

به نام خداوند گنم زار





ماده اولیه نان
گندم است

در گذشته

نان را به این صورت

درست می کردند...

کشاورزان گندم ها را به کمک داس در می کردند



سپس به کمک خرمن کوب گندم ها را از ساقه هایشان جدا می کنند



بعد از آن
به کمک
آسیاب های
سنگی
گندم ها
را آرد
می کردند





آرد گندم



آنگاه آرد را به کمک آب خمیر کرده و



ورز می دهند تا
خمیری صاف و
پکدست بدست آید



سپس چند ساعتی
به آن استراحت
می دهند تا خمیر

آماده پخت شود و بعد از آن

چونه می گیرند





خمیر را به کمک وردنه
پهن کرده و در آن
سوراخ ایجاد می کنند تا بهتر پخته شود



سپس در تنور
گلی آتش
درست می کنند

بعد خمیرهای آماده
شده را داخل تنور
چسبانده تا بپزند



shabestan.ir



shabestan.ir



این هم نان های آماده شده به روش سنتی ...



و امّا امروزه ...



به کمک دستگاه
های کشاورزی
گندم ها را
درو می کنند



و درکارخانه های
پیشرفته گندم ها
را آسیاب کرده و
به آرد تبدیل می کنند



در نانوائی به کمک
دستگاه های برقی
آرد را خمیر می کنند



خمیر را پهن کرده و آن را
در تنور می پزند

و در نهایت مردم نان های آماده شده
را خریداری کرده و مصرف می کنند





نان های امروزی



تهیه کننده : ندا سادات نقوی زاده

استاد گرامی: سرکار خانم آقای

درس : علوم

بخش : از گذشته تا آینده نان



پاپان

