباب الحلة بصوص المميز له والزبيب

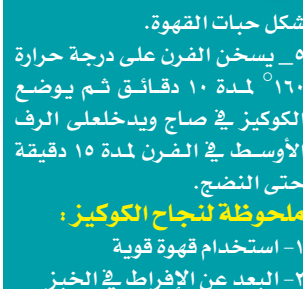


### مقدم من الشيف: إنجي طنطاوي

المكونات حتى تكتسب الطعم ثم يضاف كوب ماء مغلي أو حسب الاحتياج وتترك على نار هادئة حتى النضج. ٤ \_ يؤخذ كعب مرقة لحم ويضاف إليه ملعقة نشا لعمل صوص الكباب ثم يضاف الزبيب. ٥ \_ يقدم كباب الحلة مع أرز بسمتي أو أرز مصري بالضرعية وخضار سوتيه وسلطة خضراء .

**المكونات:**  
كيلو لحمة يفضل من عرق الفلتو مقطعة مكعبات صغيرة ٥ حبة بصل كبيرة  
٥ فصص ثوم صحيح  
ملح - فلفل أسود  
بهارات لحم - ماء مغلي  
ملعقة كبيرة نشا للصوص  
فنتجان صغير زبيب  
دهن طبيعي أو زبدة  
**طريقة التحضير:**  
١ \_ توضع مقلاة على النار ثم يضاف قليل من الزبدة. ٢ \_ ينسج اللحم لمدة ٥ دقائق ثم يضاف البصل والثوم الصحيح والبهارات. ٣ \_ تترك اللحمية مع باقي

## طريقة تحضير كوكيز القهوة بكل سهولة في المنزل



شكل حبات القهوة. ٥ \_ يسخن الفرن على درجة حرارة ١٦٠ لمدة ١٠ دقائق ثم يوضع الكوكيز في صاج ويدخل على الرف الأوسط في الفرن لمدة ١٥ دقيقة حتى النضج.

**ملحوظة لنجاح الكوكيز:**  
١ - استخدام قهوة قوية البعد عن الإفراط في الخبز ٢ - العناية بمكونات العجينة ٣ - استخدام الزبدة في درجة حرارة الغرفة باتباع هذه النصائح، يمكنك الحصول على كوكيز قهوة لذيذ وهش مع نكهة غنية.

٣ \_ يضاف خليط الزبدة والبسبب ويحرك الخليط يدون عجن حتى تتجانس المكونات. ٤ \_ تشكل العجينة كرات صغيرة ٧ : ١٠ جرام مع عمل فتحات لتغطي



٢ \_ يضاف صفار البسبب والفاصليا مع الاستمرار في الخفق. ٢ \_ تخلط المكونات الجافة الدقيق والبسبب بسودر والنشا والقهوة جيدا وتنتخل.

**المكونات:**  
كوب ٢٠ ملعقة كبيرة دقيق ٤/١ ملعقة بيكنج بودر ١٠٠ جرام زبدة - ٤/٣ كوب سكر ٤ ملعقة نشا ٣ ملعقة كبيرة كاكاو خام غير محلي ٢ ملعقة كبيرة قهوة سريعة الذوبان - صفار بيضة - فانيليا  
**طريقة التحضير:**  
١ \_ توضع الزبدة والسكر في وعاء ويخفق بالضرع الكهربائي أو يدويا لمدة ٥ دقائق حتى يصبح القوام كريمي.

## الكبد المشوحة



### مقدمة من الشيف: دينا أشرف

٢ \_ في مقلاة على النار يوضع الزيت والدهن الضاني حتى يسخن الزيت ثم تضاف الكبد وتشوح. ٣ \_ يضاف الفلفل الأحمر ويشوح قليلا حتى تمام النضج ثم يضاف الملح ويقلب. ٤ \_ تطفئ النار ويضاف عصير الليمون ثم توضع الكبد في طبق التقديم وتقدم .

٢/١ كيلو كبد بلدي مقطعة شرائح ملح - فلفل أسود ٢ ملعقة كبيرة دهن ضاني فلفل أحمر حار مقطع شرائح زيت - عصير ٢/١ ليمونة  
**طريقه التحضير:**  
١ \_ تبيل الكبد بالفلفل الأسود وتترك جانبا.

## التبولة السوري



### مقدمة من الشيف: عمر عاشور



**المكونات:**  
حزمة بققدونس - عود نعناع فرش ٢/١ حبة بصل أخضر أو أبيض - حبة طماطم ٤/١ كوب برغل ناعم منقوع في ماء ٢/١ ساعة ٤/١ كوب عصير الليمون ٤/١ كوب زيت الزيتون ٢/١ ملعقة صغيرة فلفل أسود ٢/١ ملعقة صغيرة من الملح  
**طريقه التحضير:**  
١ \_ يقطع البقدونس والبصل والطماطم والنعناع تقطيع ناعم جدا . ٢ \_ يقلب الخليط مع البرغل الناعم ثم يضاف عصير الليمون وزيت الزيتون والفلفل الأسود والملح . ٣ \_ يقلب الخليط جيدا باليد ليس بالملعقة حتى يحافظ على هشاشة التبولة . ٤ \_ يوضع الخليط في وعاء تقديم عميق ويوضع على الوجه حب الرمان مع ورق نعناع للتزيين .

## فتة شاورما الدجاج باللبن



**المكونات:**  
خبز محمص - كوب زبادي - ملعقة طحينية خام ١٠٠ جرام شرائح شاورما حب رمان  
**طريقه التحضير:**  
١ \_ تقلب الزبادي مع الطحينية الخام جيدا . ٢ \_ في وعاء عميق يوضع الخبز المحمص ثم يضاف خليط الطحينية ويساوى الوجه بالملعقة. ٣ - تضاف شرائح الشاورما على الوجه وحب الرمان مع عود بققدونس للتزيين.

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



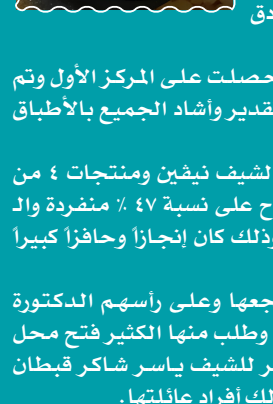
الشيف «نيفين محمد حرفوش» من أجا محافظة الدقهلية الحاصلة على بكالوريوس رقابة جودة عملت بالمؤهل فترة ثم اتجهت إلى ممارسة هوايتها وهو الإبداع في التورت التي بدأت فيه من الإعدادي بعمل تورت، فقد اكتسبت موهبتها من والدتها وحبها المطبخ وبراعتها في الطهي، ولكن سرعان ما حصلت على كورس لتنمية مهاراتها وتنتج من المنزل منتج ينافس المحلات وتثبت أن «المرأة تستطيع» تصل للأحتراف وبالفعل استطاعت أن تحقق ذلك في فترة قصيرة بشهادة



عملاتها ودعم أسري كبير. إلى جانب أطباق الحلو والتورت والجاتوهات أيضا تقدم أطباق الحادق بكل أصنافها وعلى رأسها صواني العريس «حلة الاتفاق» بأفكار مميزة . أصبحت «نيفين محمد» صاحبة كاترينج Sweet Navy وتقدم من خلاله أفخم أنواع تورت الكريمة وعجينة السكر للعريس والعروس وذاع صيتها وتعاقد معها قاعات الأفراح . لم يقتصر على مشروع ينافس المحلات بل أنشأت قناة تعليمية على اليوتيوب، كل وحلي مع نيفين محمد، لهواة المطبخ ك كورس مجاني لتعليم الحلويات وتزيين التورت وفتح أبواب رزق للكثير.



ثم استضافتها في عدد من القنوات التلفزيونية، قناة الحياة مع الدكتورة أية حسني وقناة ON مع الشيف علاء الشرييني، dmc وصدي البلد والحدث والصحة والجمال وثايل فاميلي والقناة الثانية المصرية وحصلت على كاريئات عضوية بنقابة السياحة والفنادق كضيف مدير تدريب.



اشتركت في عدد من المهرجانات وحصلت على المركز الأول وتم تكريمها بدروع وميداليات وشهادات تقدير وأشاد الجميع بالأطباق المشاركة بها. ثم عمل استفتاء رأي بين منتجات الشيف نيفين ومنتجات ٤ من أكبر المحلات في أجا وحصلت بإكتساح على نسبة ٤٧ % منفردة وال ٥٣% توزعت نسبتهم على ٤ محلات وذلك كان إنجازا وحافزا كبيرا لها.



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