

سلمى حلوكة: طموحي أن تصل المأكولات الشعبية للعالمية



رأس الخيمة: حصة سيف

اختارت الشابة المواطنة سلمى سالم بن حلوكة، التخصص في المأكولات الشعبية القديمة، لافتتاح مشروعها الذي بدأته قبل 8 أعوام كمطعم شعبي، وحين داهمتها أزمة «كوفيد-19» العالمية، غيرت طريقة تقديم الوجبات، وحوّلت المطعم الشعبي المفتوح للزبائن، إلى مطعم متخصص لتحضير الوجبات الشعبية

تقول بن حلوكة: افتتحت أول مشروعني المتخصص بالأكل الشعبي في عام 2014، وكنت دائماً حين أبحث عن مطعم أختار الذي يقدم الوجبات الشعبية على الطريقة القديمة، ووجدت عدداً قليلاً من المطاعم فقط من يقدم تلك الوجبات، فاجتهدت لأن يكون مشروعني أحد أكثر المطاعم التي تجيد تقديم الأكل الشعبي، وأحب عمل الطبخات بمذاقها ومكوناتها الشعبية القديمة كأكل البيت تماماً، وأكثر ما يميز مشروعني من الأكلات التي أقدمها «القرص»، وهو عبارة عن خبز يقطع ويخلط مع السمن العربي والدبس، وترتبط تلك الأكلة بالبيئة البدوية، وتتكون من الطحين والماء والملح والسمن العربي، ويضاف لها دبس «التمر» والمثيبة وهي نوع من البهارات، وأعجب الزبائن بالقرص وكذلك العرسية،

وهي عبارة عن وجبة مكونة من الأرز الذي يطبخ ويهرس ويضاف إليه الدجاج، ونضع فوقه سمناً عربياً وبصلاً، بالإضافة إلى الأكلات الشعبية الأخرى كالعصيدة والساقو

تضيف بن حلوكة: «أستخدم السمن العربي من صنع أمهات الدار وكذلك البهارات، وأقدم بالمطعم الفتة والكباب واللقيمات والمرقوقة، وأشرف بنفسي يومياً على الوجبات التي تقدّم، وأعطي ملاحظاتي للطباخين. أفادني المشروع بالإدارة والتعامل مع مختلف الجنسيات، وأكثر زبائن المطعم من المواطنين، وبعض الأجانب تعجبهم الأكلات الشعبية». «مثل المرقوقة والعرسية التي نقدمها

وتؤكد سلمى: أن كل مشروع يحتاج كي ينجح إلى تسويق ودعاية مخصصة له، واجتهدت كي أدير جميع المهام بنفسني، وأدير حسابات التواصل الاجتماعي، وأستمع لملاحظات الزبائن، وطموحي أن أصل بالمأكولات الشعبية للعالمية، وأفتح عدة أفرع بالدولة وخارجها. وتجربتي بالمطعم والأكلات الشعبية ومذاق الزبائن تؤكد أن الأكل الإماراتي نستطيع أن نوصله للعالمية بقليل من الجهود بالتسويق والدعاية وطريقة العرض

وعن تأثرها بأزمة «كورونا» تقول: «أثرت أزمة «كورونا» عليّ، وتوقف المشروع لمدة سبعة أشهر، إلا أنني غيرت مكان المطعم، وبدأت المشروع من جديد، وحوّلته إلى مطعم لتحضير الأكل الشعبي، أي يتوقف عملي على الطلبات، وبذلك «أبقيت على ذات التخصص مع تغيير طريقة التقديم واستقبال الزبائن، واقتصر المطعم على تقديم الوجبات كطلبات

وأضافت: «لم أندم، على افتتاح المشروع الخاص بالأكل الشعبي، وسأستمر في مشروعني إن شاء الله، فكل سنة من الخبرة تخفف عني العراقيل التي تواجهني، ولا بد من المتابعة الحثيثة للمشروع، وتجديده في كل مرة بإدخال أكلات جديدة وطريقة التقديم، وأنصح الجميع، بدخول مجال المشاريع التي يحبون مجالها، فكل شيء تحبه تبدع فيه دائماً