

شاید اگر شرایط اقتصادی، کرونا و ثابت بودن قیمت گوشت و مرغ می گذاشت، زهرا حالا در کارگاه بزرگ و مجهز خودش، در جایی دور از خانه، کار می کرد. اما الان در خانه تولیداتش را به سرانجام می رساند

گزارشی از تولید سوسیس و کالباس در منزل کسب و کار جدید یک خانم خانه دار در روزهای کرونایی

در خانه می سازیم!

شاید خیلی ها در خانه برای فرزندان و دیگر اعضای خانواده، سوسیس و کالباس خانگی بپزند. سوسیس و کالباس هایی که البته خیلی قیافه و مزه شان شبیه سوسیس و کالباس های کارخانه ای نیست. این جور وقت ها اولویت با سلامت و ایمنی در تولید است و به خاطر همین هم افراد سختی های چنین کاری را به جان می خرند. درست شبیه کاری که زهرا کلهری تا پیش از این انجام می داد. او در خانه برای فرزندانش کالباس خانگی می پخت. هر چند سوسیس و کالباس های او خیلی متفاوت از آن چیزهایی است که مادر خانه می پزیم. سوسیس و کالباس های او درست شبیه فرآورده های گوشتی کارخانه هاست؛ با همان طعم و شکل و قیافه. شاید به همین دلیل است که او به فکر افتاد تا کسب و کار خانگی خودش را راه بیندازد و در روزهای کرونایی، سوسیس و کالباس های خانگی سالم و بدون مواد نگهدارنده درست کند و به دست مشتری بدهد. کسب و کاری که در کرونا متولد شده و کنار بقیه فعالیت های او مثل شیرینی پزی و کارهای پژوهشی جای خود را باز کرده است.

لیلا شوقی

روزنامه نگار



علاقه به یادگیری

زهرا کلهری همیشه به خوردن غذای سالم اهمیت می داده و بعد از ازدواج و بچه دار شدن، این که زیاد روغن در غذایش نباشد یا این که غذایی با مواد اولیه سالم تهیه کند، برایش در اولویت بوده است. به خاطر علاقه اش به درست کردن غذای سالم، مانند خیلی از خانم های دیگر، تصمیم می گیرد سوسیس و کالباس درست کند. اما ته ذهنش این که غذای فست فودی با طعم و مزه اصیل آن درست کند هم وجود داشته است. به خاطر پیدا کردن چیزی مطابق استانداردهایش زیاد در فضای مجازی گشت و گذار می کرده است و در همین گشت و گذارها، با صفحه ای آشنا می شود که طرز تهیه سوسیس و کالباس صنعتی را آموزش داده است. او به این فکر می کند که در کلاس های آموزش این صفحه شرکت کند. بعد از آن، زهرا برای خانواده اش، سوسیس و کالباس خانگی درست می کند. هنری که سال ها برای خانواده اش خرج می کند، اما یک جایی در روزهای کرونایی به دردش می خورد.

به خاطر بچه ها

زهرا کلهری، ۴۵ سال دارد و کارشناس ارشد شیمی است. معلمی که مادر دو دختر است. یکی از دختران او ۲۱ ساله و دانشجوی رشته داروسازی و دیگری هم ۱۵ ساله و دانش آموز است. او از تولیداتش از سوسیس و کالباس هایی که تولید می کند، با عشق حرف می زند اما سؤال این است که خودش هم عاشق سوسیس و کالباس است؟ جواب کلهری کمی دور از انتظار است.

او اصلاً سوسیس و کالباس دوست ندارد و می گوید اگر مجبور باشد

این غذا را می خورد، حتی اگر تولیدات خودش هم باشد و مطمئن باشد که چه چیزی در آنها وجود دارد. او بر اثر گرسنگی و این که غذای دیگری وجود ندارد، مجبور به خوردن سوسیس و کالباس می شود، شاید البته استنشاق بوی غذا و مراحل خسته کننده تولید، دلیلی از بی علاقه گی باشد. او اما به عشق فرزندانش برای این که آنها سوسیس و کالباس دوست دارند و او هم می خواسته است غذای سالم به آنها بدهد، سوسیس و کالباس درست می کند و حالا هم به عنوان یک کسب و کار خانگی به آن نگاه می کند.

شروع کسب و کار خانگی

زهرا یک مادر خانه دار است که به خاطر رشته تحصیلی اش شیمی به همسر شیمی دان خود در پروژه ها کمک می کند. او در واقع یک مادر خانه دار، با شغل پاره وقت است و در خانه هم کارهایی که به آنها علاقه دارد، یعنی دوخت و دو، آشپزی و کیک پزی را انجام می دهد. این تمام زندگی او، قبل از شیوع ویروس کرونا بود. همه چیز اما ۱۰ ماه پیش، بعد از شیوع ویروس تغییر کرد. تا قبل از آن دنبال راه انداختن یک کار خانگی نبود اما بعد از شیوع کرونا، او و خانواده اش در یک قرنطینه خود ساخته گیر کردند و دیگر از خانه خارج

نشدند. ماندن در خانه و وقت آزاد بیشتر باعث شد تا او به فکر این بیفتد که یک کسب و کار راه بیندازد. کسب و کاری که البته در درجه اول قرار نبود کسب و کار گسترده ای باشد و جامعه هدف آن دوستان و آشنایان بودند. او با همفکری خواهر و برادرهایش تصمیم می گیرد برای اعضای خانواده خودش سوسیس و کالباس درست کند. به خاطر همین از همان توی خانه و به صورت اینترنتی وسایلش را می خرد؛ وسایلی که تاکید می کند همه آنها ایرانی است؛ چیزهایی مثل سوسیس پرکن، دستگاه تولید یخ و دستگاه برش سوسیس و کالباس.

مراحل تهیه سوسیس و کالباس

