

# از گذشته تا آینده: داستان نان



# اصلی ترین ماده ی غذایی کشور ما نان است





اما این نان چه سفری را طی  
می‌کند تا به دست ما برسد؟

از گندم تا آرد  
قدم اول

1



همه چیز با آسیاب کردن گندم در  
آسیاب شروع می‌شود.



# آسیاب دستی سنگی



بعدها، از نیروی آب جاری برای چرخاندن آسیاب‌های بزرگتر استفاده کردند.





و در جاهای دیگر، از **نیروی باد** برای آسیاب کردن گندم در آسیاب‌های بادی استفاده می‌شد.



آسیاب دستی برقی



ShanderCa.com

درست کردن خمیر

جادویی

قدم دوم

2

# خمیر کردن با دست

مرحله ۱

اضافه کردن آب به آرد.

مرحله ۲

مخلوط کردن آنها با هم.

مرحله ۳

ورز دادن خمیر تا آماده شود.



مخلوط کردن با دستگاه: روش  
مدرن، سریع و در مقادیر زیاد در  
نانوایی‌ها انجام می‌شود.



ورز دادن با دست: روش سنتی،  
با قدرت و مهارت انجام می‌شود.

درون آتش

پختن نان

3



نانوایی‌های مدرن: از فرهای بزرگ و صنعتی برای پختن تعداد زیادی نان استفاده می‌کنند.



تنوره‌های سنتی: اغلب از گِل ساخته شده و در خانه‌ها و روستاها یافت می‌شوند.

# نان روزانه ما

نگاهی به آینده

# 4



زحمت زیادی برای هر تکه نان  
کشیده می‌شود.



« به نان **احترام** بگذارید که  
خداوند به آن **احترام** گذاشته  
است.

پس چرا این همه نان **دور**  
**ریخته** می شود؟

# چگونه اسراف نکنیم؟

- فقط به اندازه‌ی **نیاز** خود بخریم.
- آن را به **درستی** نگهداری کنیم تا تازه بماند.
- راه‌هایی برای استفاده از نان **باقی‌مانده** پیدا کنیم.

سفر نان

آینده‌ی نان

5

پیش‌بینی کنید در آینده چه  
تغییراتی در روش‌های تولید  
نان به وجود خواهد آمد؟

خسته نباشید دانشمندان کوچک.

