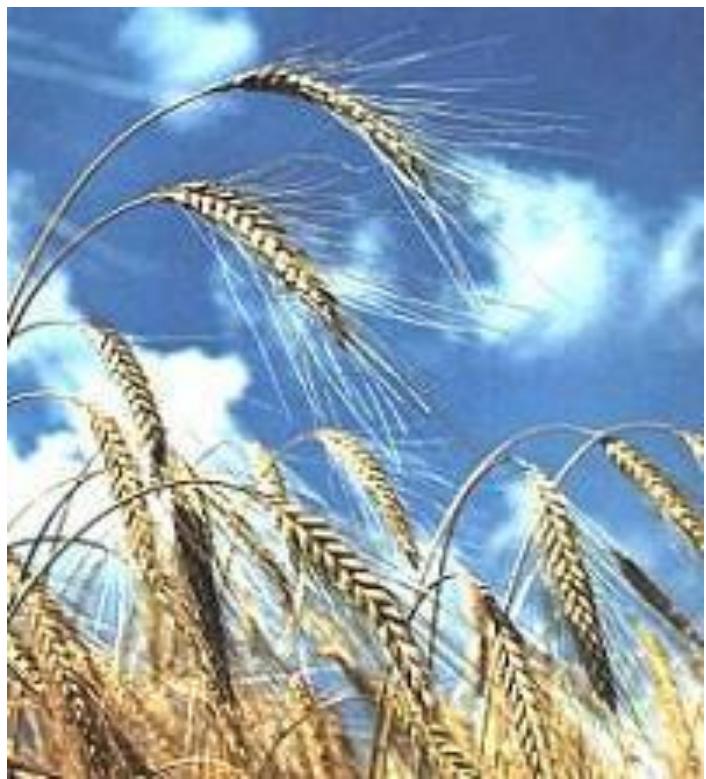


بـه نـام خـداوـنـد گـنـدم زـار





ماده اولیه نان

گندم است

در گذشته

نان را به این صورت  
درست می کردند . . .

کشاورزان گندم ها  
را به کمک داس  
درو 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 گردند





آرد گندم



آنگاه آرد را به کمک  
آب خمیر کرده و

ورز می دهند تا  
خمیری صاف و  
پکدست بُدست آید



سپس چند ساعتی

به آن استراحت

می دهند تا خمیر

آماده پخت شود

چونه می گیرند



سپس چند ساعتی

به آن استراحت

می دهند تا خمیر

آماده پخت شود





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 ...



The background is a wide, open landscape of dry, golden-yellow grass stretching to a flat horizon under a clear, pale blue sky.

و امّا امروزه ...



به کمک دستگاه  
های کشاورزی  
گندم ها را  
درو می کنند



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



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



خمیر را پهنه 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

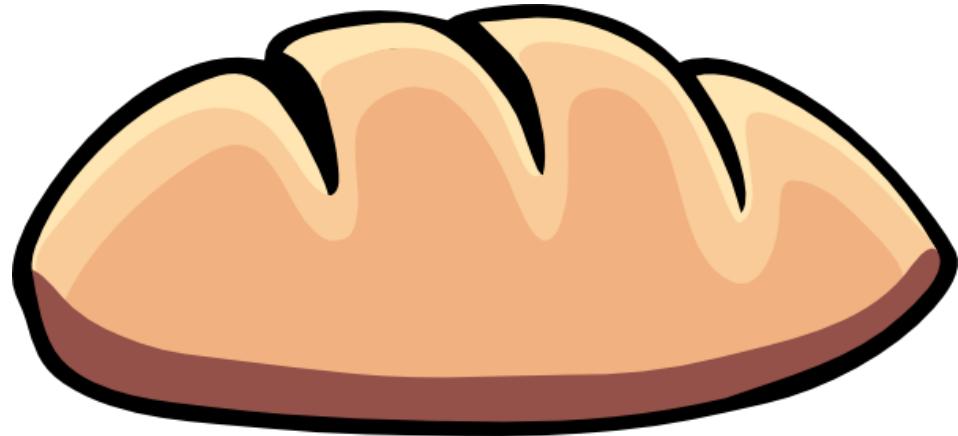


تهیه کننده : ندا سادات نقوی زاده

استاد گرامی: سرکار خانم آقایی

درس : علوم

بخش : از گذشته تا آینده نان



بابان

