

## انواع پای (تارت)

تهیه کننده: سرکار خانم همت پرست مربی هنرستان مهر سبز بابل



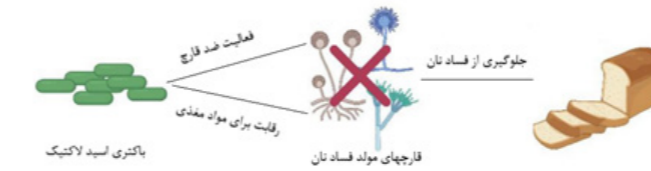
در این شماره پیام ماندگار می‌خواهیم در مورد تارت و پای که دو دسر محبوب به حساب می‌آیند صحبت کنیم. لازم است بدانیم؛ تارت و پای، دو نام برای یک مفهوم هستند. "تارت" از زبان فرانسوی و "پای" از زبان انگلیسی آمده است. هر دوی آنها شامل یک خمیر زبرین و یک لایه فیلینگ خوشمزه هستند. لازم است بدانیم گاهی روی تارت یا پای را با یک لایه خمیر دیگر می‌پوشانند، اما همیشه اینطور نیست.

لازم است به این سوال که اغلب افراد آنرا می‌پرسند پاسخ دهیم و آن اینکه تفاوت اصلی تارت و پای چیست؟ در جواب باید گفت: یکی از مهم‌ترین تفاوت‌ها در ضخامت و نوع پوسته آن‌هاست به این معنا که معمولاً تارت‌ها پوسته‌ای ضخیم‌تر و تردتر دارند و فقط یک لایه خمیر در کف قالب قرار می‌گیرد اما در مقابل، پای‌ها ممکن است یک یا دو لایه خمیر داشته باشند و پوسته آن‌ها نرم‌تر باشد. ضمناً قالب‌های تارت و پای معمولاً گرد هستند، اما تفاوت‌هایی در دیواره‌های آن‌ها وجود دارد. دیواره‌های قالب تارت عمودی و دیواره‌های قالب پای مایل هستند.

و آخر اینکه خمیر تارت و پای از مواد ساده‌ای مانند آرد، کره، آب و کمی نمک تهیه می‌شود و با کمی دقت می‌توانید تارت یا پای خانگی بسیار خوشمزه‌ای درست کرده و آنرا در جمع خانواده‌گی و یا با مهمانان تجربه کنید.

## خوبست بدانیم!

استفاده از نگهدارنده‌های زیستی (biopreservatives) به جای نگهدارنده‌های شیمیایی در صنعت نان (بخش دوم: تخمیر میکروبی)



یک نگهدارنده زیستی خوب باید دارای ویژگی‌های زیر باشد: برای انسان غیر سمی باشد، طیف ضد باکتریایی وسیع داشته باشد، در دوزها یا مقادیر پایین تر قابل استفاده باشد، تاثیر جزئی بر PH محصول داشته باشد، بو، رنگ یا طعم محصول را مختل نکند، در حالت خشک قابل دسترس باشد و حلالیت در آب بالایی داشته باشد.

باکتریهای اسید لاکتیک و مخمرهای آنتاگونیست (رقابتی) در بین نگهدارنده‌های زیستی، توجه ویژه‌ای را به خود جلب کرده‌اند به دلیل اینکه بسیاری از ویژگی‌های فوق را دارند. باکتریهای اسید لاکتیک برای بیش از چهار هزار سال در غذاهای تخمیر شده مورد استفاده قرار گرفته‌اند و دارای سابقه طولانی در تخمیرهای مختلف غلات بویژه در صنعت نانواپی هستند. مخمرهای آنتاگونیست (رقابتی) برای مواد غذایی یا پاتوژنها یا عوامل بیماری‌زای قارچی رقابت میکنند و جلوی رشد و تکثیر قارچهای مولد فساد مواد غذایی تخمیر شده را میگیرند. مخمر همچنین موادی ترشح میکنند که از فساد میکروبی نان و سایر مواد غذایی تخمیر شده جلوگیری می‌کند.

### گردآوری و ترجمه: سهیلا خضرائی نیا

خانم خدیجه سعیدی  
مربی هنرستان پروین بندرگز



چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنرجویان عزیز در خصوص رسپی ارسالی سئوالی داشتند می‌توانند با خانم سعیدی تماس بگیرند.  
۰۹۳۵۳۵۰۱۱۶۱



در ادامه آب را کم کم افزوده تا خمیر جمع شود و در آخر نیز روغن را اضافه نموده و پس از ورز دهی به میزان لازم حدود ۱ الی ۲ ساعت به آن استراحت اولیه می‌دهیم.

**روش تهیه مواد میانی:**  
کدو و چغندر را ابتدا حبه کرده و آب پز میکنیم سپس به آن به میزان لازم نمک و فلفل اضافه کرده و تفت می‌دهیم تا آب آنها بخار شود، در ادامه سیر و پیاز خرد و سرخ شده را که از قبل آماده کردیم به آن افزوده و در پایان به آن رب انار اضافه می‌کنیم.  
( مواد میانی باید خنک شود )

**آماده سازی نهایی:**  
خمیر را به ۴ قسمت مساوی تقسیم نموده و چانه کرده و پس از استراحت ثانویه چانه را پهن میکنیم و روی آن پس از پوشش دهی با رب انار رقیق شده، مواد میانی را قرار داده و یک لایه خمیر پهن شده دیگر روی آن اضافه میکنیم و پس از شکل دهی نهایی خمیر آن را در فر یا دمای ۱۷۰ - ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۴۵ - ۳۰ دقیقه قرار می‌دهیم. حالا ما آماده است.

نوش جان

مواد لازم	مقدار
آرد	۱۰۰۰ گرم
مخمر خشک فوری	۲ قاشق غذاخوری
نمک	۱ قاشق چایخوری
آب	۳ الی ۳/۵ لیوان
مواد میانی:	مقدار
کدو تنبل و چغندر	۷۰۰ الی ۸۰۰ گرم
روغن	۱/۴ لیوان
سیر	۱ بوته
پیاز	۱ عدد
فلفل و نمک	به میزان لازم

**طرز تهیه:**  
**روش تهیه خمیر:**  
نان کالنی یک نوع نان محلی است که بیشتر در خطه گلستان پخت شده و استفاده می‌شود. ابتدا آرد را الک کرده سپس به آن نمک و خمیر مایه اضافه میکنیم تا عمل اختلاط مواد صورت گیرد.

## نسان کالنی

# پیام‌نگار

شماره ۱۵ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | آبان ۱۴۰۳

## سرمقاله

### استقبال کارآفرینان صنعت نان، شیرینی و شکلات

از فارغ التحصیلان رشته و درخواست نیروی کار از موسسه

حضور موسسه فردوس ماندگار صدرا در شانزدهمین نمایشگاه بین المللی غلات آرد و نان برای ما یک شگفتانه ویژه داشت و آن هم مراجعات مکرر کارآفرینان حوزه صنعت نان، شیرینی و شکلات به غرفه موسسه و درخواست نیروی کار بود. کارآفرینان این بخش که از فقر نیروی ماهر و دارای مهارت رنج میبرند خواستار جذب هنرجویان و فارغ التحصیلان رشته نان، شیرینی و شکلات بوده و آنرا درخواست می‌کردند.

این حجم از تقاضا گرچه تعجبی برای ما نداشت ولی بیش از انتظار بود به گونه ای که نتوانستیم از عهده همه درخواستها بر بیاییم ولی خدا را شکر به بخشی از این درخواست‌ها پاسخ مثبت داده شد.

واقعیت آن است که سالیان متوالی باید بگذرد تا خلاء ناشی از نیروی کار در حوزه کسب و کار نان، شیرینی و شکلات برطرف و جبران شود.

نیازسنجی صورت گرفته بر اساس درخواست آموزش و پرورش که در صفحه سوم این شماره آمده و ملاحظه خواهید فرمود گویای این واقعیت است.

گفتنی است یکی از مهمترین اهداف اصلی تعریف شده در خصوص پیگیری و به نتیجه رساندن رشته نان، شیرینی و شکلات که به دفعات توسط آقای مهندس حداد موسس و بانی محترم رشته مطرح شد تربیت نیروی ماهر در این بخش بوده است تا کارآفرینان از افراد تحصیل کرده و کاربلد استفاده نمایند.

امسال بیش از سالهای قبل با این حقیقت مواجه بودیم که فقر نیروی ماهر در حوزه صنعت نان، قنادی و شکلات بیداد می‌کند گرچه خوشبختانه ما در میان درخواست کارآفرینان این بخش مثل سالهای قبل دست خالی نبودیم چرا که حدود یکصد نفر در تهران فارغ التحصیل رشته نان، شیرینی و شکلات داشته ایم و کمک کردیم با برنامه ریزی موسسه عزیزان تربیت شده در هنرستان‌ها در حوزه‌های مربوط به کسب و کار نان، شیرینی و شکلات جذب و هدایت شوند.

برای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا با همه سختی کار در دوره برگزاری نمایشگاه هیچ دستاوردی شیرین تر از این درخواستها نبود، ما توفیق داشتیم جواب مثبت به کارآفرینان که دلسوزانه در این بخشها فعالیت می‌کنند بدهیم و هنرجویانی که فارغ التحصیل رشته خودمان بوده را به این مجموعه‌ها معرفی و زمینه اشتغال این عزیزان را فراهم نماییم.

با بهترین آرزوها  
مدیرعامل

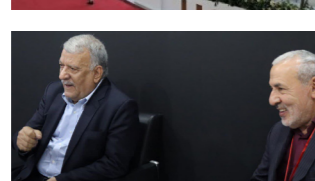


## فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

حضور موسسه فردوس ماندگار صدرا

شانزدهمین نمایشگاه بین المللی غلات، آرد و نان - تهران



مکان: محل نمایشگاههای بین المللی تهران ۲۸ - ۳۱ شهریور ۱۴۰۳

ferdosmandegar.sadra  
ferdosmandegar.com

تهران، محله شهرک صدرا، خیابان ساحل، خیابان پنجاه و یکم، پلاک ۳۹، طبقه اول  
تلفن: ۰۲۱ ۴۴۱۶۳۰۱۴



ما در رشته نانوايي برای اولین بار بود که در مسابقات ملی مهارت یا World Skills Lyon شرکت می کردیم . من در مسابقه فینال که بین منتخبین دو دوره برگزار شده بود بعنوان نفر اول انتخاب و راهی مسابقات جهانی فرانسه شدم . خیلی حس خوب و شگفت انگیزی بود که اولین نماینده ایران در این رشته بودم . من در مسابقاتی حضور داشتم که ۲۴ کشور صاحب عنوان در صنعت نان دنیا مثل آلمان، فرانسه، بلژیک، چین، ژاپن و ... نمایندگانی برای مسابقه اعزام کرده بودند و صادقانه باید بگویم که به نتیجه دلخواه نرسیدم اما استفاده از تجارب کارشناسان زبده و نیز شرکت کنندگان دیگر کشورها در مدت ۱۰ روز حضورم در کشور فرانسه برای من بسیار آموزنده و ارزنده بود .

وظیفه خود میدانم که از شرکت گلنان پورتوس، بیک صنعت و موسسه فردوس ماندگار صدرا و همچنین آکادمی ملی نان و سازمان فنی و حرفه ای کشور بابت برگزاری اردوهای آموزشی و آماده شدن برای رقابت با نمایندگان دیگر کشورها تشکر و قدردانی کنم و امیدوارم بچه های دیگر هنرستان ها نماینده های بعدی ما در مسابقات جهانی باشند.

مهدی رضایی منش فارغ التحصیل رشته نان، شیرینی و شکلات از هنرستان گلنان تهران و شاغل در شرکت گلنان پورتوس



### حضور فعال هنرستان حکمت کرمان در بزرگترین رویداد کشوری در صنعت نان

دومین جشنواره ملی نان کشور که از تاریخ ۲۴ لغایت ۲۷ مهر ۱۴۰۳ در دیار کریمان و در بوستان مادر کرمان برگزار شد میزبان علاقمندانی از سراسر کشور و با حضور شرکت کنندگانی از ۲۷ استان و ۱۵ شهرستان از استان کرمان بود که با هدف احیای نان کامل به عنوان اثر بخش ترین کالا در سبد غذایی خانواده و نیز مهم ترین محصول غذایی جامعه ایرانی ورود کرده و همچون سال گذشته با اقبال کم نظیر مردم مواجه شد .



هنرستان حکمت که یکی از ۵۲ محل رشته نان، شیرینی و شکلات را از حدود ۳ سال قبل دایر نموده است با تلاش و همت مدیریت، مربیان و نیز هنرجویان در این جشنواره حضوری فعال داشتند. گفتنی است هنرجویان با کمک مربیان خود علاوه بر ارائه آموزش عملی به بازدید کنندگان، اقدام به تولید و فروش محصولات نموده که بازخوردهای بسیار خوبی داشت و در تقویت روحیه کارآفرینی هنرجویان اثر بسیار خوبی گذاشت.

بعلاوه به گفته آقای حمیدرضا رستمی دبیر دومین جشنواره ملی نان کشور، هنرآموزان و هنرجویان هنرستان دخترانه حکمت با پخت نان های نوین و جدید به معرفی این رشته نوپا به نوجوانان و خانواده های آنان پرداختند.

ضمناً در جریان این جشنواره مهم جناب آقای فداکار استاندار محترم کرمان و آقایان حسن پور و دوستعلی نمایندگان محترم مجلس، تویسرکانی شهردار کرمان، ماهری مدیر کل غله استان و جمعی از مسئولین محلی ضمن بازدید از غرفه از تولیدات عرضه شده هنرستان استقبال و از تلاش مدیریت هنرستان، مربیان و هنرجویان تقدیر و تشکر نمودند .



### برگزاری جلسه هم اندیشی با موضوع تعامل با اصناف در هنرستان فرزانه قزوین

همزمان با آغاز سال تحصیلی جدید و ثبت نام هنرجویان پایه دهم رشته نان و شیرینی و شکلات هنرستان فرزانه برای سومین سال متوالی از جناب آقای حیدری روچی، رییس محترم هیئت مدیره اتحادیه قنادان استان قزوین دعوت به عمل آورد تا ضمن بازدید از هنرستان فرزانه و حضور در کارگاه های نان و دسر این هنرستان در خصوص هم اندیشی با موضوعاتی از قبیل افزایش تعامل هنرجویان با بازار کار، حضور و مشارکت فعال هنرجویان در کارگاه های تولیدی قنادان، استفاده از هنرجویان به عنوان نیروی کار ماهر و ... تبادل نظر صورت گیرد .

در پی این رویداد و انجام مذاکرات متعدد، موارد ذیل مصوب گردید.

- هنرستان فرزانه میزان آرد، شکر و روغن مورد نیاز رشته نان و شیرینی و شکلات را اعلام و اتحادیه قنادان استان نیز نسبت به تهیه اقلام با قیمتی مناسبتر (پایین تر از قیمت بازار) اقدام نموده و در اختیار هنرستان قرار دهد.

- از ابتدای نیمه دوم بهمن ماه که کلیه قنادان اقدام به پخت شیرینی به مناسبت عید نوروز می نمایند و کارگاه های آنها با حجم بالایی از سفارشات مواجه است، نسبت به معرفی هنرجویان برای حضور فعال در کارگاه های مورد نظر (به میزان دو روز انتهایی هفته) اقدام گردد. این امر در راستای اجرای دوره کارورزی هنرجویان در پایه یازدهم صورت می پذیرد.

- از انتهای سال تحصیلی جاری، نسبت به معرفی هنرجویان فارغ التحصیل رشته نان و شیرینی و شکلات هنرستان فرزانه به اتحادیه صنف قنادان در راستای به کارگیری آنان به عنوان نیروی کار ماهر در قنادی های شهر قزوین اقدام گردد.



در جریان کارها، گاهی امید و بعضی وقتها استرس و نگرانی ما را با خود همراه می کند اما فعالیت شبانه روزی جمع با صمیمیت برای غلبه بر مشکلات ادامه دارد.



معرفی کتاب

نانوایی به لطف خدا و آقای رضا خضرائی که حالا مدیر ما در این سایت است خوب کار میکند. حالا خیال حقیر از بابت تولید راحت شده است. ما قبلاً بدلیل همین عدم اعتماد، تلاشی برای گسترش بازار نداشتیم [اولی] حالا می توانیم بگوییم که کار توسعه بازار را باید بچه ها شروع کنند. ما باید یک قدم در جهت رسیدن به مرز تولید ۴ تن نان در روز برداریم. نسیم امیدوار کننده ای از توفیق و عنایت خداوند تبارک و تعالی می وزد و استشمام می شود و گرہ های کارمان یکی پس از دیگری، پس از تحمل شده اند باز می شوند مثل گذشته به آینده و به لطف خداوند عزیز امیدواریم، جو صمیمیت و دوستی در شرکت وجود دارد و این امتیاز بسیار خوب و بزرگی است.

بعضی وقت ها فکر میکنم که چون به لحاظ مالی دستمان بسته است این چنین هستیم. اگر بتوانیم این محبت را تا انتها داشته باشیم مغتنم خواهد بود خداوند خودش کمک کند. نکته جالبی که به عنایت خدا در کار ماست این است که بعضی وقت ها حقیر افسرده ام از گیر و گورهای کار و سختیهای مسیر، در همان حال به عنایت خدا آقای جانشین یا دکتر یا برادرم حمید، شارژ شارژ هستند و افسردگی و کاهلی مرا میپوشانند بالعکس نیز همینطور است؛ وقتی که آنها به هر دلیلی دلگیرند، حقیر در خودم احساس وجد میکنم و آنها را پوشش می دهم.

وضع نانوائی تعریفی ندارد. استرس پشت استرس، وضع آرد و نوسانات آن، مشکلات کارگری و توقعات فراوان آنها کار را صعب و طاقت فرسا کرده است. تراز شش ماهه نخست سال ۷۵ به ما نشان میدهد مجموعاً حدود یک میلیون تومان در این شش ماهه زیان داشته ایم. فروش ۲۸ میلیون و هزینه ها ۲۹ میلیون تومان بوده است. در مجموع نانوائی کار سخت و نفس گیری است با آفتی نه چندان روشن؛ لکن برای ما سرشار از تجربه بود و ارزش آن را داشت در دام آن بیفتیم.

حالا داریم برنامه ریزی می کنیم که تولید کیک و شیرینی را به تولیدات مان اضافه کنیم .

مریم پورمحمدی هنرجوی رشته نان و شیرینی و شکلات در هنرستان سالور . ( شهر ری- تهران )

سال ۱۴۰۰ وارد این رشته شدم . با عشق و علاقه این رشته رو انتخاب کردم سختی های فراوانی را تجربه کردم اما تسلیم نشدم . هدف های زیادی دارم . بعد از گذشت ۳ سال موفق شدم یک کارگاه کوچک ترتیب داده و برای خودم کار کنم و در حال حاضر روزانه کیک های کافی شاپی مختلف میزنم و با کافه ها کار میکنم و قصد دارم در آینده این کارگاه کوچک را با تجهیزات به روز تر و نیروی کار بیشتر توسعه بدهم. تا خدا چه خواهد ؟ البته به کمک خداوند خیلی اعتقاد و باور دارم .

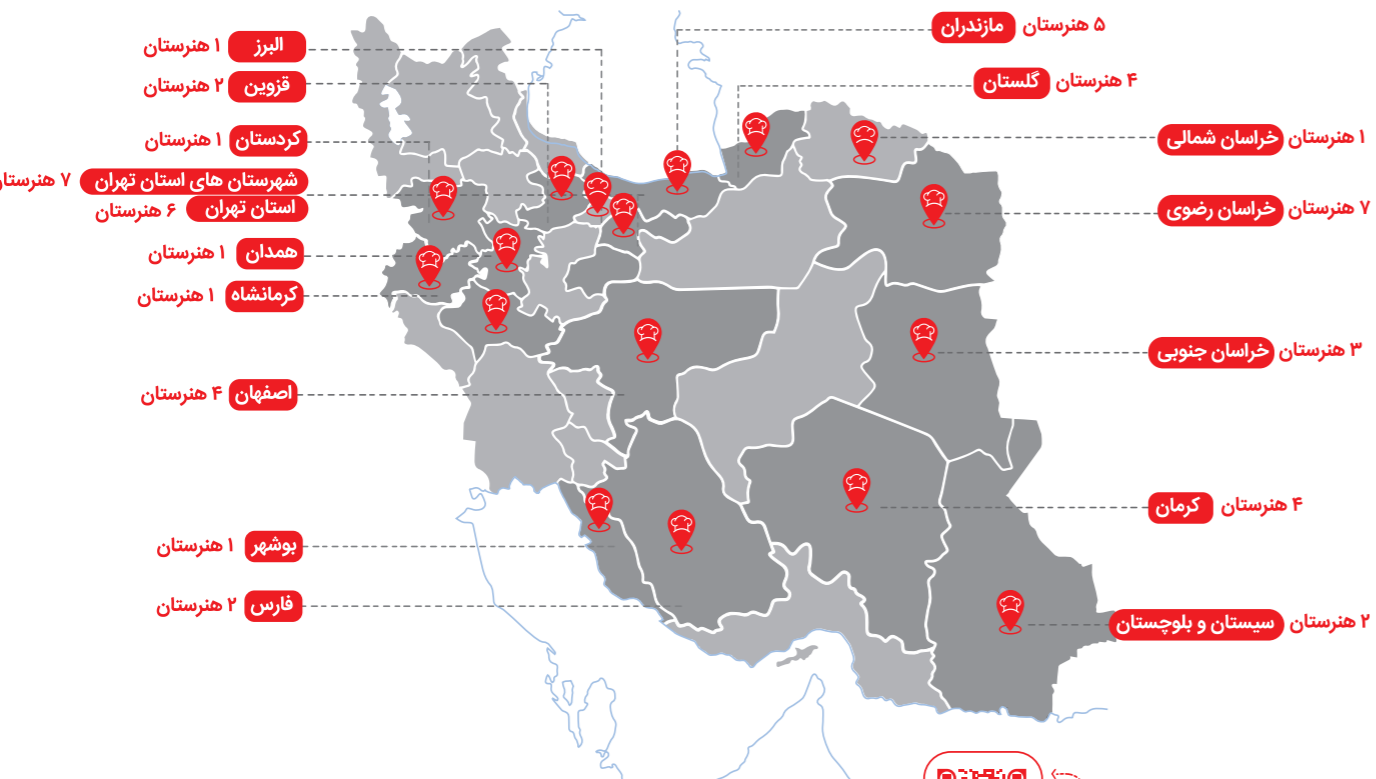


### نگاهی آماری به نیاز بازار کار در صنایع مرتبط با نان، شیرینی و شکلات کشور

موسسه فردوس ماندگار صدرا در پاسخ به درخواست اداره کل فنی و حرفه ای و کار دانش وزارت آموزش و پرورش نسبت به موضوع نیازسنجی مهارت مورد نیاز در صنعت غذایی - بویژه صنایع نان، قنادی و شکلات سازی - بر اساس داده هایی متقن بعنوان اطلاعات پایه از جمله جمعیت کل کشور و تعداد صنوف نانوائی و قنادی و افراد شاغل در این بخشها و با احتساب ۲ % افرادی که هر سال در این صنایع بنا به تأیید آمار استخراجی وزارت کار و سازمان نامین اجتماعی بازنشسته می شوند اقدام نموده که بسیار قابل تأمل است .

**۲ نکته قابل توجه براساس نیازسنجی انجام شده عبارتند از:**

- ۱) با توجه به تعداد شاغلین در صنایع مذکور و احتساب ۲ % افراد بازنشسته برای هر سال، به ۸۶۰۰ نفر نیروی ماهر نیاز هست تا بتوانند جایگزین افراد بازنشسته شوند ضمن آنکه به دلیل فقدان آماری سهم اشتغال نان صنعتی روز و کافه نان ها که در حال حاضر جایگاه قابل توجهی در مصرف خانوار دارند دیده نشده که باید به این آمار اضافه شوند .
- ۲) اگر میانگین هنرجویان هر کلاس را ۲۰ نفر در نظر بگیریم می بایست ۴۳۰ محل رشته را برای افرادی که در این بخشها فعال خواهند شد در نظر داشته باشیم تا بتوان پاسخگوی نیاز به صنوف نان، قنادی و ... باشیم. و آخر آنکه با تلاش موسسه فردوس ماندگار صدرا و همکاری وزارت آموزش و پرورش در حال حاضر ۵۲ محل رشته - همانطور که در نقشه ملاحظه می فرمایید - و بیش از ۱۸۰۰ نفر هنرجو مشغول به تحصیل در رشته نان، شیرینی و شکلات هستند که با توجه به آمار مورد نیاز کشور، همت بیشتر مسئولان عالی رتبه نظام آموزشی را می طلبد تا خلا ناشی از نیروی کار در سالهای آتی را به فکر بوده و در صدد جبران آن بر آیند و این موسسه بر اساس رسالتی که برای خود تعریف کرده و در راستای ایفای مسئولیت اجتماعی خود یادآور می شود اگر این اقدام جدی تلقی نشود با بحران نیروی کار در سالهای آینده بویژه در صنعت نان و شیرینی مواجه خواهیم بود . ( به امید سر بلندی کشور عزیزمان ایران اسلامی)



برای کسب اطلاعات بیشتر درباره مدارس استان ها اسکن کنید.