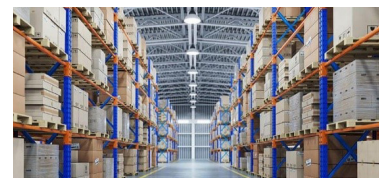


انبارداری؛ قلب کارگاه قسمت اول

پدرام زارعی؛ مدرس رشته نان، شیرینی و شکلات - هنرستان شریعتی منطقه ۱۶



انبار، قلب تپنده‌ی تمام کارگاهها از جمله کارگاه آموزشی رشته نان، شیرینی و شکلات است و بدیهی است به عنوان محلی امن جهت نگهداری مواد اولیه، محصولات نیمه‌تمام و نهایی و تجهیزات مورد نیاز، نقش حیاتی در تداوم فعالیت کارگاه ایفا می‌کند.

اهمیت انبارداری و استانداردهای متناسب با شرایط مکانی در کارگاه‌ها عبارتند از:
تضمین تداوم آموزش: کنترل موجودی انبار(انبارداری)، موجب تداوم چرخه فعالیت کارگاهی هنرجویان است و از وقفه در فرآیند آموزش جلوگیری می‌کند و طبیعتاً باید به آن توجه خاص داشت.

کاهش هزینه‌ها: انبارداری اصولی، با بهینه‌سازی فضا، گردش موجودی و جلوگیری از ضایعات، به واسطه بسته بندی اصولی و رعایت شرایط دمایی و محیطی هر کدام از مواد اولیه، هزینه‌های نگهداری را به طور چشمگیری کاهش می‌دهد که دراز مدت فوق العاده حائز اهمیت است.

ارتقای کیفیت محصولات: نگهداری صحیح مواد اولیه، محصولات نیمه تمام یا نهایی در شرایط مناسب، کیفیت و تازگی آنها را نیز حفظ می‌کند که در امر آموزش جایگاه مهمی دارد. لازم به ذکر است مسئولیت و مدیریت انبارگردانی بهعهده مربیان محترم آموزشی می باشد و بدیهی است که تمامی هنرجویان در همه پایه ها می بایست به اصول انبارداری آشنا بوده و آنرا جزئی از اصول و حرفه آموزشی خود بدانند. در این قسمت کلیت اهمیت انبارداری بعنوان قلب کارگاه و در شماره بعدی و قسمت دوم به این موضوع مهم در خصوص کارگاه های رشته نان ، شیرینی و شکلات خواهیم پرداخت .

نکات مهمی که باید در بسته بندی صنایع غذایی از جمله محصولات نانوائی و قنادی مورد توجه قرار گیرند. بخش اول



- انتخاب نوع مواد به کار رفته در بسته بندی در صنایع غذایی از جمله نانوائی بسیار حائز اهمیت است. این مواد باید بازیافتی و سازگار با محیط زیست باشند.
- با استفاده از ایمن ترین فناوری ها و ایمن ترین مواد بسته بندی ایمنی و سلامتی کارکنان و مشتریان تضمین می شود. بخصوص در صنایع غذایی مواد به کار رفته در بسته بندی می تواند با ماده غذایی واکنش داده یا آنرا آلوده سازد.
- طراحی بسته بندی بر اساس فهرست محصولات تولید شده باید صورت گیرد. بعنوان مثال بسته بندی نان با کیک، پیتزا و غیره متفاوت است.
- ظاهر کلی بسته بندی عامل دیگری است که باید مورد توجه قرار گیرد. با انتخاب طرحها و تصاویر جذاب و یک لوگوی چشم نواز، محصولات هر کسب و کاری بیشتر مورد توجه مشتریان قرار میگیرند.
- بودجه هر کسب و کاری در انتخاب نوع و مواد به بکار گرفته و طراحی بسته بندی دخیل است. در صنعت نانوائی و شیرینی پزی چه موادی برای بسته بندی مناسبند؟ کاغذ یا پلاستیک؟
- بعنوان مثال اگر نانوائی نان با رطوبت نسبتاً زیاد تولید کند و ماده بسته بندی انتخابی کاغذ باشد، رطوبت حاصل از نان داغ کاغذ را مرطوب میکند و کیفیت نان را پایین می آورد. همچنین استفاده از بسته بندی کاغذی برای کیک و شیرینی موجب نشت روغن و رطوبت به کاغذ شده و غیر بهداشتی به نظر می رسد و مشتری پسند نیست. از این رو نانوائیها برای حفظ بهداشت در چنین مواردی بسته بندیهای پلاستیکی را انتخاب میکنند که دوستدار محیط زیست نیستند.
- در شماره بعدی این نشریه به مزایا و معایب کاربرد بسته بندیهای کاغذی و پلاستیکی در نانوائی و شیرینی پزی و استفاده از فناوری جدید در تولید بسته بندیهای مناسب دوستدار محیط زیست در این صنعت پرداخت خواهد شد.

طرز تهیه:

برای تهیه مارمالاد به طعم دلخواه می بایست به میزان لازم زرده تخم مرغ را با زعفران برای رومال در نظر داشته باشید و در ابتدا ۱/۴ آب ولرم و مخمر و یک قاشق چایخوری شکر را باهم مخلوط کنید تا خمیر مایه عمل آید .

در ظرفی شیر+ تخم مرغ + و مابقی شکر و یک پیمانه از آرد را مخلوط کنید و مخمر عمل آمده را اضافه کنید ، کم کم مابقی آرد را اضافه کنید تا خمیر جمع شود و در آخر کره آب شده را اضافه کنید تا خمیر یکدست شود خمیر را استراحت اولیه دهید تا حجم آن دوبرابر شود

خمیر را در اندازه و چانه های ۵۰ گرمی آماده نمائید و وسط آن را با یک قاشق سوپخوری از مارمالاد پر کنید و مجدداً چانه بگیرید و استراحت دوم داده و بعد از استراحت رومال بزنید. دمای فر ۱۷۵ درجه و مدت پخت تقریبی ۳۰ تا ۳۵ دقیقه می باشد تا زیر نان پخته و روی آن طلایی شود. حالا نان مار مالاد آماده است .

نوش جان

مواد لازم	مقدار
شکر	۶۰ گرم
مخمر خشک	۱/۵ قاشق سوپ خوری
نمک	۱ پینس
تخم مرغ	۱ عدد
شیر	۳/۴ پیمانه
آب ولرم	۱/۴ پیمانه
کره آب شده	۶۰ گرم
آرد	۵۰۰ گرم

نان مارمالاد

پایماندگار

شماره ۱۶ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | دی ۱۴۰۳

سرمقاله

تجهیز ۱۰ هنرستان با مشارکت وزارت آموزش و پرورش جلوتر از برنامه - عقب تر از نیاز بازار کار

استقبال هنرجویان از رشته نان ، شیرینی و شکلات فراتر از انتظارها بوده است به گونه ای که ضرابهنگ آن از برنامه تدوین شده موسسه فردوس ماندگار صدرا در خصوص توسعه رشته به مراتب شتاب بیشتری دارد .

ما برنامه ریزی کرده بودیم تا سال ۱۴۱۰ بتوانیم در مرکز هر استان یک واحد دخترانه و یک واحد پسرانه و مجموعاً ۶۴ محل رشته را با کمک و مشورت وزارت آموزش و پرورش دایر و پشتیبانی کنیم و این در حالیکه ما در حال حاضر و هفت سال قبل از موعد مقرر ۵۲ محل رشته داریم و از این حیث خوشبختانه از برنامه جلوتریم اما واقعیت آن است که این تعداد هنرستان و افرادی که از آن فارغ التحصیل خواهند شد برحسب درخواست حوزه کسب و کار در بخش نانوائی و قنادی جوابگو نبوده و نیست و به بیانی دیگر از نیاز بازارکار در این حوزه عقب تر بوده و فاصله جدی داریم .

ما در شماره قبل نشریه پیام ماندگار آوردیم که سالهای آتی برای جایگزین کردن افراد بازنشسته صنایع مرتبط با رشته نان ، شیرینی و شکلات نیاز به ۴۳۰ محل رشته است و یادآور شدیم مسئولان محترم باید فکر جدی برای آن داشته تا دچار فقدان نیروی کار در این بخش مهم از صنایع غذایی در کشور نشویم . و اما گفتنی است اتفاق مهم امسال اضافه شدن ۲۰ محل رشته در سراسر کشور بود که موسسه فردوس ماندگار صدرا علاوه بر آموزش مربیان این مدارس نسبت به تجهیز ۱۰ هنرستان اقدام نمود که گام بزرگی در توسعه این رشته است و خداوند را شاکریم که عمده این هنرستانها نیز در مناطق محروم اند و از ۱۰ هنرستان باقیمانده نیز در حد توان و مقدور پشتیبانی شده است گرچه اطلاع رسانی در خصوص این مدارس زمانی صورت گرفته که امکان برنامه ریزی برای کمک و پشتیبانی بیشتر میسر نبود .

امید آنکه با تدبیر مسئولان آموزش و پرورش بویژه حوزه ستادی دفتر فنی و حرفه ای و کاردانش بتوانیم مدارس هدف را قبل از پایان هر سال شمسی مشخص و برنامه جامعی برای حمایت و پشتیبانی از آن تدارک نمائیم .

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

**انجمن اولیا و مربیان مدارس
نهادهی که باید بیشتر قدر آنرا دانست**



۷ آذر ماه ۱۴۰۳ فرصتی شد تا به بهانه برگزاری انتخابات و تشکیل انجمن اولیا و مربیان از پدارن گرمی و مادران ارجمند دعوت شود تا دیداری داشته باشیم . فرصت این دیدار از آن جهت مغتنم است که دیدگاههای مدیران و مربیان به اولیا منتقل و از طرفی نیز پیشنهادات و نقطه نظرات خانواده های محترم را دریافت نماییم .

اولین مجمع عمومی انجمن اولیا و مربیان هنرستان غیردولتی گلنان در سال تحصیلی جاری در شرکت گلنان پوراتوس برگزار و پس از پخش سرود ملی و تلاوت آیاتی از کلام ... مجید ، مدیریت هنرستان آقای مهندس حسنی گزارشی از فعالیتهای انجام شده در حوزه مسائل آموزشی ، اردوها ، جشنواره ها ، مسابقات و سایر برنامه های تدارک شده را ارائه نمودند .

در ادامه آقای مهندس حداد موسس و بنیانگذار رشته تحصیلی ضمن خوشامدگویی و تشکر از حضور اولیا در جلسه گفتند ؛ انتخاب رشته های مهارتی که این سالها از آن استقبال شده حکایت از واقعیت موجود در جامعه دارد و آن اینکه بازار کار امروز تشنه افرادی است که مهارت لازم را کسب کرده باشند به خصوص رشته مرتبط با صنایع غذایی از جمله حوزه نانوائی ، قنادی و شکلات سازی که به طورجد منتظر فارغ التحصیلان این رشته است، لذا از انتخاب رشته نان ، شیرینی و شکلات توسط عزیزانتان خرسند باشید و من با اطمینان می گویم که این انتخاب برای کشور خیر است و برکات فراوانی داشته و آینده روشنی برای عزیزانتان به ارمغان خواهد آورد .

آقای مهندس حداد در ادامه به ماموریت مشترک و دوسویه هنرستان و خانواده ها در خصوص تربیت صحیح و اخلاق محور تاکید داشته و یادآور شدند کارآفرینان به دنبال جذب افرادی هستند که دارای خصوصیات برجسته انسانی همچون اخلاق، ادب و مشتری مداری بوده و از شایستگی های غیر فنی مثل رعایت ایمنی و برخورداری از نظم و نظافت که مکمل رشته است نیز برخوردار باشند و لذا به اولیای محترم و بویژه مربیان عزیز در تمام مدارس توصیه میکنم که به این موارد که لازمه موفقیت هنرجویان است توجه جدی داشته باشند .

در پایان این نشست ضمن تشریح وظایف انجمن اولیا و مربیان انتخابات برگزار و ۵ نفر از اولیا محترم آقایان عربی و قربانی و خانم ها جعفری ، موسوی و قندمطلق به عنوان نماینده تعیین و برای مدت یکسال انتخاب شدند .

موسسه فردوس ماندگار صدرا به مدیران محترم هنرستانهای حائز رشته نان ، شیرینی و شکلات توصیه می کند از ظرفیت این نهاد مقدس که آگاهانه توسط وزارت آموزش و پرورش در دل مدارس تعبیه شده است حداکثر استفاده را بنمایند و بویژه در خصوص رفع نواقص و کم و کاستی ها این نهاد مقدس میتواند پشتیبان اطمینان بخشی باشد .

راز آینده نان در گذشته آن است!

خمیرترش های ساپوره

خمیرترش میراث گذشتگان است و اجداد ما از سالیان دور تا نیمه های قرن گذشته، تنها از خمیرترش برای پخت نان استفاده می کردند. یکی از دلایل عطر و طعم دلنشین نانهای گذشته تخمیر نان با خمیرترش بوده است. خمیرترشهای مناطق مختلف عطر و طعم های یکسانی نداشتند و این تنوع طعم باعث جذاب شدن نانها در مناطق مختلف شده بود. اما امروزه با افزایش سرعت زندگی و افزایش حجم تولید نانوائی ها، امکان استفاده از خمیرترش به عنوان عمل آورنده و تهیه نانهای با عطر و طعم های دلنشین از نانوائیان گرفته شده است. در مجموعه گلنن پوراتوس ما معتقدیم که راز آینده نان در گذشته آن نهفته است.



بر همین اساس با ارائه خمیرترشهای ساپوره توانستیم عطر و طعم دلنشین نانهای گذشتگان را به سفره های امروزی برگردانیم و مشکلات نانوائیان را در مواجهه با خمیرترشهای سنتی مرتفع سازیم. اکنون تمامی نانوائیان می توانند با خیالی آسوده بدون نیاز به زمان تخمیر طولانی، محصولات با عطر و طعم نانهای سنتی گذشته تولید کنند.

و اما مزیت های خمیرترش های ساپوره

تنوع طعمی خمیرترش ها، راحتی استفاده، عدم نیاز به زمان تخمیر طولانی، عدم سفت شدن سریع نان (در مقایسه با خمیرترش های دست ساز)، عدم نیاز به نگهداری در یخچال، قابل استفاده در انواع نانهای سنتی و حجیم.

مصاحبه مجله نگاه هستی با آقای مهندس حداد در جریان برگزاری نمایشگاه قسمت اول مؤسسه فردوس ماندگار صدرا و نقش آن در آموزش مهارت های تخصصی در حوزه نان، شیرینی و شکلات



مهندس حبیب ا... حداد، رئیس هیات مدیره مؤسسه فردوس ماندگار صدرا در گفت و گو با خبرنگار نگاه هستی از تلاش های صورت گرفته برای توسعه آموزش در بخش نانوائی و شیرینی پزی در هنرستانهای کار و دانش سخن گفت. وی اظهار کرد: با توجه به اهمیت بالای این حوزه در اقتصاد و نبود آموزش های هدفمند و سیستمی مؤسسه فردوس ماندگار صدرا با همکاری وزارت آموزش و پرورش اقدام به راه اندازی رشته ای تحت عنوان نان شیرینی و شکلات در هنرستانها کرده است.

ایشان افزودند: این دوره سه ساله شامل آموزش مباحث تئوری و عملی است که هنرجویان را برای ورود به بازار کار آماده می کند و یادآور شدند فردوس ماندگار صدرا به عنوان یکی از پیشروان حوزه صنعت و آموزش به ویژه در بخش نانوائی و شیرینی پزی نقشی بسزا در توسعه مهارت های حرفه ای دارد و این مؤسسه با هدف پر کردن خلایق آموزشی در این حوزه تلاش کرده است با همکاری وزارت آموزش و پرورش، رشته مهارتی مربوط به نانوائی، شیرینی پزی و شکلات سازی را در هنرستان ها راه اندازی کند به نحوی که از مهرماه امسال حدود ۵۰ محل رشته در سراسر کشور دایر و هنرجویان آموزش این رشته مهارتی را فرا خواهند گرفت و مؤسسه علاوه بر تجهیز هنرستان ها، تدوین و تالیف منابع آموزشی، تربیت مربیان این رشته را نیز در دستور کار خود قرار داده است. ادامه مصاحبه آقای مهندس حداد با مجله نگاه هستی را در شماره بعدی پیام ماندگار مطالعه بفرمایید.

نان در گذر تاریخ



قرآن کریم کتاب مقدس ما مسلمانان تاریخ را مایه عبرت دانسته که باید از آن درس گرفت، از جمله فصول مهم تاریخ که جا دارد به آن پرداخته شود تاریخ نان است که قدمت آن به حیات بشر برمیگردد و میتوان گفت از زمانی که آدمی پا به عرصه وجود گذاشت تا به امروز و بطور قطع همیشه تاریخ نان قوت لایموت او بوده و خواهد بود.

در حقیقت نان یک تاریخ را با خود همراه دارد که از دل آن گاهی قصه های شیرین و در مواقعی تلخ و ناگوار وجود دارد که میتوان به وسعت یک دنیا در مورد آن سخن گفت و از آن مهمتر درس و عبرت گرفت و باور آن سخت نیست که بگوییم اهمیت نان تا بدانجاست که کمبود و قحطی آن سقوط بعضی از دولتها را با خود به همراه داشته است.

امروز قصه ای در مورد نان را با شما عزیزان مرور می کنیم که اگر کسی تاریخ آنرا نداند تصور خواهد کرد مربوط به هزاران سال قبل است و حال آنکه ماجرای نان آجری که به آن خواهیم پرداخت به کمتر از یکصد سال قبل و آنهم شهر تهران پایتخت کشور برمیگردد.

روایت نصراله حدادی تهران شناس را درباره ماجرای نان در شهریور ۱۳۲۰ که به تولید نانی به نام سیلو یا همان نان آجری معروف شد می خوانید: پدرم می گفت در عرض کمتر از نصف روز، نان سنگک بزرگی که یک عباسی می خریدم، شد ده عباسی یعنی در فاصله یک نصف روز قیمت نان ۱۰ برابر شد و چنان در تهران نایاب شد که آنچه دست مردم می رسید ترکیبی بود از خاک اره، شن، فضولات حیوانات و مقداری آرد و به قدری سفت بود که با چکش هم نمی شکست.

بعد از جنگ جهانی دوم که قحطی شد، مردم تنگدست شدند و همین نان هم گیرشان نمی آمد بنابراین ارتش وارد می شود و نانی به نام نان سیلو بین مردم توزیع می کند. اما نان سیلوی جدید را فقط نانوائی ارتش می پخت و می فروخت و سر خیابان قورخانه در خیابان خیام عرضه می شد و قیمتش ۳ قران و بزرگتر از ۲ آجر بود.

از کتاب نه برای لقمه نان، خاطرات مهندس حبیب الله حداد؛

معرفی کتاب

با وجود دو چالش جدی در حوزه نانوائی، مصمم هستیم به دلیل حفظ نیروهای خوبی که آموزش دیده و تجربه کسب کردند کار نانوائی را ادامه دهیم

اگر همین روند پیش رود «گلنن» در مجموع امسال نیز چیزی حدود ۱۶ میلیون تومان زیان خواهد داشت. سال گذشته هم ۱۷ میلیون تومان زیان داشتیم بر اساس صورتهای مالی و حسابرسی که توسط آقا حجت تهیه شده بود در سال گذشته شرکت گلنن ۱۷ میلیون تومان زیان داشت. سال پیش چون سال قبل از بهره برداری بود شاید قابل تحمل و قبول بود لکن امسال وضع غیر قابل تحمل است و می بایست برای پایان دادن به این روند فکری بکنیم دو کار می توانیم بکنیم: ۱- نانوائی را اقتصادی کنیم

۲- از محل تولید و فروش بهبود دهنده چاله و چوله ها را پر کنیم، به هر صورت ارائه این ترازنامه که توسط آقا حجت تهیه شده بود حواس همه ما را جمع کرد.

یادداشتهای دوشنبه ۱۲ آذرماه ۷۵

بسم الله الرحمن الرحیم. دیروز به ما خبر رسید که «اتکا» تصمیم گرفته خودش بعد از اتمام قرارداد ما (۷۵/۱۰/۱۷) یعنی حدود یک ماه دیگر نانوائی را در دست بگیرد و نانوائی کند. تصمیمی غیر منطقی است، ما تمام اهداف دولت و «اتکا» را این چنین جامه عمل پوشانده ایم و این تاسیسات خوابیده را که حدود چندین سال خوابیده بود فعال کرده ایم، برای حدود ۳۵ نفر اشتغال ایجاد کرده ایم، نانی خوب و بدون ضایعات تولید می کنیم و به دست مردم می دهیم و از این طریق صنعت نان کشور را مواجه با افق جدیدی کرده ایم و

همه اینها هدفهایی است که با زحمات شبانه روزی «گلنن» تحقق پیدا کرده لکن کوتاه بینی مدیران این مجموعه کار دست ما داده است. به هر صورت آنچه پیش می آید خیر است از اینکه این خبر را حالا دریافت کرده ایم خوشحالیم، چرا که فرصت داریم برای آینده کار، فکر کنیم. این تصمیم دقیقاً مغایر با سیاستهای اصولی و کلان دولت است چرا که دولت دارد بنگاه های عظیم اقتصادی خودش را به بخش خصوصی واگذار میکند و در چنین شرایطی اینها میخواهند اداره یک نانوائی کوچک را از ما بگیرند

تصمیم ما این است که کار نانوائی را به دلایل زیر ادامه دهیم:

«گلنن» با این تولید نان دارد شناخته می شود و در قلبها و ذهنها جا باز می کند. [ضمناً] از طریق این کار جامعه نانوائی و مردم با نان حجیم، آن هم در مقیاس انبوه آشنا می شوند.

با ادامه کار ما می توانیم این تجربیات و نیروهای خوبی را که آموزش دیده و کارآزموده شده اند را حفظ کنیم.

محمد رضا حسین زاده هستم هنر جوی رشته نان شیرینی شکلات پایه دهم هنرستان کار آفرینان ۲ شهرستان ملارد استان تهران با توجه به اینکه پدرم سالیان زیادی است که قناد هستند امسال وارد این رشته شده و از امکانات خوب مدرسه شگفت زده شدم. البته یک سالی هست در یک قنادی کار میکنم و ترجیح دادم پیش پدرم نباشم تا بتوانم مستقل باشم و اکنون در قنادی مسئول شیرینی زبان هستم و از این بابت بسیار خوشحالم. جا دارد از مدیریت هنرستان و مربیان دلسوزم و مخصوصاً شرکت گلنن که این همه امکانات برای ما تدارک دیدند تشکر نمایم. به امید روزی که همه ما هنرجویان این رشته بتوانیم قنادی و کافه نان های خودمون رو افتتاح کنیم.

اخبار هنرستانها:

برگزاری نمایشگاه به مناسبت هفته پژوهش

پخت انواع نان - پایه دهم
رشته نان، شیرینی و شکلات
هنرستان مطهره کرمانشاه



برگزاری آزمون عملی هنرجویان پایه دهم

نان شیرمال، مینی باگت، برگر، بیوش
تمامی تولیدات امروز پس از آماده سازی بصورت بازارچه عرضه شد، ضمناً طراحی لگو این رشته با استفاده از هوش مصنوعی صورت گرفت هنرستان محمودیه خیامی تربت جام



مسابقه رویداد روز ملی شیرینی

کسب مقام اول
هنرجویان پایه دوازدهم
رشته نان و شیرینی و شکلات
هنرستان فرزانه قزوین



بازدید از کارخانه آرد خوشه طلایی سپید

هنرجویان پایه دهم
رشته نان، شیرینی و شکلات
ناحیه ۴ مشهد مقدس
هنرستان دکتر عالیبه ترابی زاده



از مدیران محترم و مربیان گرامی درخواست میشود

اخبار مربوط به هنرستان خود را جهت درج در پیام ماندگار به روابط عمومی موسسه به شماره ۰۹۳۷۸۷۱۹۱۲۹ ارسال نمایند

انبارداری قلب کارگاه: قسمت دوم

پدرام زارعی؛ مدرس رشته نان، شیرینی و شکلات - هنرستان شریعتی منطقه ۱۶ تهران



در شماره قبیل پیام ماندگار صدرا شما عزیزان را در جریان کلیت اهمیت انبارداری قرار داده و در قسمت دوم، این موضوع مهم را در خصوص رشته نان، شیرینی و شکلات پی می گیریم .
اصول انبارداری در کارگاه های نان، شیرینی و شکلات
سازماندهی: چینش منطقی کالاها، طبقه بندی و کدگذاری دقیق، و استفاده از سیستم های نوین انبارداری، دسترسی سریع و آسان به اقلام را فراهم می کند. (رجوع شود به فصل اول - بخش 5S کتاب الزامات محیط کار تالیف خانم دکتر سهیلا خضرائی نیا)
نگهداری: کنترل شرایط ایده آل دما، رطوبت و نور الزامیست. ایجاد جریان هوای مناسب در محیط انبار جهت کنترل دما، بستن درهای اضافی جهت جلوگیری از ورود حشرات و رطوبت اضافی به محیط انبار.
کنترل: نظارت مستمر بر موجودی، گردش مواد اولیه، تاریخ انقضا (first in, first out) و تنظیم زمان مناسب جهت تهیه سفارش مجدد اقلام قبل از اتمام آنها یا زودتر از موعد، از کمبود یا مازاد ناگهانی اقلام جلوگیری می کند.
 *لازم به ذکر است جهت سفارش محصولات شرکت گلنان پورآتوس، حتماً میبایست فقط در بازه زمانی سوم تا دهم ماه میلادی ثبت سفارش نمایید. در غیر اینصورت سفارشات به همین بازه زمانی در ماه بعدی میلادی ثبت میشود.
 همانطوریکه در قسمت اول اشاره شد مسئولیت مدیریت و انبارداری بعهده مربیان آموزشی می باشد و ضمناً شایسته آن است که به جهت حصول اطمینان از اجرای درست انبارگردانی تمامی هنرجویان در هر پایه به اصول انبارداری آشنا و مسلط شوند تا در زمان شروع به کار با مشکل و کاستی مواجه نشوند.
 لازم به ذکر است در حال تدوین برنامه ای برای مدیریت انبارگردانی هستیم که بعد از پایان مرحله استاندارد سازی، از طریق وب سایت موسسه فردوس ماندگار صدرا در اختیار مدرسین عزیز قرار خواهد گرفت.

فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

آیین افتتاح هنرستان های استان خراسان رضوی

- ۱- هنرستان عالییه ترابی زاده ناحیه ۴ مشهد
- ۲- هنرستان رجایی ثانی طرقله شاندریز
- ۳- هنرستان محمودیه خیامی تربت جام



در مراسم افتتاح هنرستانهای مذکور که با حضور مسئولان شهری، نواحی و خیرین منطقه و نیز اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا برگزار شد نکاتی قابل توجه توسط صاحبان تربیون مطرح شد که خلاصه وار به آن اشاره می شود:

دکتر عدالتجو معاون آموزش و پرورش متوسطه اداره کل آموزش و پرورش خراسان رضوی؛ ما در نرخ توسعه متوازن که شاخصی برای هدایت دانش آموزان به رشته های مهارتی و نظری است در وضعیت مطلوبی هستیم و در جمع سه استان برتر کشور قرار داریم ایشان افزودند: مهارت آموزی که رهبر معظم انقلاب دانما بر آن تاکید دارند در ادامه منجر به کارآفرینی و اشتغال و در نهایت توسعه کشور خواهد شد.

دکتر عباسی مدیریت آموزش و پرورش ناحیه ۴ مشهد؛

در این ناحیه ۹۰۰۰ هنرجو در رشته های مهارتی در حال تحصیل بوده و رشته نان، شیرینی و شکلات جزء پر طرفدارترین رشته ها در هنرستان می باشد. ایشان همچنین از احداث و تجهیز کارگاه رشته نان، شیرینی و شکلات که به همت خانواده محترم میر صدرايي موسسه فردوس ماندگار صدرا و اداره کل نوسازی استان به بهره برداری رسید تشکر و قدردانی کردند.

دکتر دامن پاک جامی مدیریت آموزش و پرورش تربت جام؛

ایجاد رشته نان، شیرینی و شکلات در هنرستان محمودیه بر اساس نیاز به نیروی ماهر در این بخش بوده و ۵۰٪ از دانش آموزان ما در شهرستان تربت جام جذب رشته های مهارتی شده اند.

و اما فصل مشترک سخنان آقای مهندس حداد که در حضور اولیای محترم و هنرجویان عزیز و نیز مدیران پرتلاش و مربیان دلسوز آنان ابراد شد عبارت بوده است از؛

- به هنرجویان عزیزی که این رشته را انتخاب کرده اند تبریک گفته و حمایت اولیای محترمشان را تحسین می کنم.

- توصیه جدی من این است که هنرجویان عزیز، علاوه بر فراگیری دانش رشته نان، شیرینی و شکلات به اخلاق حرفه ای پای بند بوده و در مسیر کمال و رشد خود گام بردارند.

- از مسائل تاثیر گذار در زندگی و آینده شغلی شما آن است که وجودتان برای مردم و جامعه خیر باشد و مهمترین اولویت خود در مشتری مداری و حوزه کسب و کار را در رعایت ادب و احترام بدانید.

- هنرآموزان عزیز ما باید ذوق و سلیقه خود را در این رشته بکار گیرند و ضمن توجه به آموزش مباحث نان و نیز شیرینی و شکلات گرایش خود را نیز در نظر داشته و در همان زمینه به آموزش مدرسه بسنده نکنند و با تمرین و ممارست زیاد موفقیت خود را در یکی از شاخه های مربوطه تضمین نمایند.

نکته آخر آنکه این رشته زمینه بسیار مناسبی برای جذب در صنایع مرتبط با رشته خواهد داشت و شما باید قدر این موقعیت را بدانید.

پیامگذار

شماره ۱۷ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | اسفند ۱۴۰۳

نشریه اختصاصی رشته ستادی نان، شیرینی و شکلات کد ۹۲۱۷۳

سرمقاله

گزارشی از عملکرد موسسه فردوس ماندگار صدرا در سال ۱۴۰۳

پیشاپیش ضمن تبریک و شادباش به مناسبت سال نو و آرزوی قبولی عبادات در ماه مبارک رمضان بیراه ندیدیم شما خوانندگان و مخاطبان گرامی نشریه را در جریان اقدامات انجام شده در سالی که به پایان آن نزدیک شدیم قرار دهیم .
 ۱-امسال ۲۳ محل رشته نان، شیرینی و شکلات در هنرستانهای کشور راه اندازی و تجهیز شده و بیش از ۹۰۰ نفر در پایه دهم ثبت نام و تعداد هنرجویان کشور به ۱۸۰۰ نفر رسیده که در مقایسه با سال گذشته حدود ۴۰٪ رشد داشته است .

۲- شهرهای جدید سنندج، کرمانشاه، زاهدان، زابل، تربت جام، طرقله شاندریز، انار و بردسیر کرمان، درمیان خراسان جنوبی، محمود آباد، آشخانه خراسان شمالی، اصفهان، بوشهر، شهریار، هشتگرد، و نواحی ۱۲ و ۱۴ تهران این رشته را دایر کرده و پذیرش هنرجو داشته اند .

۳- برگزاری همایش مدیران از سراسر کشور در تهران با هدف آشنایی سیاستهای موسسه فردوس ماندگار صدرا در خصوص اهداف آموزشی رشته و هم افزایی و نیز نزدیک شدن دیدگاهها از جمله اقدامات موسسه بوده که با نظر سنجی صورت گرفته از مدیران محترم رضایت ۱۰۰٪ آنان را به همراه داشت .

در این همایش جمعی از مسئولان حوزه ستادی وزارت آموزش و پرورش نیز حضور داشته و از این همایش استقبال نمودند، ضمناً ۸ نفر از مدیران که در طول ۳ سال گذشته مدیریت رشته را عهده دار بودند تجارب خود را با سایر مدیران به اشتراک گذاشتند .

۴- برگزاری ۲ دوره آموزشی الف- نانوايي ب- شیرینی، شکلات و دسر به مدت ۱۲ روز برای مربیان همانند سالهای قبل با هدف به روز شدن دانش رشته برای هنرآموزان جهت آمادگی بیشتر در امر تدریس .

۵- اعزام آقای مهدی رضایی منش- نفر اول مسابقات کشوری و از فارغ التحصیلان رشته نان، شیرینی و شکلات از هنرستان گلنان - به مسابقات جهانی و بین المللی فرانسه .

۶- گنجاندن آموزش هوش مصنوعی و کاربرد آن در ارتباط با رشته جهت مدیران و مربیان که با استقبال زیاد مواجه شد .

۷- حضور فعال در نمایشگاه بین المللی و چاپ ۳ جلد کتاب طرح درس مربیان که در شماره بعد به آن خواهیم پرداخت نیز از جمله فعالیتهای موسسه بوده است .

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



مزایا و معایب کاربرد بسته بندیهای کاغذی در نانوايي و شیرینی پزی: بخش دوم (ادامه مطلب شماره قبل پیام ماندگار)



پاکت کاغذی کرافت



کاغذ پوستی



پاکت کاغذی مومی

کاغذ یک ماده تجدید پذیر و سازگار با محیط زیست است. با دور انداختن پلاستیک هر کسب و کاری می تواند سبز شود و به کاهش آلودگی محیط زیست کمک کند. کاغذ یکی از در دسترس ترین و پر کاربرد ترین مواد بسته بندی است. قابلیت هایی از جمله سهولت چاپ، برش زدن و تا کردن به اشکال مختلف از مزایای استفاده از کاغذ در بسته بندی است. بسته بندیهای کاغذی، با قابلیت تنفس عالی به حفظ تازگی غذا کمک می کنند. بعنوان مثال برخی از محصولات نانوايي به بسته بندی با قابلیت تنفس و تهویه نیاز دارند تا به حفظ تازگی آنها کمک کند. قبل از اینکه فناوری بسته بندی وجود داشته باشد، نانوايها از روزنامه و کاغذهای معمولی برای بسته بندی کاغذی محصولات خود استفاده می کردند و اکنون در قرن بیست و یکم که این ماده سازگار با محیط زیست دوباره برای کسب و کار شما انتخاب می شود، مطمئناً این کار در مشرتیان، خاطرات دوران کودکی آنها را تجدید می کند .

بسته بندیهای کاغذی دارای معایب کمی هستند که میتوان آنها را با به کارگیری تکنیکها و فناوریهای جدید مرتفع کرد. از جمله این معایب دوام کم کاغذ در مقابل رطوبت و روغن مواد غذایی است. همچنین بسته بندی کاغذی می تواند پراحتی آلوده شده و این آلودگی را به ماده غذایی انتقال دهد. امروزه با کمک تکنولوژی از انواع بسته بندیهای بر پایه کاغذ در صنعت نان و شیرینی استفاده می شود که میتوان به موارد زیر اشاره کرد :

کاغذ کرافت kraft paper: از مواد رایج بسته بندی نان است و قابلیت دوام بیشتری نسبت به کاغذهای معمولی دارد بعلاوه دارای کیفیت ضد آب و مقاوم در برابر نشت روغن بوده و از مواد ایمن ساخته شده و نیز قابلیت بازیافت دارد و با محیط زیست هم سازگار است.

کاغذ مومی waxed paper: نجسب و مقاوم در برابر روغن و رطوبت است، بنابراین تازگی و رطوبت مواد غذایی را حفظ میکند.
کاغذ پوستی parchment paper: نوعی کاغذ روغنی، شفاف و نجسب است. به طور گسترده در پخت و پز بویژه پخت کلوچه و کیک استفاده می شود. از نشت روغن و رطوبت جلوگیری می کند.

گردآوری و ترجمه: سهیلا خضرائی نیا



خوبست بدانیم!

مواد لازم	مقدار	طرز تهیه:
آرد	۱ کیلوگرم	۱- ابتدا مواد خشک شامل (آرد یکبار الک شده پودر هل، پودر زنجبیل، شکر، بکینگ پودر خمیر مایه فوری) را به خوبی باهم ترکیب کنید، توجه داشته باشید توزیع یکنواخت مواد باعث به دست آمدن خمیری با عطر و طعم بهتر می شود. ۲- در ظرف دیگری شیر ولرم را با شکر و آب ولرم یخویی مخلوط نموده و هم میزنیم تا شکر کاملاً حل شود دمای این مایع باید به حدی باشد که انگشت را نسوزاند اما گرمای آن یخویی احساس شود و بعدآن را به همراه دو عدد تخم مرغ هم زده و با مخلوط مواد خشک اضافه کرده و یخویی ترکیب کنید، سپس خمیر را به سطح آرد پاشی شده منتقل و به مدت ۱۵-۲۰ دقیقه یخویی ورز دهید. در اواسط ورز دادن، کره را اضافه و دوباره آنرا ورز دهید تا خمیر نرم و یکدستی حاصل شود ۳- خمیر را چانه و در کاسه چرب شده قرار داده و با سلفون بپوشانید و در جای گرم به مدت ۳ الی ۴ ساعت استراحت دهید . ۴- پس از استراحت پف خمیر را گرفته روی سطح آرد پاشی شده به ضخامت ۲-۱ سانت پهن کنید و با کاتر به اشکال و اندازه دلخواه برش بزنید و با مخلوط زرده و زعفران رومال کنید سپس خمیر ها را در فر از قبل گرم شده به مدت ۲۵-۳۰ دقیقه و ۱۸۰ درجه سانتیگراد بپزید . حالا نان ما آماده است. (نوش جان)
خمیر مایه فوری	یک قاشق غذاخوری سرپر	
بکینگ پودر	یک قاشق مربا خوری	
پودر زنجبیل	یک قاشق غذاخوری	
پودر هل	یک قاشق غذاخوری	
شکر	یک و نیم پیمانه	
شیر ولرم	یک پیمانه	
کره یا روغن جامد (آب کرده)	یک پیمانه	
آب ولرم	نصف پیمانه	
تخم مرغ	دو عدد	
مواد رومال:	مقدار:	
زرده تخم مرغ	یک عدد	
زعفران دم کرده	مقداری	

نان کاپچله مازندران (کپچله نون)

ferdosmandegar.sadra
ferdosmandegar.com

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

برگزاری دوره آموزش برای هنرآموزان



با توجه به عدم حضور بعضی از مربیان هنرستانها در دوره تابستان گذشته، دوره آموزشی تخصصی نان طی ۴ جلسه در هنرستان گلنجان به پیشنهاده موسسه فردوس ماندگار صدرا و به همت آقای مهندس خانمحمدی برگزار شد. لازم به ذکر است این دوره ها با محوریت آموزش نان های حجیم، سنتی و خمیرهای لایه ای طراحی و اجرا گردید و نانهای متنوعی شامل باگت اورجینال، اکمک، چاباتا، دونات برلینر، نان تست، نان بربری سنتی، نان ساندویچی، بروچن، بریوش، کراست لوف و نان همبرگری آموزش داده شد. دوره مذکور که با هدف آماده سازی مربیان برای انتقال این مهارت ها به هنرجویان انجام گرفت در بخش خمیرهای لایه ای و تهیه محصولاتی مانند کروسان ساده، کروسان رنگی، پن شکلات، پن سوئیس، دنیس، توییست، پاپیونی و گاتا ارمنی گردویی آموزش داده شد و ضمن ارائه آموزشهای عملی فرصتی برای تقویت مهارت های حرفه ای و همکاری تیمی میان مربیان فراهم کرد. گفتنی است محصولات تولید شده در پایان دوره کیفیت مطلوب آموزشها و تلاش مربیان در امر یادگیری و ذوق و سلیقه آنان را به نمایش گذاشت. ضمناً دوره مشابه یک روزه نیز توسط خانم ها بیات و کیمیایی برای مربیان مدرسه متقین تدارک و نانهای چاباتا، اکمک، نان خمیر ترش و نان پیتا آموزش داده شد.

مصاحبه مجله نگاه هستی با آقای مهندس حداد - قسمت دوم



در شماره قبل شما را در جریان بخش اول مصاحبه خبرنگار مجله نگاه هستی با رئیس هیأت مدیره مؤسسه فردوس ماندگار صدرا قرار دادیم این بار قسمت دوم آن از نظر شما عزیزان می گذرد. **استقبال از منابع آموزشی و حمایت از هنرستانها:** آقای مهندس حداد به استقبال گسترده از منابع آموزشی تهیه شده از سوی مؤسسه اشاره نمود و بیان کرد ۱۳ جلد کتاب آموزشی از سوی موسسه فردوس ماندگار صدرا تدوین و تالیف شده و در تدوین آنها از بهترین منابع روز دنیا استفاده شده است. خوشبختانه فارغ التحصیلان این رشته نیز با استقبال خوب از سوی بازار کار مواجه شده و شرکتها و کارآفرینان فعال در حوزه صنایع غذایی در صف جذب این نیروهای ماهر و کار بلد قرار دارند.

موفقیت های بین المللی هنرجویان در مسابقات مهارت: ایشان همچنین از موفقیت یکی از هنرجویان این رشته در مسابقات ملی مهارت خبر داد و گفت برای اولین بار، یکی از هنرجویان در این مسابقات موفق به کسب رتبه اول در رشته نان شد و به مسابقات جهانی راه یافت که این موضوع نشان دهنده استعداد و توانمندی های دانش آموزان ما است که با آموزش های لازم می توانند در سطح جهانی رقابت کنند.

آینده روشن برای توسعه آموزشهای تخصصی: آقای مهندس حداد در پایان با اشاره به توسعه روز افزون این رشته و برنامه های آتی موسسه گفت: امید است با ادامه این روند، شاهد موفقیت های بیشتر در این حوزه باشیم. این مسیر علاوه از برکت برای کسب و کارها و کشور، فرصت های فراوان برای جوانان ایجاد خواهد کرد.

گفتنی است مؤسسه فردوس ماندگار صدرا با تلاش برای پرورش نیروی کار متخصص در حوزه نانوائی و شیرینی پزی گام هایی مهم در راستای ارتقای سطح آموزش های فنی و حرفه ای برداشته است و این روند با استقبال گسترده و موفقیت های بیشتر همراه خواهد بود و نگاه هستی این اقدام راهبردی را به مسئولین این مؤسسه تبریک می گوید.

برگزاری ورکشاپ برای هنرجویان هنرستانهای ام البنین همدان، زرگران ملارد و متقین منطقه ۱۲ تهران



با توجه به درخواست هنرستانها و به دعوت موسسه فردوس ماندگار صدرا برنامه اردویی و آموزشی با هدف آشنایی با دنیای واقعی صنعت نان و شیرینی در شرکت گلنجان پوراوس برگزار و هنرجویان عزیز هنرستانهای مذکور از نزدیک با فرآیندهای تولید و تکنیکهای نوین در این حوزه آشنا شدند.

در جریان این بازدید که مدیران محترم و مربیان هنرستانها آنان را همراهی میکردند، عزیزان با حضور در کارگاههای مختلف آموزشی و تحت نظر اساتید مجرب شرکت، به یادگیری مهارتهای مختلف پرداخته و اساتید نیز با کمال دقت و حوصله، نکات کلیدی در مورد تهیه انواع نان ها، شیرینی ها و شکلات ها را برای هنرجویان توضیح دادند.

ضمناً بنا به نظر مدیران ارجمند و مربیان محترم هنرستانها، این برنامه کمک کرد تا هنرجویان دانش نظری خود را در عمل بکار گرفته و از آن مهم تر اینکه انگیزه و اشتیاق آنان را برای ادامه تحصیل در رشته و فعالیت در این صنعت افزایش داد.

آرزوی موفقیت را برای همه عزیزان بدرقه راهشان نمودیم و یادآور می شویم که لازمه رسیدن به قله های موفقیت تلاش و تحمل رنج و سختی است.

هنرجویان عزیزی که مشقت در راه تحصیل علم را با اشتیاق دنبال می کنند این دویبت را حتماً به خاطر بسپارند: هیچ آهن خنجر تیزی نشد هیچ قنادی نشد استاد کار هیچ کس از پیش خود چیزی نشد تا که شاگرد شکرریزی نشد

از کتاب نُه برای لقمه ای نان؛ خاطرات مهندس حبیب اله حداد



برای ساخت زمین کردن و احداث کارخانه دو مشکل بزرگ فراوری ماست؛ اخذ مجوز از سازمان محیط زیست و وزارت بهداشت

معرفی کتاب

به هر صورت تصمیم مان حفظ کار نانوائی به عنوان یک زمینه کاری است که قبلاً به آنها رغبتی نداشته ایم، برای جا و مکان جدید از جمله سایتهای سازمان غله و کارخانه محمدآباد را کاندید کرده ایم تا ببینیم که خدا چه می خواهد؟ ۱۶ تن بهبود دهنده وارداتی به سرعت به فروش رفت و ما الآن دوباره بهبود دهنده نداریم المپال استاندارد^{۲۲} خوب جواب داده و مشتریان کاملاً از آن راضی هستند، مشکل چگونگی ورود محموله جدید است که هنوز به نتیجه نرسیده ایم.

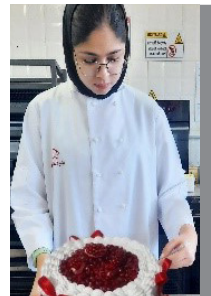
اخذ مجوزهای محمد آباد را پیگیری می کنیم مجوز سازمان محیط زیست با تلاش بسیار آقای جوانشیر اخذ شد، مجوز وزارت بهداشت بزرگترین مشکل کار است. مشکل بزرگ این است که این کار برای همه نو است و ما برای همه دستگاه های مسئول باید کلاس بگذاریم و آموزش دهیم. اخذ مجوز ساخت زمین کردن را داریم پیگیری میکنیم فعلاً در خان اول هستیم در اداره کار کرج برای تایید نقشه ها که خودش ۳-۴ ماه وقت خواهد گرفت.

وضع مالی شرکت کما فی السابق خراب است، لب به لب هستیم پول نان و بهبود دهنده به موقع نرسد قادر به تامین مخارج روزانه و پرداخت حقوقهای نیستیم مخارج شرکت نسبتاً زیاد است.

کار جدیدی که داریم تعقیب می کنیم ایجاد سازمان فروش شرکت است آقای عدل پرور را گذاشته ایم مسئول این کار، بنا داریم در آینده شرکتی تاسیس کنیم و محصولات خود شرکت و حتی دیگر فرآورده های آردی را بدهیم اینها بخرند و بفروشند. تصورم این است که انشالله کار مثبتی است. با این کار ضمن اینکه سازمان فروش فعالی خواهیم داشت می توانیم بخشی از سود ناشی از توزیع را نیز به شرکت برگردانیم و صرف افزایش تولید و توسعه بازار کنیم.

ادامه دارد...

۲۲ - برند بهبود دهنده ای که ما فرموله شده از شرکت بوهرینگر وارد می کنیم.



مریم خسروی هستم، هنرجوی پایه یازدهم رشته نان، شیرینی و شکلات - هنرستان رسالت، شهرستان بیرجند از استان خراسان جنوبی بعد از گذراندن استانداردهای مهارتی پایه دهم و یادگیری اصولی کار، حالا در پایه یازدهم سفارشهایی از معلمان، آشنایان و خانواده ها برای مناسبتهایی مثل جلسات روضه یا جشنهای تولد می گیرم و انواع شیرینیها را با عشق و دقت تهیه می کنم، هر بار که سفارش هایم تحویل داده می شوند و لبخند رضایت مشتریها را می بینم، احساس می کنم در مسیر درستی قرار گرفتم. خوشحالم که توانسته ام با تلاش و مهارت هایم، در همین سن در آمدزایی کنم. می دانم این فقط آغاز راه است و در آینده با چیزهایی که خواهم آموخت می توانم به آرزوهایم برسم. اگر به گذشته برگردم، باز هم همین مسیر را انتخاب می کنم. چون یاد گرفتم که وقتی از کاری لذت می بری، موفقیت خودش به سراغت می آید. از مدیریت محترم هنرستان و مربیان عزیزم که همیشه با صبر و اشتیاق همراه من بودند و نیز شرکت گلنجان در تجهیز هنرستان که نقش بزرگی در پیشرفت من داشته است قدر دانی می کنم.

کاشان و درخواست از موسسه برای ایجاد دو محل رشته نان، شیرینی و شکلات

روز یکشنبه ۷ بهمن ماه مسئولان ارشد آموزش و پرورش کاشان از جمله جناب آقای بخشی موحد معاون مدیر کل و مدیریت آموزش و پرورش و آقایان مشکینی معاونت آموزش متوسطه و عباسی کارشناس مسئول فنی و حرفه ای و کاردانش به اتفاق سرکار خانم آراسته از خیرین شهرستان پس از بازدید از هنرستان شریعتی با حضور در شرکت گلنجان، نشستی با اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا برگزار و در خصوص درخواست ایجاد ۲ محل رشته پسران و دختران در شهر کاشان مذاکراتی صورت گرفت که رضایت طرفین را به همراه داشت.

قرار شد موضوع ایجاد محل رشته توسط آقای غلامی از موسسه و خانم آراسته از مجمع خیرین کاشان پیگیری شود.

شایسته است از همراهی مدیریت محترم هنرستان آقای ابوالحسنی و هنرآموزان ارجمند آقایان زارعی و خلج که امکان بازدید از کارگاه و کار عملی هنرجویان را فراهم و در خصوص رشته نان، شیرینی و شکلات مهمانان ارجمند را توجیه و راهنمایی نمودند قدردانی نمائیم.

