

بداياتي كانت منذ العام ٢٠٠٥ عندما بدأت بطبخ المحاشي و الهريس، و بعض الأطباق عند زاوية المنزل الذي أسكن فيه مع عائلة زوجي، في كل يوم خميس من كل أسبوع، كون التجمع للسوق الشعبي بالقرب من المنزل في هذا اليوم، وكانت الأطباق تحوز على إعجاب الجميع الذين شجعوني على التوسع، فبدأت بمشروع إنتاج المواد الغذائية المجمدة (المفرزات) من السمبوسة و قطع الدجاج و الكباب.

وبعد أن أكملت دراستي حتى درجة الدبلوما، وخلال فترة ممارسة العمل الوظيفي، فكرت في التغيير والتوسع، فقامت بإضافة إنتاج البهارات وخلطة الثوم على الأطباق التي أقدمها كل يوم خميس، وكان ذلك في العام 2012، وأيضاً، لم أكتف بذلك، فمن منطلق إجادتي لصنع اللقيمات والأكلات الشعبية، وبطلب من الزبائن قمت بعمل خلطات الطحين الجاهزة، وأضفتها لمشروعي حيث كانت ناجحة وعليها إقبال كبير.

وفي العام 2014 بدأت بدراسة فن تزيين الكيك وقمت بتنظيم الدورات التدريبية للتزيين في مطبخ منزلي، كونه واسع ويتسع لعدد من المتدربات، وفي هذه الأثناء تعرفت على إحدى الزميلات التي رشحت اسمي لدى قسم تنمية الأسرة التابع لوزارة العمل والتنمية الاجتماعية، الذي يهتم بوجود مدربات مميزات لتدريب منتسبات الدورات التدريبية بالوزارة، وبدأت بالتدريب في دورات الطبخ منذ العام 2016.

وفي هذه الأثناء تعرفت على برنامج خطوة للمشاريع المنزلية، وانضمت إليه في بداية العام 2017، وأصبحت استخدم ملصقات مركز الأسر المنتجة لمنتجاتي، ثم فكرت في مزيد من التميز، وكون دراستي في مجال الحاسب الآلي، قمت بتصميم شعار لمشروعي بنفسي، وصرت استخدم ملصقات مختلفة عن باقي الأسر المنتجة، ومع كل معرض من معارض ختام الدورات التدريبية يزداد نجاحي وتزداد شهرة منتجاتي.

وفي العام ٢٠١٩ اختارني مشرفة مركز سترة للأسر المنتجة الأستاذة فضيلة حسن لأكون ضمن الأسر المشاركة في سوق المزارعين البحرينيين بحديقة البديع النباتية، ومن هنا جاءت فكرة تطوير الملصق التعريفي بمنتجاتي للمرة الأولى وكانت مشاركة ناجحة بكل المقاييس، وزاد الانتشار أكثر وأكثر فوصلت منتجاتي إلى دول الخليج ودول العالم.

ونظراً لتمييز مشاركتي في سوق المزارعين كوني أرثدي الزي البحريني الشعبي، فوجدت مزيداً من الدعم والتشجيع من مديرة السوق المهندسة أماني ابو إدريس، التي أعتبرها داعماً هاماً في مسيرتي، ومن أسباب التطور السريع لمشروعي خلال فترة قصيرة، وذلك من خلال توجيهاتها و ثقنها بي، وترشيحها لي للمشاركة في المهرجانات التي تقام في سوق المزارعين بحديقة البديع النباتية، و من هنا بدأت في مزيد من التوسع، حتى قمت بعرض منتجاتي على إدارة أسواق الساتر، لتغطية الطلب على منتجاتي.



وتستمر قصتي مع النجاح التي امتدت لتصل إلى الخريجات من الدورات التدريبية التي قدمتها للأسر المنتجة في المراكز الاجتماعية، منهن صاحبة مشروع منتجات "درر"، والتي كانت معي في أكثر من دورة ومنها دورة إنتاج البهارات و(الآجارات)، و ثلاث من متدربات الطبخ بالمراكز من خريجات الدورات التي أقدمها تمكن من تحقيق تميز مهني، وها أنا اليوم مع شعار جديد وملصقات جديدة مميزة، و مع أكثر من ٦٠ منتجاً تطور وكبر معي، فإن طموحي لن يتوقف، وسوف أحققه بافتتاح مصنع لصناعة البهارات والآجارات، ومع كل خطوة اتقدم بها يكون الحلم أقرب.



أجار بحريني
(محضر منزلياً)
تاريخ الإنتاج: ديسمبر 2016
صالح لغاية سنة من تاريخ الإنتاج
المكونات : جزر , ثوم جبلي , بادنجان ,
كوسا , قرانبيط , شلغم , خيار , ثوم , خل ,
ملح خشن , ماء , كزبرة , سنوت , فلفل
كشميري , ليمون , فلفل أسود , بابريكا ,
زيت . لضمان الجودة يحفظ مبرد

@maravillas_cocina
@maravillas_purposes

بعض المنتجات الحديثة:

