«السلام» افتتحته مجدداً لتجهيز الوجبات وتوزيعها على عمالة المناطق المعزولة

القصّار يعيد إيقاد شعلة... «مطبخ فزعة للكويت»

أسامة القصار وهشام العون شقيق نبيل العون أثناء تحضير الوجبات (تصوير أسعد عبدالله)

| كتب ناصر المحيسن |

أعادت جمعية السلام للأعمال الإنسانية والخيرية، فتح «مطبخ فزعة للكويت» التابع لها، بعد توقف اضطراري لمدة 25 يوماً، لتجهيز الوجبات الغذائية وتوزيعها على العمالة المتضررة في المناطق المعزولة.

واستعرض الطباخ أسامة القصار بداية إنشاء «مطبخ فزعة للكويت»، وقال إن «بداية المطبخ كانت قبل شهر رمضان عندما طلب سمو الأمير أن نفزع للكويت، وكوني لست بمهندس (أنا على قدي طباخ) وقتذ اتصل بي أخي هشام العون من جمعية السلام للأعمال الإنسانية والخيرية واقترح إنشاء المطبخ لدعم العمالة المتضررة في المناطق المعزولة».

وأضاف: «عملنا مع 3 زملاء لإنشاء المطبخ في إحدى صالات الأفراح بمنطقة الرقعي، حيث قمنا في أول يوم بطبخ (مجبوس دياي) 300 دجاجة وطلعنا 700 وجبة»، مردفاً أنه «استمر المطبخ حتى 15 رمضان، وكان العمل متعباً وشاقاً، إلا أن هناك حماساً للعمل من الله سبحانه».

وتابع: «حدثت مشكلة في صالة الرقعي، وتوقفنا 25 يوماً، وعدنا من روضة أحد بمنطقة العديلية بعد أخذ الإجراءات اللازمة من التراخيص الصحية وغيرها»، لافتاً إلى أنه «الآن نطبخ من 400 إلى 500 وجبة، بسبب صغر المطبخ، حيث نطبخ من خلال 6 قدور، (قدر مرق و3 قدور عيش وقدران فوح للدجاج) والحمدلله الأمور ماشية»، مشيراً إلى أن أنواع الوجبات حسب التبرعات سواء من الدجاج أو اللحم أو غيره.

وأكد القصار أن العمل تطوعي «لا نطلب شيئاً من أحد، إنما هو تطوع لله سبحانه وتعالى وهذا تطوع للكويت وللعمالة المتضررة»، مبيناً أنه «بدل أن نأخذ معاشاً نأخذ أجراً والحمد لله رب العالمين»، داعياً الجميع للتطوع بالمهن التي يجيدونها.

أسامة القصار:
نطبخ حالياً بين 400 و500 وجبة لصغر المطبخ والحمد لله الأمور ماشية

- عملنا تطوعي لله سبحانه ولخدمة الكويت ومساعدة العمالة المتضررة

نبيل العون:
مستمرون بتقديم الوجبات للعمالة المتضررة وسنوزع 1800 سلة غذائية بالتعاون مع وزارة الداخلية

ضاري البعيجان:
نوزع يومياً بين 2 و3 آلاف سلة على الأسر المتعففة والعمالة المتضررة في المحافظات الست

القصار يتابع الطبخ

استخراج الدجاج من القدر بعد نضجه

المصدر: [illegible]/4306