



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات



شماره ۱۰ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | دی ۱۴۰۲

حضور هنرستان نگاره مشهد در جشنواره روز نوآوری گلنان پوراتوس

سرمقاله

بازدید مدرس و مولف کتاب الزامات محیط کار از هنرستان ها

یکی از جدی ترین مباحث مربوط به حوزه کارگاههای فنی و حرفه ای توجه اساسی به الزامات محیط کار است تا آنجا که اگر آنرا رکن و محور فعالیت مربیان و هنرجویان در کارگاه بدانیم سخنی به گزاف نگفته ایم. آگاهانه می پذیریم که بهینه سازی محیط کار با هدف صیانت از نیروی انسانی امری ضروری است که غفلت از آن صدمات و ضایعات جبران ناپذیری را موجب خواهد شد. این مهم یعنی رعایت ایمنی و بهداشت و پرهیز از خطر علاوه بر آنکه در اعتقادات دینی ما مورد توجه بوده و در آیه ۱۹۵ سوره مبارکه بقره آمده که فرموده است: خود را به مهلکه و خطر درنیفکنید در دستور العمل آموزش و پرورش نیز بر آن تاکید جدی شده است و بنابراین باید بپذیریم وظیفه ما در مقابل دیگرانی که در حوزه مسئولیت ما مشغول کار و یا فراگیری آموزشی هستند دوجندان می شود.

موسسه فردوس ماندگار صدرا در راستای این رسالت مهم به سرکار خانم دکتر خضری نیا ماموریت داده تا ضمن حضور در هنرستانهای حائز رشته نان، شیرینی و شکلات گزارشی از عملکرد و توجه مربیان به این رکن مهم از فعالیت در حوزه کارگاهی را به اطلاع موسسه برساند و علاوه آنرا در اختیار همان هنرستان قرار داده تا مدیر و مربیان حاضر ضمن ملاحظه نقطه نظرات منعکس شده، نسبت به رفع عیبها اقدام نمایند.

این ماموریت که با هدف آگاهی بخشی و کمک به اصلاح و پیشگیری از مشکلات احتمالی است باید برای همکاران ذی قیمت تلقی شود. امید آنکه در بازدیدهای بعدی شاهد روند رو به پیشرفت در این بخش و ارتقا ضوابط و معیارهای ایمنی و بهداشت باشیم.

موسسه فردوس ماندگار صدرا لازم میدانند از زحمات سرکار خانم دکتر خضری نیا در خصوص انجام این بازدیدها و انعکاس گزارشات و نیز همکاری مدیریت محترم هنرستانها و مربیان ارجمند کمال تشکر و امتنان را داشته باشد.

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



گزارشی از حضور هنرستان نگاره در مراسم رویداد نوآوری مشهد

شرکت گلنن پوراتوس به منظور معرفی محصولات نان، شیرینی و شکلات در محل سالن همایش های هتل نوین پلاس در شهر مشهد رویدادی برگزار کرد. در این رویداد که مدیر عامل موسسه فردوس ماندگار صدرا جناب آقای مهندس غلامی، کارشناس مسئول کاردانش آموزش و پرورش استان جناب آقای مهندس فضلی، مدیریت هنرستان نگاره سرکار خانم چلاک و مربی رشته ی نان، شیرینی و شکلات سرکار خانم کمالی پور به همراه تعدادی از هنرجویان این رشته حضور داشتند، جناب آقای مهندس حبیب الله حداد موسس و بنیانگذار این رشته و مدیریت محترم شرکت گلنن پوراتوس در شروع مراسم طی صحبت‌های خود به معرفی موسسه ی فردوس ماندگار صدرا پرداخته و ضمناً در خصوص رشته ی نان، شیرینی شکلات و فعالیت این رشته در هنرستان نگاره مشهد و سایر هنرستانها و نیز اهمیت تاسیس هنرستانهای تخصصی این رشته در سراسر کشور توضیحاتی را ارائه دادند. ایشان مهمترین هدف این اقدام را تربیت نیروی انسانی ماهر در این حوزه دانسته و امیدوارانه اضافه کردند توجه به امر آموزش، کلید حل مشکلات موجود در صنعت نان بوده و میتواند علاوه بر ایفای مسئولیت اجتماعی، جوانان علاقمند و مستعد را به این کسب و کار جذب نماید. در ادامه این رویداد حاضرین ضمن آشنایی با دستاوردها و نوآوری های گلنن پوراتوس از فعالیتهای مربوط به موسسه فردوس ماندگار صدرا بازدید و در خصوص نحوه دایر کردن این رشته راهنمایی های لازم را دریافت کردند.

گزارش کوتاه از حضور و فعالیت موسسه فردوس ماندگار صدرا در نمایشگاه بین المللی تهران



در پانزدهمین نمایشگاه بین المللی صنعت غلات، آرد و نان که از تاریخ ۱۶ لغایت ۱۹ شهریور ۱۴۰۲ در محل نمایشگاههای بین المللی تهران برگزار گردید موسسه فردوس ماندگار صدرا برای اولین بار بصورت انفرادی شرکت و در سالن ۳۸ غرفه ۲۰ حضوری فعال داشت. در طی برگزاری این نمایشگاه با توجه به اهمیت رشته مهارتی نان، شیرینی و شکلات در بین سایر رشته های مهارتی کاردانش آموزش و پرورش، استقبال کم نظیری توسط تولیدکنندگان مرتبط با رشته مزبور اعم از صنفی و صنعتی و همچنین دانش آموزان و اولیای محترم و سایر بازدید کنندگان از غرفه بعمل آمد. خوشبختانه توسعه این رشته مهارتی و سیر صعودی آن در هنرستانهای کشور نویدی درخشان را در جامعه القا نموده است به گونه ای که با توجه به گزارش های واصله از مراکز آموزشی (هنرستانها) در سال تحصیلی جاری، دانش آموزان ممتازی در این رشته ثبت نام و مشغول به تحصیل شده اند.



در همین راستا در طی برگزاری نمایشگاه غالب تولیدکنندگان (نانوایی ها، قنادیها، کافی شاپ ها، رستورانها، کافه نان ها فست فودها و ...) طالب جذب و استخدام فارغ التحصیلان دختر و پسر این رشته بودند که به نظر میرسد با توجه به کمبود نیروی کار تحصیل کرده و گسترش و توسعه این رشته در سالهای آتی شاهد جذب و بکار گیری فارغ التحصیلان این رشته در واحدهای مورد اشاره خواهیم بود.

راهاندازی رشته نان، شیرینی و شکلات در هنرستان های پسرانه شهید شهرستانی و دخترانه شهدای بدر شیراز



آیین افتتاحیه کارگاه عملی هنرستانهای دخترانه و پسرانه شیراز در رشته نان، شیرینی و شکلات با حضور جمعی از مسئولین شهری و آقای مهندس حداد موسس و بنیانگذار رشته برگزار شد. روز ۲۴ آبان ۱۴۰۲ با دعوت قبلی آموزش و پرورش ناحیه ۳ شیراز، آقایان مهندس حداد رئیس هیئت مدیره و غلامی مدیر عامل موسسه فردوس ماندگار صدرا به اتفاق آقای مهندس دهقان مربی هنرجویان در هنرستان دخترانه شهدای بدر حضور پیدا کردند.



در ابتدای مراسم مدیر هنرستان سرکار خانم کتویی ضمن خیر مقدم به حاضرین در مورد فعالیت و علاقه مندی هنرجویان رشته سخنان کوتاهی ایراد و در ادامه آقای مهندس حداد ضمن ابراز خوشحالی از حضور در جمع مربیان و تریک به هنرجویان به جهت انتخاب رشته مهارتی نان، شیرینی و شکلات اظهار داشتند به دنیایی زیبا و جذاب وارد شدید و توصیه میکنم به آموزش مدرسه بسنده نکنید و اضافه کردند تمرین و تکرار در منزل ولو با داشتن فر کوچک و معمولی میتواند موفقیت شما عزیزان را دوچندان کند.



در ادامه این سفر آقای مهندس حداد به اتفاق حاضرین ضمن حضور در کارخانه نان دهقان و کارگاه عملی این رشته و در جمع هنرجویان هنرستان پسرانه شهید شهرستانی ضمن ابراز خرسندی از حضور در آئین افتتاحیه کارگاه با ذکر پیشینه کوتاه از فعالیت ۳۰ ساله خود در صنعت نان خطاب به هنرجویان گفتند: امیدوارم در سایه مهارت آموزی این رشته بتوانید به کشور و جامعه خود خدمت شایسته ای داشته باشید. ایشان در ادامه سخنان خود که در جمع مسئولان شهری و بویژه مدیران ارشد آموزش و پرورش استان ایراد میشد شهر شیراز را بعنوان قطب گردشگری کشور که زمینه جذب و تولید بخش نان، شیرینی و شکلات را دارد، گفتند نان علاوه بر تقدس، بالاترین سهم غذایی مردم را نیز دارا می باشد و لذا باید خداوند را شاکر باشیم که در مسیر خدمت به جامعه در حوزه نان فعالیت می کنیم.

پایان بخش صحبت آقای مهندس حداد اشاره به این نکته بود که گفتند من اعتقاد دارم کار در حوزه نان و آموزش این رشته مثل کشف الماس است که از هزار زاویه ای به آن نگاه میکنیم درخشندگی دارد، از طرفی برای جمعی از جوانان و آینده سازان کشور که در این رشته تحصیل می کنند، زمینه اشتغال آنان را فراهم و به اقتصاد خانواده شان نیز کمک کرده ایم، از سویی در نتیجه کسب مهارت و طبعاً بهینه شدن نان مصرفی مردم از ضایعات و اسراف نان جلوگیری و بعلاوه نان سالم در اختیار مردم قرار داده و سهمی در سلامت جامعه خواهیم داشت بنابراین بر عهده ما و شما مسئولین بزرگوار است که انجام این مسئولیت مهم را وظیفه ای ملی و شرعی بدانیم ضمناً شما هنرجویان هم باید بدانید که جامعه تشنه دانش آموختگان این رشته بوده و کسب و کار در این حوزه به شدت مورد استقبال قرار خواهد گرفت. در این مراسم آقای دکتر شریفی مدیر کل دفتر هماهنگی امور اقتصادی استانداری فارس و مهندس جمالی رئیس غله و خدمات بازرگانی استان ضمن تشکر از آقای مهندس حداد و ابراز خوشحالی از دایر شدن این رشته مهم نکاتی را یادآور شدند. گفتی است در ابتدای مراسم آقای دهقانی مدیر کارخانه و مربی آموزش عملی هنرجویان ضمن خیرمقدم به مهمانان و تشکر از حضورشان در خصوص نحوه فعالیت دانش آموزان توضیحاتی را به حاضرین ارائه دادند.

شروع پخت نان با اهداف کسب درآمد، فرهنگ سازی در خصوص مصرف نانهای حجیم و نیمه حجیم و بعلاوه آشنایی با زیر و بم کار نانوايي را در این بخش از کتاب جناب آقای مهندس حداد پی می گیریم.

کار واردات بهبود دهنده های کیفیت آرد (Bread Improver) فرموله شده را از شرکت «بهرینگر» با هر مصیبتی هست ادامه می دهیم. و همزمان با کشف جدیدی روبرو شدیم و آن هم وجود یک نانوايي بسیار مدرن با ماشین آلات آلمانی در مجموعه اتکا^۲ در خیابان شهید رجایی بود. این ماشین آلات قبل از انقلاب در چهارچوب طرح جامعی که رژیم گذشته برای معرفی نان های حجیم داشته وارد شده و بدلیل مصادف شدن با انقلاب سالهاست که بلااستفاده مانده بود. کشف این مجموعه برای ما مثل کشف یک گنج بود، ما بدون اینکه سرمایه گذاری سنگینی بکنیم با اجاره این مجموعه که مخروبه شده بود صاحب یک نانوايي بزرگ و مدرن شدیم. تصور ما این بود که با اجاره و راه اندازی این مجموعه می توانیم حداقل دو کار بزرگ را همزمان انجام دهیم.

- با پخت نان های حجیم و نیمه حجیم با بهبود دهنده های وارداتی خودمان ضمن کسب درآمد برای معرفی و مصرف نانهای حجیم فرهنگ سازی کنیم.
- با کار نانوايي و زیر و بم آن عملاً آشنا شویم.

به سراغ مسئولین اتکا رفتیم و پیشنهاد اجاره سایت را دادیم و آنها نیز که هیچ امیدی به اینکه کسی بتواند این مجموعه نیمه مخروبه را راه اندازی کند از ما استقبال کردند و ما پس از بازسازی و راه اندازی این مجموعه کار تولید نان های حجیم را در مقیاس انبوه برای فروشگاههای زنجیره ای خود اتکا و شهروند آغاز کردیم. امروز ۲۹ اردیبهشت ماه ۱۳۷۵ است و ما تا دو روز دیگر باید حقوق کارکنان را بدهیم. البته طلب داریم اما تا چند روز آینده وصول نخواهد شد. من یک میلیون تومان از پول عیال را که طلب داشتم، قرار بود چک آن ۲۵ اردیبهشت دریافت شود که متاسفانه چک طرف برگشت خورد و کار ما سخت تر شد. از طرف دیگر تعداد کارگرها بالا رفته در این زمان ۲۲ نفر نیرو در سایت اتکا داشتیم، نیروهایی که از قابلیت پایین برخوردارند ولی ما چاره ای هم نداریم جز آنکه آنها را حفظ کنیم و بتدریج نیروهای غیر کارآمد را تعویض نماییم. در نتیجه ما مجبوریم تا مدتی ۲ حقوق بدهیم، هم به آنها که در آینده با ما خواهند ماند و هم به آنها که نخواهند ماند. این هم از وضعیت نیروهای نانوايي که هیچ آموزشگاهی در کشور وجود ندارد که این نیروها را آموزش دهد، یکی از کارهایی که باید در ایران مثل اروپا انجام شود راه اندازی مراکز آموزش نانوايي است. ادامه دارد...

۱- بهبود دهنده های کیفیت آرد معادلی بود که دکتر حمید برادریم برای یک میتل (Back mittle) یا همان (Bread Improver) پیشنهاد کرد که بخوبی مورد استقبال قرار گرفت و هم اینک هم بخوبی جا افتاده است.
۲- اتکا، سازمان تعاونی مصرف نیروهای مسلح است که در سال ۱۳۳۴ قانون تشکیل این سازمان در مجلس شورای ملی ایران تصویب شد.

اختتامیه مسابقه ملی مهارت - تهران - آکادمی ملی نان

۱. مهدی رضایی منش فارغ التحصیل هنرستان غیر دولتی گلنان - تهران

در مردادماه سال جاری در مسابقات ملی مهارت در رشته نانوايي حجیم شرکت نمودم. مرحله اول مسابقات در سطح منطقه ای بود که در این آزمون قبول شدم و به مرحله استانی راه یافتیم، در مرحله بعد نیز با پخت نان باگت نمره قبولی گرفته و به مسابقات کشوری معرفی و در مسابقات مهارتی کشوری ۲۴ آبانماه سال جاری که طی دوروز در آکادمی ملی برگزار گردید بنده نفر سوم شده و مدال برنز المپیاد فوق را دریافت نمودم.

۲. الینا سعیدان هنرجوی سال یازدهم هنرستان شهید ناسخیان منطقه ۱۴ تهران

نفر اول مسابقه دست پخت صدا و سیما و دارنده مدال گاسترونومی ترکیه در آشپزی هستم.

در این دو سال علاوه بر آموزش مهارت در کارگاه مدرسه، در زمینه نان و شیرینی و در قنادیهای نوریس، روز و تهران کار و کسب تجربه کردم. امسال در المپیاد نان حضور داشتم، مرحله استانی را رد و به مرحله کشوری راه یافتیم ضمناً در مسابقات جهانی نان که اخیراً در ترکیه برگزار شد عنوان سومی و مدال برنز رشته را دارا شدم.

۳. مبینا خلیل پور هنر جوی سال یازدهم هنرستان مرتضوی رفسنجان

در جشنواره ملی مهارت سازمان فنی و حرفه ای شرکت کردم. تیرماه مرحله شهرستان و در مرداد مرحله ی استان مسابقات برگزار شد که در هر دو آزمون رتبه اول را کسب و به مسابقات کشوری راه پیدا کردم. بسیار خوشحالم که با حضور در مسابقات کشوری موفق به دریافت دیپلم افتخار شدم.

۴. مریم حاجی زاده هنرجوی سال یازدهم هنرستان شهید صبوری شهرستان فردوس

در مرحله کشوری دومین دوره مسابقات ملی مهارت در رشته نان های حجیم و نیمه حجیم که آبان ماه ۱۴۰۲ در تهران برگزار گردید راه یافتیم و قبل از این مرحله نیز در مسابقات منطقه ای و استانی نفر اول شدم.

در پایان این مراسم آقای مهندس حداد که به همراه آقایان باقی زاده و غلامی در مراسم اختتامیه حضور داشتند، با اهدای لوح به اساتید و داوران ۴ نفر از هنرجویان عزیزی که از هنرستانهای حائز رشته نان شیرینی و شکلات به مرحله کشوری مسابقه ملی مهارت راه یافتند را مورد تشویق قرار دادند لازم به ذکر است در همین رابطه موسسه فردوس ماندگار صدرا نیز جوایزی نقدی به این عزیزان تقدیم و از آنان تقدیر به عمل آورد.



نرگس ربیعی وزیر، هنرجوی سال یازدهم هنرستان حکمت کرمان

از کودکی همیشه احساس ویژه ای نسبت به هنر قنادی و آشپزی داشتم. یادمه اولین چیزی که درست کردم کیک شکلاتی بود، رفته رفته کارهای بیشتری انجام دادم و چند کلاس شرکت کردم و در فضای مجازی وقتی افراد موفق در این صنعت را می دیدم علاقه وامیدم دوچندان میشد. یکی از دغدغه های من از اول دوره متوسطه نبودن چنین رشته ای در کرمان بود که خدا را شکر به همت جناب آقای مهندس حداد و موسسه فردوس ماندگار صدرا این رشته در شهر ما کرمان دایر شد. از حمایت خانواده خصوصاً خواهر عزیزم در انتخاب این رشته خوب ممنون و سپاسگذارم.

آزمایش تاثیر نمک در نان تست

الهام کیمیایی - هنرستان شهید ناسخیان - منطقه ۱۴ تهران

در این آزمایش ۳ خمیر تهیه شده است خمیر با میزان نمک استاندارد ، خمیر بدون نمک و خمیر با میزان نمک زیاد! پروسه تهیه نان برای هر ۳ خمیر - به جز میزان نمک - از جمله مواد دستور پخت ، مدت زمان اختلاط ، استراحت اولیه ، وزن چانه ها ، شرایط تخمیر نهایی و پخت به صورت یکسان در نظر گرفته شد .

مشاهدات: بعد از اختلاط و تخمیر نتیجه آنچه مشاهده شد این بود که : خمیر با نمک استاندارد طبق انتظار حجم مناسبی گرفت و روی سطح آن نیز بسیار صاف و لطیف به نظر میرسید ، خمیر با نمک زیاد تخمیر نشد و اصلا حجم نگرفت و هیچ گونه گازی را تولید و درون خود نگه داری نمیکرد و خمیر بدون نمک حجم زیادی گرفت و روی سطح و کناره ها دچار پاره گی شد. بنابر این طبق انتظار ، نانی که نمک استاندارد داشته حجم گرفت و آنرا بعد از پخت به خوبی حفظ کرد و رنگ و ظاهر خوبی نیز داشت اما نان بدون نمک داخل فر حجم گرفت ولی به سرعت حجم خود را از دست داد و نانی که نمک زیاد داشت هیچ گونه حجمی نگرفت.

اما نتایج بعد از برش نان : نان با نمک استاندارد ، بافتی خوب و ایده آل و نرم و اسفنجی به خود گرفت ، نان بدون نمک حفره های باز و درشت داشته و اسلایس های برش خورده بسیار شل و بدون مقاومت بود که به هیچ وجه برای استفاده مناسب نبوده و طعمی نیز نداشت و نان با نمک زیاد بافتی بسیار فشرده داشت و مغز نان بعد از پخت همچنان خیس و دارای مزه ای خیلی شور بود.



رشته نانوائی و شیرینی پزی، یکی از رشته های پرطرفدار مدرسه آشپزی کالج جورج براون در کشور کانادا است



سرکار خانم دکتر خضرائی نیا در بازدیدی که از کالج آموزشی شهر تورنتوی کانادا داشتند با اشاره به مطلب فوق گفتند در این مدرسه ۳ دوره آموزشی برای هنرجویان وجود دارد. ۱- دوره آموزش پایه نانوائی و شیرینی پزی که مدت آن یک سال و شرط ورود به این دوره داشتن حداقل دیپلم دبیرستان میباشد. طی این دوره، اصول پایه نانوائی و شیرینی پزی به صورت نظری و عملی آموزش داده میشود. همچنین هنرجویان تا حدودی با تکنیکهای کار با شکلات آشنا میشوند. در پایان ، به هنرجویان گواهینامه پایان دوره اعطاء میگردد.

۲- دوره مدیریت هنرهای پخت نان و شیرینی که مدت آن دو سال و شرط ورود به این دوره نیز دارا بودن حداقل دیپلم دبیرستان میباشد. طی این دوره به هنرجویان مهارتهای مدیریت نانوائی و شیرینی پزی که برای اداره کردن یک کسب و کار موفق مورد نیاز است، در سطح پیشرفته آموزش داده میشود.

۳- برنامه کارآموزی نانوا و شیرینی پز که مدت آن دو الی پنج سال میباشد. آموزش کارآموزی ، توافقی است بین فردی که مایل به یادگیری یک مهارت است و کارفرمایی که میتواند محیطی را برای آموزش مهارتها فراهم کند. پس از اتمام کار، کارآموزان با اعتماد به نفس بیشتر و با مجموعه ای از مهارتهای به روز برای فرصتهای شغلی بیشتر آماده میشوند. این دوره برای کسانی که قبلا تجربه عملی نانوائی و یا شیرینی پزی را ندارند مناسب است زیرا مبانی نظری و عملی این حرفه را بصورت کامل و جامع می آموزند و طی دوره کارآموزی هم حقوق دریافت میکنند و هم مهارتهای تکمیلی به آنها آموزش داده میشود. در پایان این دوره به این افراد گواهینامه رسمی نانوا و یا شیرینی پز ماهر از وزارت کار کانادا اعطاء میشود.



لازم به ذکر است که در کلیه دوره های فوق الذکر یکی از واحدهای درسی شده الزامات محیط کار میباشد که طی آن هنرجویان با جنبه های ایمنی و بهداشت محیط کار و مواد غذایی و پیشگیری از بروز حوادث و بیماریهای مرتبط با شغل نانوائی و شیرینی پزی آشنا میشوند.

خانم دکتر در پایان یاد آور شدند پیرو گفتگویی که اینجانب با مسئولین مربوطه در مورد محتوی درسی کالج جورج براون داشتم به این نتیجه رسیدم واحدهای درسی نظری و عملی ارائه شده در دوره های فوق الذکر بسیار نزدیک به محتوای آموزشی هنرستانهای تحت پوشش موسسه فردوس ماندگار در کشورمان میباشد.

با تشکر از سرکار خانم دکتر خضرائی نیا و گزارش خوب ایشان - موسسه فردوس ماندگار صدرا

نان لوه دله (قابلمه ای)

مواد لازم

آرد	۱۰۰۰ گرم
شیر	۳۵۰ گرم
روغن مایع	۳۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
مخمر	۱۰ گرم
آب	۲۰۰ گرم
کشمش خیس خورده	۱۰۰ گرم
مواد رومال	میزان لازم
تخم مرغ	۱ عدد
شیر	۲۰ گرم
شکر	۲۰ گرم
زعفران دم کرده	۳ قاشق چایخوری

مقدار (گرم)

طرز تهیه: نان مازندرانی (قابلمه ای)

در ابتدا مواد خشک را به مدت ۴ دقیقه با دور کند و سپس به مدت ۵ دقیقه با دور تند میکس میکنیم. پس از آن به مدت نیم ساعت استراحت اولیه انجام میگردد سپس خمیر را به چانه های ۶۰-۷۰ گرمی وزن کرده و در قالب قرار داده آنرا به مدت ۴۵ دقیقه در اتاق تخمیر با دمای ۳۲ درجه استراحت می دهیم . قبل از پخت رومال زده و با دمای ۱۷۰ درجه به مدت ۲۰ دقیقه زمان می دهیم تا پخت صورت گیرد. « نوش جان »



ارسال : نازنین یزدانی فر
مربی هنرستان دخترانه لیلی موفقیان



چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنرجویان عزیز در خصوص رسی ارسال سئوالی داشتند می توانند با خانم یزدانی فر تماس بگیرند. ۰۹۱۲۴۴۳۵۸۴۸

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 نیما (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 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 میهمانان 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

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 .

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 اشتهاارد 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 عبدالمی 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 در حال 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 .

