



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

حضور موسسه فردوس ماندگار صدرا
پانزدهمین نمایشگاه بین المللی صنعت غلات، آرد و نان - تهران

پیماندار

شماره ۹ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | آبان ۱۴۰۲

سرمقاله

هنرستان های نان، شیرینی و شکلات و صنعتگران و کار آفرینان محلی ایجاد رشته نان، شیرینی و شکلات در شاخه کار و دانش هنرستان های دولتی اقدامی مؤثر در گسترش این رشته مهارتی و بسیار مهم بود که خوشبختانه با سرعت مطلوب در حال انجام است. ایجاد ۲۷ محل رشته در هنرستان های مناطق متعدد کلان شهر تهران و شهرستانهای مشهد، شیراز، کرمان، رفسنجان، بیرجند، فردوس، همدان، قزوین، ساری، بابل، بجنستان، آمل، گنبد، آق قلا، بندرگز و نجف آباد با بیش از ۹۵۰ هنرجو گویای این حرکت بنیادی در جهت ارتقاء کیفیت این محصولات بالاخص نان مورد مصرف مردم است.

این هنرستان ها علاوه از آموزش هنرجویان علاقمند و تبدیل آن ها به نیروهای ماهر می توانند محل اتصال کار آفرینان و صنعتگران محلی شاغل در این زمینه های کاری باشند. آشنائی و اتصال این صنعت گران و کار آفرینان با هنرستان ها و مربیان و هنرجویان در حال آموزش می تواند برای خود آن ها و همچنین هنرستان ها منشاء برکات فراوان باشد. چرا که تقریباً در هیچ جای کشور نهاد و محلی برای آموزش و ارتقاء سطح مهارت شاغلین در این حوزه ها وجود ندارد. ضمن اینکه کار آفرینان و صنعت گران شاغل در این زمینه ها می توانند از توانایی ها و ظرفیت هایی که در این هنرستان ها وجود دارد در جهت ارتقاء کیفیت محصولات خود استفاده نمایند. برکت دیگر این آشنایی جذب فارغ التحصیلان این هنرستان ها در حوزه کسب و کارهای محلی است، کسب و کارهایی که بشدت با مشکل تأمین و جذب نیروهای ماهر روبرو هستند.

ما به مدیران محترم هنرستان ها و مربیان این رشته توصیه می کنیم کار آفرینان و شاغلین کلیدی فعال در بخش نان، شیرینی و شکلات اعم از صنفی یا صنعتی را در حوزه جغرافیایی خود شناسایی و با آن ها ارتباط برقرار کنند، آشنایی این عزیزان با هنرستان ها یقیناً منشأ خیر و برکت برای خود آن ها، هنرستان ها و نهایتاً کشور عزیزمان ایران خواهد بود.

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



مکان: محل دائمی نمایشگاه های بین المللی تهران ۱۹-۱۶ شهریور ۱۴۰۲
اخبار کامل این خبر را در شماره بعدی ملاحظه خواهید فرمود...

به بهانه بزرگترین رویداد کشوری در صنعت نان " دیار کریمان ، شهر کرمان " تحت عنوان ؛ جشنواره ملی نان

گذری به سفر نان از دل خاک تا سفره خانواده



جشنواره ملی نان

کرمان، دیار کریمان، بوستان شورا
نان‌های سبز زمینی، نان‌های آبی، نشت علمی، فیلم، تئاتر، عکس، کارگاه کودک
۱۱ الی ۱۴ مهرماه، عصرها ساعت ۱۵ الی ۲۱



این رویداد از این حیث حائز اهمیت بوده که جمعی از دلسوزان کشور با نگاهی آرمانی به این عرصه و با هدف احیای نان کامل به عنوان اثرگذارترین غذای جامعه و استراتژیک ترین محصول غذایی تمام خانواده های ایرانی ورود کرده اند در این جشنواره که با استقبال کم نظیر مردم از سراسر کشور با هر زبان، گویش و لهجه ای و نیز نهادهای همسو با فعالیت صنعت نان در کشور از ۱۱ الی ۱۴ مهرماه در مرکزی ترین نقطه شهر کرمان و در بوستان شورا برگزار شد جناب آقای دکتر علی آقا محمدی رئیس گروه اقتصادی دفتر مقام معظم رهبری در جریان بازدید از این جشنواره اذعان داشتند متأسفانه اقلیت افراد غیر متخصص مشکلات نان کشور را میدان داری می کنند. ایشان در ادامه سخنان خود یاد آور شدند نان متفاوت ترین خوردنی ها و مهمترین بخش در مواد غذایی هاست و این گردهمایی از این جهت که در سلامت افراد مهم و تاثیرگذار است برای ما اهمیت دارد. آقا محمدی وجود اندیشکده در حوزه نان را ضروری دانسته و گفتند به برکت شهید سلیمانی کرمان را پایلوت در نظر می گیریم و از هیچ خدمتی برای تقویت اندیشکده نان دریغ نخواهیم کرد از جمله اینکه در گام اول باید ۱۲ هزار نانوائی کشور را سامان دهی کرده و آموزش دهیم. گفتنی است در راستای برگزاری جشنواره با موافقت شورای اسلامی شهر و شهردار کرمان یک پارک در بلوار قدس به نام ((نان و نانوا)) نام گذاری شد.



معرفی کتاب

بیان دلایل ضرورت حضور در نمایشگاه و پیوند زدن فعالیت کیک و شیرینی در کنار صنعت نان به جهت توجیه اقتصادی آن تصمیم سازنده ای بود که در این مقطع توسط جناب آقای مهندس حداد گرفته شد.

حضور ما در این نمایشگاه بسیار ضروری بود ما می بایست قبل از حضور در بازار مشتریان بالقوه خود را شناسایی میکردیم به هر حال برای حضور در این نمایشگاه ۴ دلیل داشتیم: ما میخواستیم در یک فرصت تاریخی و قبل از اینکه بازار با حضور خواب زده هایی که به دنبال پول به صحنه هجوم خواهند آورد، خودمان را به مسئولین نانواها و مردم نشان دهیم. ما می خواستیم خودمان را با اقتدار به رقبای بالقوه و بالفعل نشان دهیم. ما عملاً می خواستیم تفاوت های خودمان را در نگرش با آن ها که هیچگونه انگیزه ملی و مردمی نداشتند نشان دهیم. ما می خواستیم بالاخص به مسئولین و مردم راه آینده نان را در حد اطلاعات مان گوشزد کنیم. فرصت در نمایشگاه دوم برای ما فرصت تاریخی بود بدین لحاظ می بایست سنگ تمام می گذاشتیم و برآستی در این کار هم سنگ تمام گذاشتیم. «السنر» مستر بیکر آلمانی از طرف بوهرینگر برای شرکت در نمایشگاه به تهران آمد و قرار شد تیمی از ما در غرفه ماشین سازی آقای مرشدی پخت کنند، در کنار این غرفه سعی کردیم غرفه ای دیگری هم داشته باشیم که تنوع پخت نان ها را نشان دهیم. از خیلی ها شنیده بودیم که نانوائی فعالیتی اقتصادی نیست، تقریباً همه معتقد بودند که کار وقتی اقتصادی است که در کنار نانوائی روی کیک و شیرینی هم فعالیت شود. ما کم کم متوجه صحت این گفته ها می شدیم، می دیدیم که علیرغم قیمت های نسبتاً بالا واقعا این کار هم چندان اقتصادی نبود. بنابراین تصمیم گرفتیم که در کنار کار نان روی تولید یک کیک و شیرینی هم کار کنیم. البته شرایط اقتصادی ما خیلی بد بود. هنوز مرتب هزینه می کردیم حدود یک میلیون تومان برای خرید میکسر کوچک و میکسر خمیر هزینه کردیم وضع پولی مان روز به روز بدتر میشد. با اینکه پخش مان به بیش از ۲ تن در ماه رسیده بود ولی بازگشت پول آن زمان زیادی می خواست.



متین بیابانی : فارغ التحصیل رشته نان، شیرینی و شکلات - هنرستان گلنان / اکنون مشاور فنی شرکت گلنان پورتوس

از یجگی با مادرم دسر های مختلف نان و کیک های متنوع درست میکردم و کمک دستش بودم. بعد از پایه نهم دنبال رشته ای بودم که بتونم آتیش علاقمو شعله ور سازم ولی مانندش پیدا نشد و رشته تجربی را انتخاب کردم، بعد از یک سال خبری از باز شدن رشته نان شیرینی و شکلات بهم رسید، دو دل بودم که یک سال عقب بیوفتم بخاطر علاقه ام یا نه؟! انصراف دادم و در رشته نان شیرینی و شکلات ثبت نام کردم. اوایل دوستان و فامیل باخاطب به شاطر بودن، مرا مسخره میکردن ولی من با پس نکشیدم و جدی تر شدم با کسب آگاهی و دانش علم نان، پروسه تخمیر، تاثیر گذاری مواد اولیه مختلف در پروسه تخمیر و پختن نانی که با تمام آگاهی درست شده، اشتیاق و ذوقم نسبت به این رشته و نان بیشتر و بیشتر شد، ۳سال اخیر با تجربیاتی که از درست کردن نان ها، شیرینی ها و دسر های مختلف کسب کردم توانستم کسب درآمدی داخل خانه نیز داشته باشم. میتوانم بگویم که سخت ترین دوره ای زندگی تبدیل به بهترین انتخاب زندگیم شد.

همکار محترم با سلام

برنامه پیشنهادی آموزش هماهنگ رشته نان، شیرینی و شکلات کلیه مدارس کشور مصوب هیات مدیره

موسسه فردوس ماندگار صدرا از طریق لینک زیر در دسترس می باشد:

www.golnan-sch.com/program

این طرح درس بصورت ماهانه تنظیم شده تا آموزش همه هنرستان ها با رویه یکسان و برنامه منظم در سراسر کشور انجام پذیرد لذا از هنر آموزان محترم خواهشمند است طرح درس را در برنامه ریزی درسی خود لحاظ نموده و از مدیران محترم نیز خواهشمندیم مواد و تجهیزات مورد نیاز را در نظر داشته و تامین نمایند.

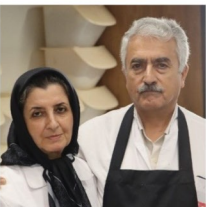


دیدگاه ها و نقطه نظرات مربیان حاضر در دوره های آموزش نان - شیرینی و شکلات



طاهره حمیدی نیا - کرمان

عرض سلام و ادب و احترام به پیشگاه شما مدیران و اساتید بزرگوار و گرانقدر تقدیر اینگونه رقم خورد که چندروزی مهمان شما باشیم و شما چه خوب میزبانی کردید علاوه بر ضیافت عالی و آموزش های هنرمندانه در کنار اساتید هنرمند و باذوق درس تواضع و فروتنی را نیز بما آموختید مرحبا و دستمیزاد به شما. حالا نوبت به ما رسیده که برای ادای دین با رویی گشاده و انتقال معلومات به استقبال هنرجویانی برویم که این رشته را برای ادامه تحصیل انتخاب کردند ما باید ضمن معرفی کامل این رشته و رویکرد و اهداف تاسیس این رشته و معرفی شرکت گلنان از هیچ کوششی دریغ نکنیم و به دانش آموزان یادآور شویم برای فراگرفتن این علم و هنرچه افرادی وجه تجهیزاتی باجه رویکردی فعالیت می کنند پس شما هم چنان پشتکار داشته باشید که خودتان روزی کارفرما شوید تا بتوانید هم برای خود و خانواده و هم جامعه مفید باشید. انشاءالله



سهراب دهقانی - شیراز

اول کلام تشکر از گذشتن این دوره و دوره های مشابه برای به روز رسانی اطلاعات در زمینه این رشته نوین برای هنر آموزان سراسر کشور. به خوبی آگاهیم این اقدام خیلی هزینه در بر داشته ولی برای هنر آموزان هیچ هزینه ای نداشته است همین جا باید مراتب سپاس از بنیانگذار رشته جناب مهندس حداد انجام گردد که با تمام توان و نیرو پشت حل کردن مشکلات رشته نان شیرینی و شکلات هستند تحصیل کردگان این رشته از فرصت بدست آمده بسیار خوب استفاده کردند. با آرزوی سلامت و دوام توفیق برای جناب آقای مهندس حداد و همکاران ایشان

مهرزاد صیاد - قزوین



با سلام و احترام
 مواردی که توسط همکاران حاضر در دوره و به نمایندگی از سوی اینجانب قابل طرح است عبارتند از:
 ۱- کمبود برخی امکانات و تجهیزات آموزشی بخصوص قنادی در تعدادی از هنرستان ها
 ۲- احتمال رسوب گرفتن دستگاههایی مانند گرمخانه و مخزن تولید بخار فردک به دلیل استفاده از آب تصفیه نشده و دارای املاح
 ۳- در مورد برخی آیتم های درس شیرینی پز پایه یازدهم و نیز مباحث مربوط به شکلات در پایه دوازدهم نیاز به آموزش و مهارت بیشتر داریم لطفا در صورت امکان یک دوره تکمیلی هم در ادامه این دوره در تابستان سال بعد اجرا شود.
 ۴- احساس نیاز به وجود یک کارگاه دیگر در مجاورت کارگاه نان برای جلوگیری از تداخل آموزش ها و کلاس های سه پایه
 ۵- توجیه مدیران ، معاونین و کارشناسان نواحی جهت آشنایی بیشتر آنها با این رشته و اهداف مورد نظر میتواند بر حمایت بیشتر از این رشته نوپا موثر باشد. همچنین پیشنهاد می کنیم دروس پودمانی مانند کارآفرینی، الزامات محیط کار و مدیریت تولید توسط هنرآموزان تخصصی همین رشته تدریس شود.
 ۶- آموزش هایی که در طول دوره به صورت کارگروهی انجام شد موثرتر بود
 ۷- در خصوص بازدید از مراکز تولیدی مرتبط و نیز کارورزی پایه یازدهم در تابستان تمهیداتی اندیشیده شود تا ترغیب و انگیزه هنرجویان این رشته بیشتر شود.
 ۸- برگزاری المپیاد و مسابقات عملی بین هنرجویان کل کشور می تواند تاثیر بسزایی در علاقه مندی هنرجویان داشته باشد.
 با تشکر فراوان از توجه شما

ایرانی ها چقدر نان می خورند؟

روزنامه همشهری، ۱۳ آبان ۱۴۰۲

پارانه تامین گندم
۲۰۰ هزار میلیارد در سال
میانگین مصرف روزانه نان هر نفر دست کم
۳۲۰ گرم
سهم نان از تامین انرژی مردم
۴۰ تا ۶۰ درصد
تعداد نانواپی ها
۸۲۰ هزار واحد
تعداد کارخانه آرد
۴۰۰ واحد
گردش مالی روزانه نانواپی ها
۸۲ میلیارد تومان

معاون شرکت بازرگانی دولتی ایران می گوید ایرانی ها روزانه دست کم ۳۲۰ گرم نان می خورند و ۴۰ درصد از تامین غذای ایرانی ها با خرید و خوردن نان صورت می گیرد، آقای علیرضا زالی رئیس دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی هم با بیان اینکه ۶۰ درصد سبد غذایی و تامین انرژی مردم ایران از نان صورت می گیرد گفته است ایرانی ها ۳۷ درصد بیشتر از مردم جهان نان مصرف می کنند، او می افزاید باید به سمت سرمایه گذاری در راستای ارتقای کیفیت نان و نان کامل حرکت کنیم و باید گام به گام با راهبردهای مدیریتی و استفاده از صاحبان فرایند و در نظر گرفتن چالش ها به سمت نان کامل برویم زالی با اشاره به ضرورت فرهنگ سازی و اطلاع رسانی به مردم در خصوص مزایای نان کامل تأکید کرد باید دانشگاه ها، وزارت بهداشت، وزارت جهاد کشاورزی و... در راستای آگاه سازی مردم تلاش و این فرهنگ را ایجاد کنند که نان کامل برای سلامت مردم مفید است زیرا اگر برنامه ریزی مشخص، حمایت دولت، فرهنگ سازی عمومی، طراحی صحیح بازاریابی و... در این زمینه صورت نگیرد مردم از نان کامل استقبال نمی کنند.

هنرستان رسالت بیرجند



نمونه فعالیت هنرجویان عزیز در کنار مربیان ارجمند با کمترین امکانات



خبر خوش اینکه مجموعه تجهیزات برای این هنرستان ها نهایی و ارسال شد.

هنرستان پیامبر اعظم بجنستان



دلایل پاره شدن پوسته نان

زهرا روزه دار - هنرآموز هنرستان لیلی موقیان - منطقه ۱۸



۱- خمیر با رطوبت کم؛ اگر خمیر شما دارای رطوبت پایینی باشد، پوسته نان خیلی زود درون فر سفت می‌شود و اجازه حجم گرفتن به نان را نمی‌دهد ولی چون نان ناخواسته حجم می‌گیرد این حجم گرفتن باعث ترکیدن پوسته سفت نان می‌شود. ۲- خمیر با رطوبت زیاد؛ اگر خمیر رطوبت بالایی داشته باشد باعث ایجاد بخار بیش از اندازه در نان می‌شود و این بخار به فشار گاز دی اکسید تولید شده توسط مخمر در نان اضافه می‌شود و حین پخت باعث ترکیدگی پوسته نان می‌شود. ۳- چانه کردن نامناسب خمیر و ایجاد تنش در آن؛ خالی نکردن حفره‌های تشکیل شده در چانه (نانی که با مخمر درست شده باشد نه خمیر ترش) در حین رول کردن آن (قبل از تخمیر نهایی) باعث می‌شود در پوسته نان هنگام پخت فشار بیشتری وارد شود و در پوسته نان پاره گی ایجاد کند. باید توجه داشت خیلی به خمیر تنش و فشار وارد نکنیم زیرا باعث نازک شدن و پاره گی سطح چانه و در نهایت پاره گی در پوسته نان حین پخت می‌شود. همچنین هنگام چانه کردن دقت کنید درزها را کامل دوخته تا در حین پخت باز نشود. ۴- تخمیر ناکافی؛ ممکن است باعث ترکیدگی پوسته نان شود زیرا خمیر مجبور است ادامه فرایند تخمیر را با سرعت بالاتری درون فر انجام دهد در این حالت گازها به سرعت تشکیل می‌شود و هر جا که فرصت و فضا پیدا کنند از پوسته نان در نواحی که تیغ نخورده خارج می‌شوند و باعث پاره گی پوسته نان می‌شود

مدرسه نانواپی در برزیل



در سال ۲۰۱۳ مدیرعامل پوراتوس آقای دنیل مارکو و آقای رابودالویرا بازیکن سابق تیم پاری سن ژرمن و تیم ملی فوتبال برزیل و موسس بنیاد Gol de Letra که همواره با مدارس دولتی محلی در برزیل برای ارائه برنامه های آموزشی همکاری دارد تصمیم به تاسیس مدرسه نانواپی در ساؤ پائولو گرفتند.

پس از مطالعات فراوان با هدف درک نیازهای آموزشی در آن منطقه، اولین مدرسه نانواپی در سال ۲۰۱۵ در برزیل تاسیس شد. از زمان تاسیس، این مدرسه به جذب و آموزش علاقمندان به صنعت نان، شیرینی و شکلات می‌پردازد و از سال ۲۰۱۷ هر ساله تعدادی از فارغ التحصیلان این مدرسه در مراکز نوآوری و تحقیق و توسعه گروه پوراتوس استخدام می‌شوند. سایر فارغ التحصیلان نیز توسط شرکت های بنام در صنعت نان، شیرینی و شکلات در سراسر دنیا مشغول به کار شده‌اند.

پیام یکی از اولیای محترم که درخواست داشتند در نشریه پیام ماندگار درج شود (نام محفوظ)

دوتا از دخترهای من از دبیرستان رفتن رشته نان، شیرینی و شکلات و به نظرم بهترین کار را کردند.

کمال تشکر از شرکت گلنان پوراتوس که بچه ها رو حمایت می‌کنند.

پیشنهاد داشتند این رشته به گونه ای معرفی شود تا دانش آموزان قبل از ثبت نام در پایه دهم با رشته نان، شیرینی و شکلات آشنا شوند.



نان سیرموک

ارسالی از خانم فاطمه کمالی پور
مربی هنرستان نگاره مشهد



چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنرجویان عزیز در خصوص رسی سوالی داشتند می‌توانند با خانم کمالی پور تماس بگیرند.

۰۹۱۵۸۵۳۱۶۸۸

طرز تهیه:

استراحت اولیه: ۱۵ دقیقه
استراحت میانی: پس از استراحت اولیه چانه گیری شود.
وزن چانه گیری ۲۵۰ تا ۴۵۰ گرم (در دمای محیط) به میزان ۶۰ تا ۹۰ دقیقه
استراحت نهایی: پس از شکل دهی و زدن رومال ۲۰ دقیقه استراحت نهایی در دمای ۲۵ درجه سانتیگراد
نکته:
مقدار سبزی سیرموک، پیاز، زیره و زردچوبه می‌تواند متناسب با ذائقه تغییر کند.
سبزی سیرموک و پیاز در حد نرم شدن بافت با مقدار کمی روغن تفت داده شود.



مقدار (گرم)

مواد لازم	مقدار (گرم)
آرد	۱۰۰۰ گرم
انتتیک	۴۰ گرم
نمک	۲۰ گرم
زردچوبه	۱۰ گرم
زیره سبز	۵ گرم
پیاز نگینی خرد شده	۱۰۰ گرم
سبزی سیرموک سرخ شده	۲۰۰ گرم
رومال	ماست / زعفران / پیاز/کنجد

نان سیرموک با گویش محلی نان سرموکی متعلق به استان خراسان جنوبی بویژه شهرستان های فردوس و کاخک می باشد