

# درس چهاردهم

از گذشته تا آینده (نان)



در کشور ما ، نان اصلی ترین ماده غذایی است .

برخی از نان ها سفید و برخی تیره هستند



# چرا برخی از نان ها سفید و برخی تیره هستند؟

آرد گندم سبوس دار تیره تر هستند.

مثل: نان سنگک



نان با آرد سفید درست می شوند.

مثل نان لواش



# مراحل تهیه نان



برداشت گندم



کاشت گندم



# جمع آوری گندم



تبدیل گندم به آرد



# تبدیل گندم به آرد

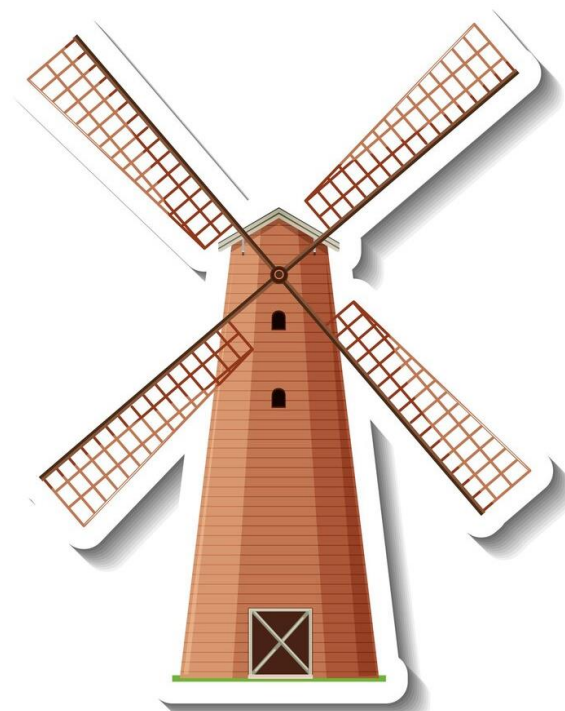


# تبدیل گندم به آرد در گذشته

آسیاب آبی



آسیاب بادی



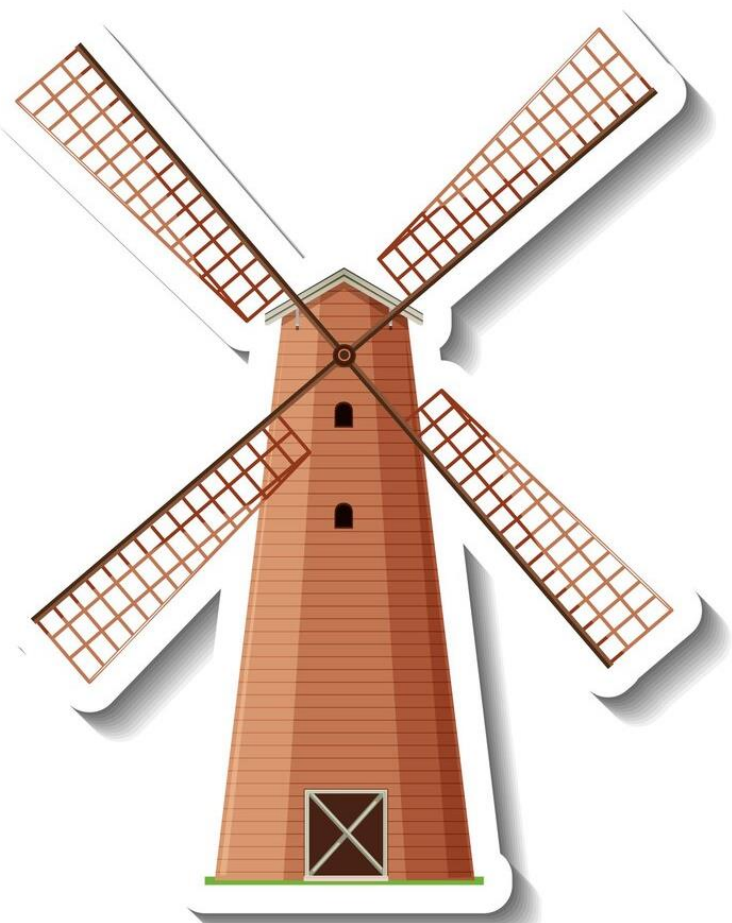
آسیاب دستی

# آسیاب بادی

این آسیاب ها دارای پره های بزرگی بودند که توسط جریان باد حرکت درمی آید.

با چرخش آن ها، سنگی بزرگ به حرکت در می آمد.

گندم های داخل آسیاب به آرد تبدیل می شد.



# آسیاب آبی

این آسیاب ها دارای پره های بزرگی بودند که توسط جریان آب حرکت درمی آید.

با چرخش آن ها، سنگی بزرگ به حرکت در می آمد.

گندم های داخل آسیاب به آرد تبدیل می شد.



در خانه ها برای آسیاب کردن گندم از آسیاب دستی و برقی استفاده می کنند.



**آسیاب برقی**



**آسیاب دستی**

# تبدیل گندم به آرد امروزه

❖ توسط کارخانه ها

❖ آسیاب برقی

امروزه ، گندم و جو را به کارخانه های بزرگی می برند و در آن جا

توسط دستگاه های مخصوص ، به آرد تبدیل می کنند.



# تهیه نان

آرد + آب



آرد و آب را با هم در دستگاه های مخصوص مخلوط می کنیم و خمیر نان را آماده می کنیم.

# مراحل پخت نان



# انواع تنور

تنورهای مکانیزه



تنورهای سنتی



# تنور سنتی



۱. سوخت بیشتری برای گرم کردن احتیاج دارند.

۲. زمان پخت در این تنورها یکسان نیست.

۳. به دلیل یکسان نبودن گرما کیفیت نان خوب نیست.



# تنور مکانیزه

۱. سوخت کمتری برای تنورهای مکانیزه نیاز است.
۲. در این تنورها زمان پخت یکسان است.
۳. حرارت در تنورهای مکانیزه یکسان است و کیفیت نان ها بهتر است.
۴. در تنورهای مکانیزه دیگر نیاز نیست که نانوا هر لحظه مراقب نان ها باشد.

## چرا تنورهای مکانیزه باعث کاهش دورریز نان می شود؟

❖ در تنورهای مکانیزه نان به صورت **یکسان** حرارت داده می شود.

❖ نقش نانوا برای پخت نان کم است، بسیاری از کارها به وسیله ماشین انجام می شود.

❖ پس احتمال خراب شدن، سوختن اطراف نان کمتر می شود.

❖ و از هدر رفتن نان جلوگیری می شود.

# چگونگی صرفه جویی در مصرف نان

۱. هنگام خرید نان دقت کنیم به تعداد مورد نیاز نان خریداری کنیم.

زیرا در غیر این صورت ممکن است نان با گذشت زمان کیفیت خود را از دست بدهد و غیر قابل استفاده شود.

۲. هم چنین باید به کیفیت نان توجه کرد و نان را از جاهایی که پخت مناسب دارند خریداری کنیم.

۳. پس از مصرف نان بهتر است باقی مانده آن را در کیسه بگذاریم و در یخچال و یا فریزر نگهداری کنیم تا

کیفیت نان از بین نرود.

