؟ آبگرمکن، یخچال، فریزر، اجاق گاز و اشیای بلند و بسیار سنگین باید با بست یا تسمه‌های مناسب به کف و دیوار منزل محکم شوند.

عجیب‌ترین‌ها

یکی از جاذبه‌های مالدیو رستورانی در عمق ۵متری زیردریا است؛ رستورانی با نمای ۱۸۰ درجه از فضای زیرآب. رستورانی که بخشی از اقامتگاه معروف جزیره رانگالی مالدیو است که در آن می‌توان یکی از جذاب‌ترین شام‌های دنیا را تجربه کرد. این رستوران در ۱۵ آوریل ۰۵۲۰ به صورت رسمی کارش را آغاز کرد. ورودی رستوران از یک کلبه کوچک در انتهای اسکله شروع می‌شود و به وسیله راه‌پله‌ای مارپیچ به فضای اصلی رستوران می‌رسد.

این روزها یکی از روش‌های تبلیغات رستوران‌ها، خوراندن غذاهایشان به کاربران پرطرفدار اینستاگرام است

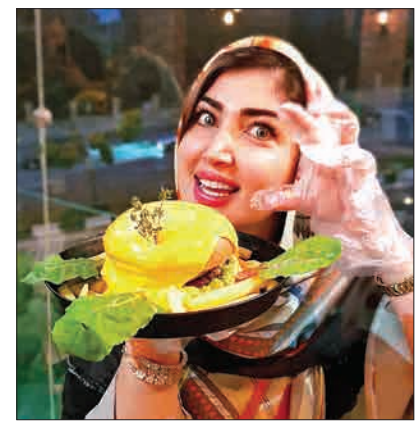
دنیای پرماجرای «خوشمزه‌خورها»

شهروند| ظرف بزرگ ماکارونی را مقابلش گذاشته و با سرعت زیادی به کمک دو چوب رشته‌های ماکارونی را روانه دهانش می‌کند و هر از گاهی نگاهی از رضایت به دوربین می‌اندازد. حرفی نمی‌زند و تنها با لذت تمام غذا می‌خورد. در فیلم دیگری چند ظرف غذا روی میز چیده شده و دوباره با همان جثه کوچکش پشت میز نشسته است و با اشتها می‌خورد. این تصویری آشنا در چند صفحه پرطرفدار ایرانی و خارجی است که صاحبانشان به «خوشمزه‌خورها» معروفند. داستان کاری کسانی که از غذا خوردن لذت می‌برند، برای رستوران‌ها در اینستاگرام تبلیغ می‌کنند و درآمد خوبی هم دارند.

صفحه دیگر را که نگاه می‌کنید ظرف‌هایی پر از غذاهای رنگی نظرتان را جلب می‌کند؛ غذاهایی که با دیزاین خاصی چیده شده‌اند تا از آنها عکس گرفته شود، البته دیگری لذت غذا را در آموزش دادن می‌بینند و مقابل دوربین مواد غذایی را با هم مخلوط می‌کند. اینجا دنیای شکموهاست که حالا برای بعضی از آنها منبع درآمد یا شهرت شده است.

شغلم خوردن غذاست

«من نمونه ایرانی‌ام. ایرانیزه‌شده خوشخورهای اینستاگرام. این کار متداولی است و در تمام دنیا انجام می‌شود.» ۸-۹ماهی می‌شود، دنبال‌کنندگان اینستاگرام با مهدیس فود آشنا شده‌اند و علاقه‌مندان به غذا آن را دنبال می‌کنند. مهدیس فریدونی خودش را این‌گونه معرفی می‌کند: «فارغ‌التحصیل کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی از دانشکده علوم و تحقیقات. از خوردن غذا لذت می‌برم و می‌توانم بگویم همیشه آدم شکمویی بوده‌ام. روزهای اولی که این کار را شروع کرده بودم، دنبال‌کنندگانم فکر می‌کردند مهدیس آدم پولداری است که جاهای مختلف غذا می‌خورد و می‌خواهد پز بدهد اما رفته‌رفته متوجه شدند این شغلم است و حالا ماهی ۶۰بار یعنی روزی دوبار به رستوران‌ها سر می‌زنم.» مهدیس به دلیل علاقه‌اش رستوران‌گردی را شروع می‌کند تا از خوردن غذاها لذت ببرد، البته تجربیاتش را در اینستاگرام به اشتراک می‌گذارد و متوجه این مسأله می‌شود که تعداد دنبال‌کننده‌هایش افزایش یافته است و از آن زمان ماجرای غذا خوردن برایش به شکل دیگری رقم می‌خورد: «تعداد دنبال‌کننده‌ها که بالا رفت رستوران‌ها شروع به دعوت از من کردند و با گذشت زمان این دعوت‌ها جنبه تبلیغات به خود گرفت.» او به یاد ندارد نخستین‌بار برای کدام رستوران تبلیغ کرده است: «قراردادی با رستوران‌ها کار نمی‌کنم و هربار که به رستورانی می‌روم همان موقع تسویه می‌کنم. درواقع قرارداد چندماهه با جایی نمی‌بندم.» کیفیت غذا برایش اولویت است: «غذای رستورانی کیفیت نداشته باشد برایش تبلیغ نمی‌کنم. کیفیت غذا برایم اهمیت بالایی دارد. اگر غذایی کیفیت لازم را داشت در مورد آن پست می‌گذارم چون نمی‌خواهم اعتماد مخاطبم را از دست بدهم.» مهدیس کارش را متفاوت از نمونه‌های خارجی می‌داند: «نمونه‌های خارجی فقط با لذت، غذا را می‌خورند تا بیننده را ترغیب به خوردن غذای مورد نظر کنند، اما من هنگام غذا خوردن توضیحاتی در مورد غذا می‌دهم. سبک من بسیار متفاوت است. در ایران هم نمونه‌های بسیاری وجود دارد که غذا تبلیغ می‌کنند، اما من نخستین نفری بودم که از غذا خوردنم ویدیو گذاشتم. به هر قیمتی مخاطب جذب نمی‌کنم. بدون حاشیه در کنار همسرم گوشه‌ای می‌نشینم و ساندویچم را گاز می‌زنم. دو دسته دنبال‌کننده دارم؛ گروهی که کارم را دوست دارند و بازتاب خوبی می‌دهند و عده‌ای که یا کارم را دوست ندارند یا جزو رقبا هستند.» عجیب‌ترین غذایی که خورده را به یاد ندارد. «لابستر



تجربه جدیدی برایم بود.» مهدیس از درآمدش چیزی نمی‌گوید: «پول سلامتی‌ام را می‌گیرم چاقی، کبد چرب و ... اما در عین حال به این کار عشق می‌ورزم و دوست دارم دنبال‌کنندگان از این لحظات خوششان بیاید و اعتماد کنند، البته جدیدا حواسم به سلامتی و اضافه‌وزنم هست و تنها غذاها را تست می‌کنم و غذاهای دست‌نخورده را برای افراد نیازمند و کودکان کار می‌برم.» مهدیس چندوقتی می‌شود وارد کار تبلیغات هم شده است: «چندوقتی است که تبلیغات هم می‌گیرم چون دنبال‌کنندگانم دایرکت می‌دهند روسری‌ات مال کجاست؟ یا از چه لوازم آرایشی استفاده می‌کنی، اگرچه تبلیغات حاشیه‌ای هم دارد و باعث شده پست‌های غذایم کم شود.»

عشق کافه‌گردی

یکی دوسالی می‌شود که تب گذاشتن عکس پیتزاهای کش آمده، بستنی‌های رنگ‌رنگ، فنجان‌های قهوه‌ولیوان‌هایی با آبمیوه‌های مختلف در اینستاگرام تقریبا همه‌گیر شده است تا بهانه‌ای باشد برای کافه‌گردی‌ها و کسب درآمد بعضی از آدم‌ها. اگر اهل کافه‌گردی باشید صفحه علی یگانه می‌تواند به شما کمک کند تا بدانید به کدام کافه‌ها سر بزنید و از فضا و منوی آن لذت ببرید. او چهار سالی است که عکس کافه‌های مورد علاقه و تأییدش را در صفحه‌اش به اشتراک می‌گذارد. عکس‌هایی که در قالب یک اتفاق و زیر پوستی کافه‌ای را تعریف می‌کند. علی هم جزو آدم‌هایی است که به غذا خوردن و آشپزی علاقه زیادی دارد و برای همین دوره‌های مرتبط را گذرانده است و در سال ۷۸ دورانی که هنوز بازار کافه‌ها داغ نبود و تنها ۲۰ برند معروف در عرصه کافه‌ها در تهران وجود داشت شروع به راه‌اندازی کافه در تهران و شهرهای دیگر کرد.

تیسترایرانی‌ام

از گذاشتن عکس قهوه در فیس‌بوک شروع شد. متولد بهمن است، سال ۵۶. در منچستر به دنیا آمده و حالا مالک برند مستر تیستر و مدیرعامل شرکت کاسپید در لندن است. او به همراه همسرش به رستوران‌ها سر می‌زند و غذایی را سفارش می‌دهد تا در نهایت پستی از آن برای مخاطبان بگذارد و از خوبی‌ها و بدی‌های رستوران و غذا بگوید.

• ایده مستر تیستر شدن از کجا به ذهنتان رسید؟

۱۰سال پیش عکس قهوه‌ای را در فیس‌بوک گذاشتم و از لایک‌هایی که گرفتم، متوجه شدم مردم غذا را دوست دارند. پدرومادرم فرهنگی بودند و برای همین بسیاری از اوقات بیرون غذا می‌خوردیم همه اینها دست‌به دست هم دادند تا تصمیم بگیرم غذا بخورم و تجربیاتم را به اشتراک بگذارم.

• نحوه کارتان به چه شکل است؟

به شکل رندوم رستوران‌ها را انتخاب می‌کنم و اگر رستوران یا غذای خوبی پیدا کنم به مردم معرفی می‌کنم، البته تجربه‌های بد را هم به اشتراک می‌گذارم. درواقع منتقد رستوران‌ها هستم. این یکی از ویژگی‌های مستر تیستر است. مستر وابستگی مالی ندارد و خریدنی نیست. با هر اکانتی هم تبلیغ بدهید مستر تبلیغ نمی‌کند، البته تبلیغ موادغذایی و محصولات را قبول می‌کند اما رستوران نه.

• از آن‌جایی که از رستوران‌ها تبلیغ قبول نمی‌کنید با هزینه شخصی‌تان به رستوران‌ها سر می‌زنید؟

بله. با هزینه شخصی به رستوران‌های مختلف سر می‌زنم و غذایشان را تست می‌کنم. کارم معرفی غذاهاست و تنها در ایران این کار را دنبال نمی‌کنم تاکنون به ۳۰ کشور سفر کرده‌ام و غذاهای محلی‌شان را معرفی کرده‌ام آخرین سفرم به مالزی به دعوت سفارت مالزی بود. میهمان سفیر مالزی بودیم برای گزارش از کوالالامپور. البته این سفر به این شکل بود چون سفرهای خارجی را هم بدون دعوت می‌روم و غذاهای مختلف را تست می‌کنم. عجیب نیست با هزینه خودم می‌روم. کار مستر به کاسپید کمک می‌کند چون زمانی که برای قراردادهای کاسپید می‌روم و آنها مستر را می‌بینند، بهتر و راحت‌تر به حمید سپیدنام اعتماد می‌کنند.

• بیشتر افرادی که غذا تبلیغ می‌کنند از آن درآمدزایی هم دارند. منبع درآمد شما از کجاست؟

۲۰سالی می‌شود که در زمینه وب فعالیت می‌کنم و حالا جزو سه کاندیدای برتر اروپا شده‌ام.

• آیا رستورانی با پست اینستاگرام شما رونق پیدا کرده است؟

رستوران ابوعلی در دولت‌آباد. رستوران کوچکی که حالا شب‌ها برای خوردن غذا باید در صف بایستید. ۹۹درصد رستوران‌ها را اتفاقی و بدون هماهنگی می‌رویم، البته پیش آمده که در مورد غذا یا رستورانی بد نوشته‌ام و نتیجه آن پایین آمدن شیشه ماشین، شکایت و مسائل بد دیگر بوده است.

• از الگو یا نمونه خارجی‌ای نمونه‌برداری کرده‌اید؟

الگویی نداشته‌ام. در همان دوره‌ای که در انگلستان زندگی می‌کردم مسابقات آشپزی را دنبال می‌کردم و از آنها ایده گرفتم، البته فیلم موش آشپز هم بی‌تأثیر نبود.

• عجیب‌ترین غذایی که تا امروز تست کرده‌اید؟

عجیب‌ترین غذاهایی که دیدم از سوسک و قورباغه تهیه شده بودند که امتحان نکردم اما عجیب‌ترین غذا، گوشت نوعی ماهی بود که از لحاظ طعم و شکل برایم عجیب بود.

نکته‌های چیدمان

خانه زیبا می‌خواهید؟ این اشتباهات را مرتکب نشوید

شهروند| در چیدمان و تکمیل دکوراسیون داخلی منزل تقریبا همه ما اشتباهاتی را مرتکب می‌شویم. اشتباهات در طراحی و استفاده از سبک دکوراسیون تا نورپردازی و نصب تابلو. داشتن یک خانه زیبا دلیل اصلی صرف هزینه و تغییرات مرتب در دکوراسیون داخلی منزل است ولی گاهی نتیجه آنقدرها هم رضایت‌بخش و مورد پسند نمی‌شود، این می‌تواند ریشه در اشتباهات دکوراسیون خانه شما باشد که نادانسته و بدون رعایت اصول پایه‌ای ایجاد شده است.

در این جا به ۷ اشتباه رایج که افراد در دکوراسیون داخلی خانه‌هایشان مرتکب می‌شوند، اشاره می‌شود.

۱

قراردادن مبل‌ها پشت به دیوار

شاید با گذاشتن همه مبل‌ها در وسط اتاق کمی حس عجیبی به شما دست بدهد اما قراردادن همه مبل‌ها پشت به دیوار هم خیلی رسمی است. پس نه مبل‌ها را کاملا وسط قرار دهید و نه کاملا پشت به دیوار. برای زیبایی بیشتر مبل‌ها را دسته‌بندی کنید.

۲

نصب تابلو در ارتفاعات خیلی بالا

در رابطه با دکوراسیون یک نکته مسلم و ثابت وجود دارد، نقاشی‌ها باید هم‌سطح با چشم‌ها باشد. قانون نصب تابلوها با فاصله ۱/۵ متر از زمین است.

۳

استفاده مداوم از رنگ سفید برای دیوارها

سفید یکی از رنگ‌هایی است که همه ما دوست داریم در دکور خانه استفاده کنیم، اما اگر تمام اتاق‌ها سفید باشد، کمی کسل کننده می‌شود، حداقل باید چند رنگ متفاوت به خانه اضافه کرد.

۴

بی‌توجهی به نور خانه

آیا تا به‌حال کسی به شما گفته بود که نور بالای سر نور آرام‌بخشی برای خانه نیست؟ چراغ‌های رومیزی و چراغ‌های ایستاده را در دکور خانه با هم ترکیب کنید و برای سقف خانه چراغ‌های کم‌نور نصب کنید.

۵

قراردادن تعداد زیادی کوسن روی مبل‌ها

درست است که کوسن برای رنگ و آب‌دادن به یک زمینه خنثی خیلی می‌تواند جذاب باشد، اما وقتی میهمان‌ها مجبور هستند برای نشستن روی مبل کوسن‌ها را پایین بیندازند، بدانید که در این کار کمی زیاده‌روی کرده‌اید.

۶

ست کردن بیش از حد وسایل با هم

فکر نکنید که میزهای دکوری که کنار هم می‌گذارید، حتما باید هم‌اندازه باشند. فکر نکنید که مبل و ناهارخوری حتما باید از یک برند باشد. کمی خلاقیت به خرج دهید و طرح و جنس و رنگ‌ها را با هم ترکیب کنید.

۷

تلویزیون کانون همیشگی اتاق

هیچ‌وقت تلویزیون را به‌عنوان زیباترین وسیله خانه در نقطه کانونی قرار ندهید. اگر می‌خواهید یک دکور حرفه‌ای داشته باشید، تلویزیون را در یک قسمت کناری قرار دهید یا روی دیوار نصب کنید.