

هلا عودة بيضون فنانة من نوع آخر

## «كوكيز» وقوالب حلوى من صفحات القصص والأساطير



حلوى من الأساطير

وصفة «السابليه» والزنجبيل، والثاني لا يفسد سريعا وصالح للتوضيب والسفر. لكني أحرص في كل وصفاتي على إعادة احياء النكهات التي كنا نذوقها أيام الطفولة». وخلال الحرب الإسرائيلية على لبنان في يوليو (تموز) الفائت، ساهمت هلا في برنامج لـ«ورشمة الموارد العربية» الذي يرمي الى المساعدة على توفير الحليب للأطفال الرضع. فعمدت الى تحضير الكعك، وزينت كل قطعة بكلمة مناهضة للحرب، ونجحت في بيع ألف كعكة عاد ريعها لدعم هذا البرنامج. ولا بد أخيرا من الإشارة إلى أن بيضون، لم تتخل نهائيا عن التعليم، فهي تلقن تلامذة صغارا من الجنسين أصول حرفتها في إحدى المدارس.

المملكة، ولكني ادرس الموضوع بسبب صعوبة نقل الطعام من بلاد إلى أخرى». وعن الطريقة التي تستوحي من خلالها أشكالها المميزة والمتنوعة، قالت: «هناك طرق عدة: أطلع على عدد كبير من المجلات، كما استوحي بنفسني من أي شيء يمكن أن أصادفه. في إحدى المرات استوحيت شكلا خلال رحلة قمت بها إلى تركيا حيث رأيت العين الزرقاء، ومنها جعلت من الكعكات الصغيرة عيونا من ألوان مختلفة لاقت إعجاب الكثيرين. أما شكل الحذاء الأنيق فطلبته من صديقتي التي كانت تفتتح محلها وقد استقدمت إحدى وكالات الأحذية النسائية». وأشارت إلى اعتمادها «ثلاث أو أربع وصفات في تحضير الكعك، إلا أن أكثرها رواجاً هما

واليوم أرسل طلبات الى مصر والسعودية والكويت وعمان ودبي ولندن وجنيف. كما وزعت علب الكعك على عدد من المحال الراقية، مما أتاح لي تسويق منتجاتي وكسب الزبائن، لا سيما من الاجانب والعرب، فهم يقدرون قيمة العمل الفني خصوصا انني امضي وقتا طويلا في التحضير والتفنن في زخرفة كل قطعة حتى الإتقان. فيستغرق أحيانا تحضير 20 كعكة من الكعكات الصغيرة نحو 7 ساعات». وأضافت: «سجلت أخيرا شركتي، ولكنني لم افتح محلا بعد بسبب الأوضاع الراهنة، رغم امتلاكي كل المعدات اللازمة. فقد ألغيت غرفة الطعام لوضع الفرن الكبير وسائر التجهيزات. طلب مني أحد السعوديين تحضير معرض في



كعك مناهض للحرب

أن كل قطعة من حلوياتها الشبيهة، تعتبر تحفة فنية بحد ذاتها، سمحت لها بالإطلاة على جمهور أوسع فتعزف عدد كبير من العرب والاجانب على حلوياتها. وبدأت تلقى طلبات لخبز كعك وحلويات وإرسالها عبر البريد السريع. ومع رواج منتجاتها، انتقلت من تحضير حلوى أعياد الميلاد الى سائر المناسبات من ولادة وتخرج وخطبة وزواج وافتتاح مؤسسات وغيرها من المناسبات.

تقول هلا: «في المرة الأولى التي خضت فيها هذه التجربة كان عيد ابنتي وكان لدي الكثير من الأفكار التي أحب تطبيقها فحضرت مائدة غنية، أتقنتها من الفها الى يائها. وقد لاقت الـ«كوكيز» إعجابا واسعا.

بيروت، مايا مشلب

حين باشرت اللبنانية هلا عودة بيضون، وهي من هواة المطبخ، تحضير الحلويات للاحتفال بعيد ميلاد ابنتها قبل ستة أعوام، لم تتخيل أنها ستصل إلى ما هي عليه اليوم من حرفية عالية وشهرة رفيعة في تصميم الحلويات، وابتكار أجمل التصاميم التي تبهج النظر والمذاق في آن واحد. ويخيل لما تامل كعكاتها الشبيهة أنها خارجة من القصص والأساطير فهي تارة أحذية وفساتين، وطورا قناديل وعيون وأياد أو حتى منازل وأزهار أو غيرها الكثير الكثير من الأشكال. وهي لا تكتفي بالاهتمام بالمظهر الأنيق لكعكاتها ذات الأحجام المختلفة، لأنها تحرص