

بررسی میزان جذب آب توسط آرد

خانم سپیده شاملو مربی هنرستان ام البنین همدان



میزان جذب آب توسط آرد به نوع دانه غلات بستگی دارد مثلاً میزان جذب آب در آرد چاودار و آرد جو به نسبت آرد گندم بیشتر از دیگر عوامل تاثیرگذار می باشد، در شرایط آب و هوایی مرطوب هرچقدر رطوبت محیط بیشتر باشد میزان جذب آب کمتر خواهد بود. در آرد های با پروتئین بالا میزان جذب آب بیشتر می باشد و به همین دلیل آرد های قوی تر به نسبت آرد های ضعیف تر دارای جذب آب بیشتری می باشند. بعضی از مواد مورد استفاده در خمیرگیری نیز در میزان جذب آب موثر هستند مانند شکر و روغن که باعث کاهش جذب آب خواهد شد، ضمناً میزان هیدراته مناسب در خمیر موجب بازدهی بهتر خمیر می شود و به طور کلی میزان مصرف آب باید حد اقل ۵۰ درصد آرد باشد که اگر این میزان جذب کمتر بود آرد مناسبی برای تهیه نان های حجیم و نیمه حجیم نیست.



خوبست بدانیم!

این شماره: Scratch-Recipe اسکرچ رسپی

در زبان انگلیسی کلمه اسکرچ **scratch** به معنای تراشیدن یا خراشیدن است.

اما در زبان غیر رسمی، کلمه اسکرچ "scratch" به معنای از صفر شروع کردن و کاری را از همان ابتدا بدون هیچ آمادگی شروع کردن است. مثلاً در مورد مسابقه نقطه شروع را "scratch" می گویند. در کاربرد محاوره ای کلمه اسکرچ "scratch" برای اشاره به ساختن چیزی از مواد اولیه یا اجزای اصلی بدون استفاده از اقلام از پیش ساخته شده یا فرآوری شده بکار می رود.



در آشپزی یا شیرینی پزی یا نانوائی اسکرچ، رسپی از مواد اولیه اصلی و ابتدایی مانند آرد و آب و روغن و تخم مرغ و شکر استفاده می شود و از پیش مخلوط ها یا مواد آماده مصرف و یا افزودنی های غذایی استفاده نمی شود. در گذشته حتی افراد، مخمر مورد نیاز برای پخت نان یا شیرینی را هم خودشان پرورش می دادند یا آرد را خودشان آسیاب و تهیه می کردند. با اینحال تعریف دقیق "اسکرچ" می تواند از فردی به فرد دیگر متفاوت باشد.

تعاریف زیادی از پخت و پز اسکرچ وجود دارد، اما پخت و پز اسکرچ به این معنی است که مواد اولیه در تهیه غذاهای مورد نظر را خود فراهم کنیم و از مواد کامل و تازه به جای مواد غذایی از پیش فرآوری شده استفاده شود.

در رسپی های اسکرچ حتی می توان گندم را با آسیاب های دستی خانگی در خانه تبدیل به آرد کرد.

از مزایای رسپی های اسکرچ اطمینان از مواد اولیه تازه، مشارکت افراد در تهیه نان، کیک و غذا و پیدا کردن راه حل های خلاقانه در پخت و پز است.

با این حال روشهای نوین در فرایند و تهیه مواد اولیه و خوراکی دردنیای پرسرعت امروزی به مصرف کنندگان کمک کرده تا بتوانند با حفظ کیفیت و ارزش تغذیه ای مواد خوراکی، سرعت تهیه مواد غذایی خود از جمله نان، کیک و ... بالا ببرند و بتوانند از وعده های غذایی خود لذت ببرند. لذا شرکت های سلامت محور با حمایت و اشتغال زایی کشاورزان و با حفظ سلامت محیط زیست و استفاده از مواد بسته بندی زیست تخریب پذیر و تولید محصولات سلامت محور گامهای بلندی را در حفظ سلامت کره زمین و سلامت مصرف کنندگان برداشته اند.

"خوانندگان گرامی؛ از این پس در هر شماره پیام ماندگار یک مطلب علمی و مرتبط با رشته تحت عنوان خوبست بدانیم! درج خواهد شد"

نان خلفه (نان کشتا)

مواد لازم	مقدار (گرم)
پوره کدو حلوائی	۵۰۰ گرم
آرد گندم	۲۷۶ گرم
آرد برنج	۱۷۴ گرم
پودر تخم شنبلیله	۱۲ گرم
شکر	۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

ابتدا کدو حلوائی را به قطعات مکعبی و نسبتاً بزرگ خرد کرده و با نصف فنجان آب و شکر بپزید. بعد از پخت، پوست را از کدو جدا کرده و به صورت پوره در می آوریم، پوره تا زمانی که گرم است آرد برنج و

گندم را به میزانی که در دستور گفته شده است اضافه کرده و پودر تخم شنبلیله را نیز اضافه میکنیم توصیه می شود بیشتر از مقدار گفته شده اضافه نشود زیرا باعث تلخ شدن نان میشود خمیر نان را ورز داده تا خمیر لطیفی به دست آید اگر خمیر نیاز به آرد داشت و چسبناک بود، مقدار کم آرد گندم به آن اضافه میکنیم. خمیر نباید زیاد سفت باشد، زیرا باعث ترک خوردن نان میشود خمیر آماده شده را به مدت ۱ ساعت استراحت می دهیم و بعد استراحت خمیر را به چانه های ۵۰ الی ۱۰۰ گرمی در میاوریم و با وردنه به شکل گرد پهن میکنیم و آن را روی گمچ از قبل گرم شده قرار داده تا دو طرف نان پخته شود.

امیدوارم از طعم آن لذت ببرید.



اگر کدو شیرین بود ۱۰۰ گرم شکر اضافه میشود اما اگر کدو شیرین نبود می توان ۲۰۰ گرم شکر اضافه کرد

ارسال: مهسا بیات
مربی هنرستان دخترانه شهید ناسخیان



چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنرجویان عزیز در خصوص رسپی ارسالی سوالی داشتند می توانند با خانم بیات تماس بگیرند.
۰۹۱۹۴۸۵۴۴۱۲



شماره ۱۱ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | اسفند ۱۴۰۲

سرمقاله

خوانندگان و مخاطبان گرامی نشریه

همراهان و همکاران ارجمند، مربیان محترم و هنرجویان عزیز

زمستان رو به پایان است و فصل بهار که با خود نشاط و حیات و زندگی را همراه دارد لبخند زنان به همه عالم و آدمیان امید و عشق را هدیه و زمزمه کنان با نوای یا مقلب القلوب و الابصار و و با دعای حول حالنا الی احسن الحال تا عرش ما را با خود همراه میکند. اما حلول ماه مهمانی خدا و نوید رسیدن ماه مبارک رمضان و ضیافت الهی حکایتی دیگر دارد.

پیشاپیش ضمن تبریک سال نو و آرزوی قبولی طاعات در ماه صیام شایسته دیدیم در آخرین نشریه سال ۱۴۰۲ شما عزیزان را در جریان اقدامات انجام شده در سالی که گذشت قرار دهیم.

۱- اضافه شدن بیش از ۶۰۰ هنرجو به نسبت سال قبل در ۱۳ محل رشته در سراسر کشور در سال جدید از جمله هنرستانهای بیرجند، بجستان، گنبد، شیراز، آق قلا، ساری بندرگز، بابل، نجف آباد، آمل، میانرود، ملارد و منطقه ۵ تهران.

به عبارتی هنرجویان این رشته در سال جدید دو برابر شد که این حکایت از استقبال جدی اولیای محترم و دانش آموزان عزیز دارد.

۲- رایزنی با حوزه ستادی وزارت آموزش و پرورش در خصوص توسعه رشته برای سال آینده با الویت شهرهای زاهدان، چابهار، زابل، کرمانشاه، سنندج و ایلام.

۳- برگزاری دوره آموزش ۱۰ روزه نان و دوره آموزش ۱۲ روزه شیرینی و قنادی در تهران و در محل آکادمی آموزش گلنجان پوراتوس و بیک صنعت برای مربیان سراسر کشور که به عنوان هنرآموز مشغول تدریس هستند با هزینه موسسه فردوس ماندگار صدرا.

۴- بازدید میدانی خانم دکتر خضری نیل (مولف و مدرس کتاب الزامات محیط کار) به منظور بررسی نقاط قوت و ضعف حوزه کارگاهی رشته نان، شیرینی و شکلات و با هدف کمک به اصلاح و پیشگیری از مشکلات احتمالی.

۵- در اختیار گذاشتن فرم مخصوص جهت ثبت نام به منظور یکپارچه کردن انتخاب و گزینش هنرجو برای سال تحصیلی جدید و پرهیز از پذیرش هنرجویانی که انگیزه و استعداد لازم را ندارند با توجه به هزینه سنگین تجهیزات و مواد اولیه مورد استفاده هنرجویان

۶- ارائه برنامه پیشنهادی آموزشی هماهنگ رشته نان، شیرینی و شکلات مدارس کشور به منظور وحدت رویه در امر آموزش و انتقال دانش و تجارب همکاران به یکدیگر.

۷- چاپ کتابهای جدید مرتبط با رشته شامل دانش و هنر شکلات، هنر جلد ۴ (تلخیص جلد ۱ و ۲ و ۳) و دانش و هنر قنادی و شیرینی (در دست اقدام) جهت استفاده مربیان و هنر جویان

۸- حضور فعال و انفرادی در پانزدهمین نمایشگاه بین المللی صنعت غلات، آرد و نان که با استقبال کم نظیر تولید کنندگان مرتبط با رشته اعم از صنفی و صنعتی و سایر بازدیدکنندگان مواجه شد.

۹- افتتاح کتابخانه الکترونیک که شرح آن در همین شماره نشریه آمده است و خداوند رحمان را به پاس همه توفیقاتی که به ما عنایت فرموده شاکریم و از همه عزیزان که در طی این مسیر و انجام این کار خیر همراهمان بودند سپاسگزاری می کنیم.

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

طرحی نو؛ برگزاری همایش کارآفرینی با موضوع توسعه کسب و کار خودباوری هنرجویان با خود باوری هنر جویان



همایش مذکور با ابتکار آموزش و پرورش شهر فردوس و همکاری تمام بخشها و نهاد های اداری و اجرایی و به همت هنرستان شهید صبور ی به شکلی با شکوه در محل کانون پرورش فکری نوجوانان و جوانان شهر برگزار شد.

در این همایش که کلیه هنرجویان دختر رشته های مرتبط با صنایع غذایی از جمله رشته نان، شیرینی و شکلات حضور داشتند آقای مهندس حداد در ابتدای صحبت ضمن ابراز خوشحالی به این توفیق سپاسگزارم و در ادامه ضمن بیان سابقه فعالیت خود در شهر فردوس اضافه کردند باید دست به دست بدهیم و شهر و کشور مان را بسازیم و شخصا افتخار می کنم با هدایت خداوند در مسیر خدمت به صنعت نان قرار گرفتم و امروز که با شما صحبت می کنم حدود ۵۰۰ نفر در مجموعه گلنجان پوراتوس و شرکتهای تابعه مشغول فعالیت هستند.

ایشان در ادامه صحبت خود که در جمع مسئولان ارشد اجرایی و اداری شهر فردوس و استان ایراد میشد خطاب به هنرجویان رشته گفتند ورود شما به این رشته علاوه بر اینکه انتخاب درستی بوده و از جذابیت آن لذت خواهید برد می تواند در تعیین سرنوشت شما تاثیر گزار باشد و ضمناً رشته ای که انتخاب کردید بازار کار بسیار خوبی دارد و می توانید با اطمینان خاطر به کسب و کار این رشته فکر کنید. آقای حداد اضافه کردند من به سهم خود و بویژه به شهر فردوس که در آن متولد شدم و احساس دین میکنم کمک خواهم کرد که علاوه بر توسعه رشته در خصوص فراهم کردن بستری برای کارآفرینی فارغ التحصیلان قدم بردارم.



دفتر خاطرات هنرستانهای رسالت بیرجند و پیامبر اعظم (ص) بجزستان ورق خورد و رشته نان ، شیرینی و شکلات افتتاح گردید.

در مراسم افتتاح رشته نان ، شیرینی و شکلات هنرستان دخترانه رسالت بیرجند که با حضور مدیران آموزش و پرورش استان خراسان جنوبی و آقایان مهندس حداد ، باقی زاده و غلامی از موسسه فردوس ماندگار صدرا و مربیان و هنرجویان هنرستان برگزار شد ، بعد از خیر مقدم توسط مدیریت مدرسه سرکار خانم مخملباف ، جناب آقای نبوی معاونت محترم اداره کل ضمن تشکر از اقدام خیرخواهانه جناب آقای حداد و ابراز خوشحالی از راه اندازی این رشته مفید در شهرستان بیرجند در خصوص اهمیت توجه و ترغیب دانش آموزان به انتخاب رشته هایی که می تواند افراد ماهر تربیت نموده و بتوانند در بخشهای مختلف به مردم و جامعه خدمت کنند تاکید کردند.

سپس آقای بهدانی مدیریت آموزش و پرورش بیرجند نیز ضمن خیر مقدم به میهمانان، اطمینان دادند پشتیبانی لازم در ادامه جناب آقای مهندس حداد موسس و بنیانگذار رشته ضمن ابراز خوشحالی از حضور در جمع مسئولین ، مدیران و مربیان با ذکر تاریخچه ای از فعالیت های خود در صنعت نان به ذکر موانعی که سد راه اصلاح و بهبود کیفیت نان در کشور شده است اشاره و اضافه کردند این فرایند راه حل دولتی ندارد و فقط از مسیر آموزش و در سایه مهارت آموزی هنرجویان و توسعه این رشته و رشته های همسو در کشور و ضمن فرهنگ سازی بتوانیم به سهم خود کمک کنیم تا این گره بزرگ باز شده و دولت و ملت با این تدبیر به حل مشکل نزدیک شوند در ادامه و بعد از افتتاح کارگاه مربیان هنرستان سرکار خانم ظهوری و جعفری با توضیحاتی که سرشار از انرژی در جمع هنرجویان ایراد میشد در خصوص فعالیت های انجام شده و آموزش نان ارائه نمودند که مورد استقبال قرار گرفت .



در مراسم افتتاحیه کارگاه عملی رشته نان ، شیرینی و شکلات هنرستان پیامبر اعظم (ص) بجزستان که با حضور مسئولین استان و شهرستان و نیز اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا انجام شد ابتدا آقای کفایشان مدیریت آموزش و پرورش بجزستان ضمن خیر مقدم به مهمانان گفتند : دغدغه اصلی ما در بجزستان آن است که بخشی از جوانان قبل از اتمام تحصیلات به سمت نانوائی رفته و به عنوان کارگر مشغول به کار می شوند ایشان در ادامه ضمن تشکر از راه اندازی این رشته اضافه کردند این اقدام دقیقاً در راستای رفع دغدغه ما و مسئولان شهرستان بود .

سپس آقای مهندس حداد حامی و بنیانگذار رشته نان ، شیرینی و شکلات ضمن ابراز خرسندی از حضور در جمع گرم و صمیمی حاضران جلسه گفتند علیرغم آنکه ما در سال گذشته به حد نصاب توسعه رشته رسیده بودیم اما به مجرد اینکه مسئولان استانی در خصوص دایر شدن رشته در بجزستان پیشنهاد دادند با آن موافقت کردیم چرا که بجزستان را قطب و پایگاه حرفه نانوائی در کشور می شناسیم و در ادامه گفتند به سهم خود خوشحالم که امروز کارگاه عملی رشته را افتتاح و امیدوارم این اقدام موجب شود تا افراد مستعد و علاقمند بتوانند تحصیلات خود را تکمیل و از نظر کسب مهارت توانایی لازم را پیدا کنند و چه بسا به عنوان کارآفرین منشا خدمت به کشور باشند و بجزستان به جای اینکه افرادی را به عنوان کارگر به سراسر کشور اعزام کند بتواند افراد کاربلد و متخصص در صنعت نان تربیت کند.

در ادامه جلسه فرماندار محترم بجزستان آقای دکتر حیدری و جناب مهندس حسین پور رئیس اداره فنی و حرفه ای و کار دانش استان خراسان رضوی دیدگاههای خود را مطرح و آیین افتتاحیه با حضور هنرجویان و اولیای محترم آنان انجام و از کار عملی هنرجویان نیز بازدید بعمل آمد.

دنیای اقتصاد و مطلبی تحت عنوان رشته نان ، شیرینی و شکلات

شماره ۵۸۶۸ تاریخ ۱۴۰۲/۰۸/۱۷



با آموزش می توان ضایعات ۷۰۰ میلیون دلاری نان را کاهش داد؟

به گفته کارشناسان، ضایعاتی حدود ۳۰ درصد در حوزه نان صورت می گیرد که معادل ۷۰۰ میلیون دلار است. یکی از اقداماتی که چند سالی است توسط بخش خصوصی انجام شده گنجاندن رشته نان در برخی هنرستان های کشور است. پیشروهای این ابتکار معتقدند بخش قابل توجهی از ضایعات نان به دلیل عدم مهارت آموزی در این حوزه است.

افتتاح کتابخانه الکترونیک اقدامی مبارک برای استفاده مربیان سراسر کشور



در جلسه ویناری که با حضور اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا و مربیان رشته نان شیرینی و شکلات سراسر کشور در تاریخ ۲۸ آذر برگزار شد ابتدا جناب مهندس حداد ضمن تشکر و تبریک راه اندازی کتابخانه مجازی و توصیه به هنرآموزان در خصوص استفاده از این کتابخانه گفتند شما می توانید بدون پرداخت هزینه از بهترین کتابهای این رشته که به همت خانم دکتر خضرائی نیا تهیه شد استفاده نمایید . ایشان اضافه کردند از آنجا که این کتابهای مرجع دارای بهترین محتوای علمی و کاربردی هستند و بعلاوه به زبان انگلیسی و فرانسه بوده و بسیار زیبا و مصور چاپ شده می تواند برای مربیان رشته مفیدو جذاب باشد و توصیه میکنم از رسیی این کتابها استفاده نموده و مطمئن باشید حاصل کار بسیار عالی خواهد بود.

در ادامه خانم دکتر خضرائی نیا نیز ضمن ابراز خوشحالی از بوجود آمدن چنین امکانی برای استفاده مربیان رشته در سراسر کشور گفتند قیمت مجموعه کتابها بسیار بالاست و هزینه سنگینی دارد که خوشبختانه می توانید از این کتابها به راحتی و بدون پرداخت هزینه استفاده نمایید و دیگر اینکه به راحتی و در محل کار و منزل و با گشت و گذار در کتابخانه دیجیتال و دسترسی سریع و آسان به اطلاعات از منابع موجود استفاده داشته باشید بعلاوه آنکه تنوع منابع در کتابخانه دیجیتال فقط به کتابها محدود نبوده و شامل ویدیوهای آموزشی ، تصاویر فایلهای صوتی ، مقالات و مجلات معتبر نیز هست و امیدوارم مربیان محترم حداکثر استفاده را از این منابع معتبر بین المللی داشته باشند .



معرفی کتاب

آقای مهندس حداد در این بخش از کتاب با ذکر اینکه رسیدن مشکلات شرکت گلنان به اوج خود را آزمون و امتحانی سخت از طرف خداوند میدانم ، مواردی از مشکلات را بر شمرده و توضیح دادند که پی می گیریم.

اواخر خرداد ماه ۷۵ است و مشکلات «گلنان» به اوج رسیده است. این روزها، روزهای تاریخی برای شرکت است، نه از آن جهت که تحول مثبتی در کارها پیش آمده است، بلکه از آن جهت که مشکلات به اوج خود رسیده، من تصور می‌کنم که در اوج آزمایش خداوند متعال هستیم، برخی از دشواری های ما عبارتند از:

زمینی را که در کردان کرج خریده بودیم که با تغییر کاربری آن بتوانیم کارخانه ای در آنجا احداث کنیم درست در همین زمان وزارت جهاد کشاورزی در خصوص تغییر کاربری این زمین به ما جواب منفی داد. یعنی اینکه ما نمی توانیم این زمین را برای احداث کارخانه تولید مواد بهبود دهنده نان استفاده کنیم معنی دیگر این آن است که زمینی را که ما به قیمت تمام زندگی امان خریده بودیم ارزش صنعتی ندارد و این موضوع یعنی بر باد رفتن چیزی حدود ۲۰ میلیون تومان از سرمایه اندک ما.

سرمایه ای برای انجام کار ساخت و ساز کارگاه در زمینی که در شهرک صنعتی اشتهاورد خریده ایم در دست نداریم، روزها به سرعت میگذردند و ما در حالی که دانش فنی تولید مواد بهبود دهنده نان در اختیار داریم از نظر تامین سرمایه برای راه اندازی کارخانه در مضیقه ایم.

برای واردات بهبود دهنده خواستیم از پروانه بهره برداری بهنان استفاده کنیم که نشد، از پروانه بهره برداری بوشهرروز هم امروز جواب منفی گرفتیم، این در حالی است که ما پول یک محموله ۶ تنی بهبود دهنده نان را به شرکت بوهرینگر پرداخته ایم و اگر به ما امروز اطلاع دهند که محموله ما برای حمل آماده شده واقعا نمیدانم که باید پول حمل و ترخیص آن را از کجا فراهم کنیم؟

تولید نانوائی پایین و بالا میشود در حالیکه هزینه های ما بسیار بالاست، از سوی دیگر به اواخر ماه هم نزدیک می شویم و باید حقوق کارکنان را پرداخت کنیم در صورتی که هیچ پولی در حساب شرکت نیست. ادامه دارد...

- ۱- سایت تولیدی بهنان اتکا
- ۲- سایت تولید کیک

سوگند عبدلهی هنرجو سال دهم هنرستان کمال قرچک



بخاطر آشنایی قبلی با نان و شیرینی از کودکی علاقه زیادی به این کار داشتیم ولی برای انتخاب رشته تصمیم جدی نداشتم ، نهایتاً با راهنمایی مادرم تصمیم قطعی برای آمدن به این رشته را گرفتم وخوشحالم که درحال تحصیل این رشته هستم وبا پخت نان وشیرینی درمنزل ، تمرین و تکرار و پشتکار و تشکیل گروه و...درشبهک های اجتماعی فروش محصولات خودم را دارم . شانس خوب من در مسیر آموزش این رشته علاوه بر استفاده از مربیان عزیزم این است که مادرمهربانم به دلیل آشنایی و تسلط در کنارم بوده و مشوق من هستند . خدا را شکر

اخبار هنرستان ها

(شهری)

روز یکشنبه ۱۲ آذر جلسه شورای دبیران به موضوع آموزش انواع نان و شیرینی به همکاران عزیز اختصاص پیدا کرد که توسط خانمها حسینی و دورانی مربیان رشته انجام شد. در ادامه جلسه که با حضور مسئولین محترم آموزش متوسطه دوم رنگ و بوی خوبی به خود گرفت در خصوص موضوع بالا بردن کیفیت آموزشی هنرجویان از طریق ایجاد کارگا های آموزشی در سطح شهرستان و برای کلیه مدارس از جمله هنرستان های مختلف ناحیه دو پرداخته شد که اتفاق بسیار خوبی در معرفی رشته نان ، شیرینی و شکلات خواهد بود.

(فردوس)

برگزاری جشنواره نان و شیرینی برکت در هنرستان کار دانش شهید صبوری با حضور اعضای شورای شهر فردوس و کارشناسان محترم اداره آموزش و پرورش شهرستان و اعضای انجمن اولیا و مربیان آموزشگاه و نیز آقای یعقوبی مسئول محترم سازمان فنی و حرفه ای روز چهارشنبه ۱۵ آذر برگزار گردید و هنرجویان با هدایت مربیان به ارائه کارو هنرنمایی پرداختند که بسیار مورد استقبال قرار گرفت .

پایگاه خبری آموزش و پرورش شهرستان فردوس



(قزوین)

به مناسبت روز جهانی شیرینی روز یکشنبه ۱۹ آذر رویدادی با همکاری مشترک گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد قزوین و هنرستان های دارای رشته مرتبط از جمله فرزانه قزوین و با هدف تشویق هنرجویان برای افزایش خلاقیت و طرح ایده برگزار گردید . این اقدام دستاورد خوبی برای هنرجویان عزیز از حیث آمادگی برای شرکت در رویداد کشوری که سالانه در مصلی تهران برگزار می شود خواهد داشت .

