

فرایند بیات شدن نان

رضا خلیج؛ مدرس رشته نان، شیرینی و شکلات – هنرستان شریعتی؛ منطقه ۱۶ تهران



به فرآیند از دست دادن رطوبت و تغییر ساختار نشاسته در نان پس از پخت اشاره دارد، که باعث سفت شدن و از دست رفتن طراوت نان می‌شود. نشاسته که بخش اصلی آرد (نان) را تشکیل می‌دهد، در طی فرآیند پخت، آب را جذب کرده و متورم (ژلاتینه) می‌شود. پس از سرد شدن نان (هم دمایی مغز نان با دمای محیط)، نشاسته شروع به از دست دادن این آب (رطوبت) و بازگشت به حالت اولیه خود (کریستاله شدن) می‌کند، که این امر منجر به بیات شدن نان می‌شود.

مراحل بیات شدن نان:

۱. جذب آب توسط نشاسته: در حین پخت، نشاسته موجود در خمیر نان، آب را جذب کرده و متورم می‌شود و به اصطلاح ژلاتینه‌سازی رخ می‌دهد.
۲. از دست دادن آب (رطوبت): پس از پخت، نان شروع به سرد شدن می‌کند و نشاسته شروع به از دست دادن رطوبت باقیمانده بعد از پخت می‌کند.
۳. کریستاله شدن نشاسته و سفت شدن بافت نان: آب از دست رفته توسط نشاسته باعث می‌شود تا مولکول‌های نشاسته به تدریج به حالت کریستالی بازگردند و باعث از دست رفتن نرمی و لطافت نان و در نهایت سفت شدن بافت نان (بیات شدن) می‌شود.
۱. استفاده از مواد افزودنی: گلوتن و برخی آنزیم‌ها (بهبود دهنده‌ها) می‌توانند به حفظ رطوبت نان و به تاخیر انداختن بیات شدن آن کمک کنند.
۲. بسته‌بندی مناسب: بسته‌بندی مناسب نان (در دمای مناسب) می‌تواند بیات شدن نان را به تاخیر بیندازد.
۳. نگهداری در دمای مناسب: نگهداری نان در دمای مناسب و جلوگیری از قرار گرفتن در معرض سرما (قرار دادن در یخچال) یا گرمای شدید، می‌تواند به حفظ تازگی آن کمک کند.



خوبست بدانیم!

بیماری سلیاک و اهمیت نان در رژیم غذایی این بیماران

بخش دوم



در شماره قبلی این نشریه ذکر شد که در معالجه بیماران سلیاک، اولین و مهم‌ترین قدم خوردن غذاهای فاقد گلوتن است. با توجه به اینکه نان در سبد غذایی اکثر مردم دنیا جایگاه ویژه خود را دارد، تولید نان بدون گلوتن مناسب برای بیماران مبتلا به سلیاک از اهمیت خاصی برخوردار است و برخی از تولیدکنندگان با بهره‌گیری از دانش فنی و تخصصی توانسته‌اند به این مهم دست یابند. بدین ترتیب برخی از انواع نان بدون گلوتن با گندمی که گلوتن آن استخراج شده است تهیه می‌شوند. البته تمام غلات حاوی گلوتن نیستند و در رژیم بدون گلوتن می‌توان از غلاتی که فاقد گلوتن هستند استفاده کرد. از جمله این غلات می‌توان کینوا، برنج، قهوه ای و برنج معمولی، گندم سیاه، ذرت و ارزن را نام برد.

گلوتن یک عامل ساختاری کلیدی در محصولات نانوائی محسوب می‌شود. گلوتن با ایجاد شبکه‌های چسبنده در خمیر به آن انعطاف پذیری و استحکام می‌دهد و مسئول ایجاد ساختار، حجم و بافت مناسب نان است. شبکه گلوته‌نی گازهای حاصل از تخمیر را محصور میکند و باعث پف کردن نان می‌شود. بنابر این با حذف گلوتن، این خواص باید توسط سایر مواد افزودنی به خمیر نان فاقد گلوتن جبران شوند. در میان مواد اولیه ای که می‌توانند برای ایجاد خواص کشسانی (elasticity) و گران روی (viscosity) خمیر، جایگزین گلوتن شوند می‌توان به هیدروکلوئیدها، پلیمرهای آبدوست با منشأ گیاهی، حیوانی، میکروبی یا مصنوعی اشاره کرد. در تولید نان بدون گلوتن، رایج‌ترین آنها پکتین، صمغ گوار (guar gum)، صمغ زانتان (Xanthan gum)، صمغ دانه خرثوب (locust bean gum)، کاراگینان (carageenan) و مشتقات سلولز هستند.

از طرفی نان فاقد گلوتن سریع‌تر بیات می‌شود. روشهای مختلفی برای افزایش ماندگاری نان فاقد گلوتن وجود دارد از جمله بسته‌بندی به روش اتمسفر اصلاح شده (modified atmosphere packaging)، استفاده از افزودنی‌های خاص مانند اسیدهای آلی و امولسیفایرها و استفاده از فناوری خمیر ترش.

گردآوری و ترجمه: سهیلا خضرائی نیا

نان کوهی سنتی: رژه نان



ارسال: خانم زینب چوپانی
مربی هنرستان دخترانه برکت میاندردود



چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنجوین عزیز در خصوص رسپی ارسالی ستوالی داشتند می‌توانند با خانم چوپانی تماس بگیرند.

طرز تهیه:

شکر، روغن، آب و شیر ولرم و تخم مرغ را با هم و همزن دستی مخلوط کنید. نصف آرد و خمیر مایع را خوب باهم ترکیب کرده و به مواد مخلوط شده اضافه کنید. حال با توجه به وضعیت ظاهری خمیر نصف دیگر آرد را نیز که کنار گذاشته بودید آرام آرام اضافه کرده و به مدت ۱۰ دقیقه خوب ورز دهید تا خمیر نرم و یکدست حاصل شود. خمیر را چانه و در کاسه چرب شده قرار داده و سلفون بکشید و با پارچه روی آن را بپوشانید و به مدت یک ساعت در جای گرم استراحت دهید. تمامی مواد میانی را باهم ترکیب کنید. بعد از استراحت، پف خمیر را گرفته به اندازه گردو از خمیر بردارید و صاف کنید. به میزان ۲ قاشق چای خوری از مواد میانی آماده شده وسط خمیر بگذارید و خمیر را با دستان خود کامل گرد کنید و با مخلوط زرده و زعفران رومال کنید، سپس خمیر هارا در فر از قبل گرم شده به مدت ۱۵ دقیقه و در دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد بپزید.

با این مقدار مواد اولیه حدوداً ۶۰۰ عدد نان کوهی - رژه نان- درست می‌شود.

حالا نان ما آماده است. نوش جان

مقدار (گرم)

مواد لازم	شکر
۲۰۰ گرم	آب ولرم
۲۰۰ گرم	شیر ولرم
۲۰۰ گرم	تخم مرغ
۱ عدد	آرد
۱ کیلو	خمیر مایه فوری
نصف قاشق غذاخوری	

مواد میانی

گردو آسیاب شده	کنجد
۱۰۰ گرم	۵۰ گرم
۱۰۰ گرم	پودر قند
۱۰ گرم	پودر هل



| شماره ۱۹ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | تیر ۱۴۰۴

نشریه اختصاصی رشته ستادی نان، شیرینی و شکلات کد ۹۲۱۷۳

سر مقاله رمز موفقیت زندگی در چیست؟

این سوال جدی همواره ذهن نوجوانان و جوانان را به خود مشغول می‌کند که چگونه میتوانم در آینده، در چشم خانواده و جامعه عنصری موفق باشم .

فارغ از آنکه بسیاری افراد همواره در آرزوی رسیدن به این رویا درجا می‌زنند اما کم نیستند افرادی که به آن جامه عمل پوشانده و در طراز انسان های سربلند ظاهر می‌شوند.

نباید فکر کنیم افراد موفق فقط شامل قشری خاص از جامعه هستند بلکه هرکسی که به کار و شغل خود اهمیت بدهد و آنرا دوست داشته باشد باید او را محترم شمرد و موفق دانست، ممکن است پزشک باشد یا خدمتکار، استاد دانشگاه باشد یا کشاورز، کارآفرین باشد یا کارگر، خلبان باشد و یا حتی یک رفتگر و ...

حالا با توجه به این باور به سوال مطرح شده برمی گردیم . و آن اینکه ؛

چگونه میتوان به گنج موفقیت دست یافت؟

جواب این پرسش معما گونه گرچه سخت نیست اما مسیر رسیدن به این گنج چندان هم راحت و ساده نخواهد بود . چرا که رسیدن به قله موفقیت علاوه بر هدف گذاری مشخص برای آینده و زندگی نیاز به اراده قوی و پشتکار جدی دارد و همین جا ست که بسیاری افراد از ادامه مسیر باز می‌مانند.

به این جمله معروف و ماندگار توجه بفرمایید .

افراد دارای توانایی اما بدون پشتکار راه به جایی نخواهند برد و در عوض افراد حتی کم توان در صورت داشتن پشتکار به هر جا که اراده کنند دست پیدا خواهند کرد.

گرچه باور این جمله نیاز به اثبات ندارد ولی واقعیتی است که در سرنوشت بسیاری از بزرگان و افراد موفق جهان قابل مطالعه و راستی آزمایی است .

هنرجویان عزیز بدانند همه افراد صاحب اسم و عنوان و موفق در همه جای دنیا حتما با موانعی در راه رسیدن به موفقیت مواجه بوده و هستند اما هیچ مانعی برای افراد صاحب اراده آنقدر بزرگ نیست که با پشتکار و تلاش مداوم نتوانند آن را از میان بردارند و لذا خستگی ناپذیر برای دستیابی به هدف خود تلاش کرده و پله های موفقیت را طی کرده و باز نمی‌ایستند .

و کلام آخر آنکه تعطیلی مدارس نباید بهانه ای برای استراحت و بیهوده گذرانی اوقات باشد، آن را فرصتی مغتنم بدانید و با تمرین و تکرار آنچه در طول سال آموخته اید نردبانی برای موفقیت خود بسازید و چه خوب که در این مسیر با دوستان و همکلاسی‌ها دانسته های خود را به اشتراک گذاشته و صدا البته با تلاش، تلاش و تلاش بی وقفه به مقصد خواهید رسید . انشالله

حقیقت آنچه گفته شد در یک بیت سعدی شیرین سخن شیرازی آمده است:

نابرده رنج گنج میسر نمی‌شود ••• مزد آن گرفت جان برادر که کار کرد

به امید موفقیت و داشتن آینده ای روشن برای شما عزیزان



با بهترین آرزوها
مدیرعامل



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

اردیبهشت ماه بازدید اعضای هیئت مدیره موسسه

از مدارس استانیهای سیستان و بلوچستان، گلستان، کردستان و کرمانشاه



توضیحات مربوط به این بازدیدها را در شماره بعدی پیام ماندگار ملاحظه خواهید فرمود

اخبار هنرستانها ؛

هنرستان شریعتی تهران و شرکت در اولین نمایشگاه معرفی مشاغل استان تهران که به صورت متمرکز برگزار شد .



هنرستان شریعتی منطقه ۱۶ تهران با تمرکز ویژه به رشته نان، شیرینی و شکلات در این نمایشگاه حضور بسیار موفقی داشت. آیتم های ارائه شده رشته مورد توجه مدعوین و مسئولان وزارت آموزش و پرورش از جمله جناب آقای دکتر آذر کیش معاونت محترم متوسطه وزیر و نیز دکتر میرزاده معاونت محترم آموزش متوسطه اداره کل قرار گرفت . از دیگر مدعوین این برنامه دکتر مجید پارسا مدیر کل آموزش و پرورش شهر تهران بودند که با سخنرانی خود به موضوع نقش هنرستان ها در کسب مهارت های لازم توسط هنرجویان برای حضور در مشاغل مختلف اشاره داشتند . گفتنی است در نوبت صبح هنرجویان مدارس و در نوبت بعد از ظهر عموم علاقه مندان از نمایشگاه دیدن کردند.

حضور فعال هنرستان دخترانه دکتر عالیه ترابی زاده مشهد در نمایشگاه و ارائه نانهای مختلف و متنوع



به مناسبت هفته بزرگداشت مقام معلم و هفته مشاغل، نمایشگاهی از دستاوردهای هنرستانهای ناحیه ۴ مشهد در ۱۶ و ۱۷ اردیبهشت ماه ۱۴۰۴ برگزار شد و چندین هنرستان دستاوردها و تولیدات خود را در غرفه های این نمایشگاه به نمایش گذاشته اند.

شایان ذکر است جناب آقای مهندس حسین پور ریاست اداره فنی حرفه ای استان خراسان و آقای رحمانی معاونت محترم پشتیبانی ناحیه ۴ به همراه همکاران ستادی ناحیه ی چهار نیز در این رویداد حضور داشتند.

هدف از برگزاری این نمایشگاه معرفی رشته های شاخه کاردانش و فنی و حرفه ای و دستاوردهای آنها به بازدیدکنندگان بود .

هنرستان کمال ؛ متولی اجرای برنامه پذیرایی در وزارت آموزش و پرورش



یکی از طرحهای اجرایی این هنرستان در چند سال اخیر اجرای تبصره ۷۵ یعنی آموزش همراه با تولید بود که با استقبال وزارت آموزش همراه شد . ضمنا به دلیل سطح بالای مهارت هنرجویان و ارائه محصولات از سراسر کشور و حتی کشور ترکیه نیز از هنرستان برای شرکت در برنامه ها دعوت بعمل آمد ولی با توجه به امکانات، تعداد محدودی را قبول کردیم تا نشان بدهیم مهارت آموزی در هنرستان با آموزش های شرکت فردوس ماندگارصدا در حد بسیار عالی صورت می گیرد و خداوند را شاکریم با کسب رتبه برتر در سطح کشور توانستیم در معرفی رشته آن هم به شکلی شایسته توفیق داشته باشیم.

هنرستان ام البنین همدان ؛ پیشتاز فعالیت در عرصه نمایشگاهی در هفته معرفی مشاغل



به منظور آشنایی بیشتر عموم با رشته های تحصیلی و استعدادیابی دانش آموزان بویژه در رشته نان شیرینی شکلات و با اهداف نمایش توانایی دانش آموزان و ایجاد علاقه و رقابت بیشتر و شناسایی استعدادها و نیز ارتباط بین هنرستان و صنعتگران هر ساله این نمایشگاه برگزار می شود . ضمنا مسئولان شهری استان همدان و مدیران اداره کل آموزش و پرورش به مناسبت هفته مشاغل و گرمای داشت روز معلم از دستاوردهای هنرجویان در هنرستان ام البنین همدان بازدید کردند و بسیاری از دانش آموزان علاقمندی خود را به جهت ثبت نام در رشته به مسئولین هنرستان اعلام نمودند .

بازدید علمی و آموزشی هنرجویان رشته نان، شیرینی و شکلات هنرستان نجف آباد از شرکت گلنان پوراتوس

روز چهارشنبه ۱۴۰۴/۱/۲۷ هنرجویان هنرستان شهید سمندری نجف آباد به همراه مربیان مدرسه خانم ها ایوبی ، علی بیگی و حقیقی به سرپرستی مدیریت محترم مدرسه سر کار خانم کاظمی ضمن حضور در شرکت گلنان پوراتوس فرصت یافتند تا علاوه بر آشنایی با دنیای زیبای صنعت نان از دوره فشرده آموزشی که برایشان ترتیب داده شده بود استفاده نمایند.

آموزش های ارائه شده عبارتند از :

در جریان این رویداد هنرجویان زیر نظر اساتید شرکت ضمن کار با شیت، نان کروسن ، کوکی نسکافه ای ، کیک لایه ای ، نان همبرگری را آموزش دیدند .

با تشکر از مدرسین محترم شرکت :

سرکارخانم مهتاب نجفی و آقایان محمد رضا نجفی ، مهدی رضایی منش ، متین بیابانی و علیرضا امامی

دل نوشته مدیریت هنرستان سرکار خانم کاظمی

حضور دانش آموزان باعث ایجاد انگیزه ای مضاعف شده به گونه ای که نگاه هنرجویان به رشته نان شیرینی و شکلات بعد از بازدید بسیار مثبت و به آینده شغلی خود امیدوار شدند . از موسسه ماندگار صدا برای برنامه ریزی و انجام سفر علمی و آموزشی هنرجویان سپاسگزارم .

دل نوشته مربی هنرستان سرکار خانم ایوبی

نحوه آموزش و ایتهم های آموزشی و اینکه آموزش ها به صورت ورکشاپی بودند عالی و این بازدید بهترین و مفیدترین فرصت برای معرفی رشته و ایجاد انگیزه برای دانش آموزان بود. جا دارد از مدیران و کادر محترم شرکت به خاطر پشتیبانی از این اردوی علمی و تفریحی تشکر کنم.



از کتاب *له* برای لقمه ای نان ؛ خاطرات مهندس حبیب اله حداد نوآوری و بهینه کردن هر روزه محصولات بعنوان مهمترین استراتژی در دستور کار هیئت مدیره شرکت قرار گرفت.

یادداشت های روز دوشنبه ۱۹ آذر ۱۳۷۵

امروز جلسه مجمع عمومی شرکت «گلنان» برگزار شد. این اولین جلسه رسمی مجمع بعد از تشکیل شرکت بود حاضرین عبارت بودند از آقای دکتر عرفانی، دکتر حمید، خانم دکتر خضرائی، آقای جوانشیر، آقای محمود دانش پژوه، آقای سربی به نیابت از خانم نرگس دانش پژوه، [ضمنا] آقای مهندس سلیمی حضور نداشتند.

جلسه ضروری و خوبی بود گزارشی از دیدگاهها و عملکرد شرکت به حاضرین داده شد. گفتیم که فعلا در ۳ زمینه فعالیم.

• تولید نان • تولید بهبود دهنده • واردات بهبود دهنده

اینها سه زمینه ای است که روی آن کار می کنیم و در هر مورد گزارشی داده شد. حمید حرفهایی زد. دکتر عرفانی همین طور. آقای حجت گزارش مالی شرکت را داد که جالب بود. ما در سال ۷۳ یعنی اولین سال تاسیس شرکت حدود ۷/۵ میلیون تومان خرج کرده ایم بدون اینکه درآمدی داشته باشیم. در سال ۷۴ عملکردمان ۱۷/۵ میلیون تومان منفی است و امسال تا پایان برج ۸ با نهایت مسرت، حدود ۷ میلیون مثبت هستیم که جای امیدواری است.

این اولین سالی است که قدری مثبت هستیم ضمن اینکه هنوز در مجموع منفی هستیم. نانوائی علیرغم مشکلاتش به ما خیلی کمک کرده است. وضع بد مالی شرکت مطرح شد و همگی توافق کردند که سرمایه ۵۰ میلیونی شرکت به ۸۰ میلیون افزایش پیدا کند. قرار بر این شد که کار اجاره سایت محمد آباد پیگیری شده و چنانچه تولید بهبود دهنده را شروع کردیم؛ برویم زیر بار قرض ۴۰ میلیونی بانک رفاه کارگران. نانوائی را هم با توجه به این که به هر صورت کانونی برای درآمد ماست ادامه دهیم و واردات بهبود دهنده را هم همین طور دست و پا شکسته ادامه خواهیم داد.

آقای دکتر عرفانی در نهایت صداقت و محبت و همین طور حمید حقیر را مورد محبت خود قرار دادند که لایق این عواطف نبودم. آقای دکتر عرفانی مورد جالبی را که به عنوان یک استراتژی همیشه می بایست نصب العین شرکت باشد مورد تاکید قرار داد و آن این نکته بود که ما می بایست نوآوری و بهینه کردن هر روزه محصولات را مد نظر داشته باشیم. درست است که ما الان نان قابل قبولی تولید و عرضه می کنیم ولی معلوم نیست فردا هم بی رقیب باشیم برای فردای مان حرف نویی را از همین امروز می بایست تدارک ببینیم. در خصوص بهبود دهنده ها هم همین طور است. در سایر زمینه ها هم باید همیشه به فرداها فکر کنیم و نوآوری را مد نظر قرار دهیم، با این کار ضمن حفظ خود در بازار به عنوان یک تولید کننده برتر دیگران را نیز به رقابت با خود وادار می کنیم و در مجموع کیفیت تولیدات را در کشور بهتر کنیم.

تنها از این طریق است که ضمن رشد مداوم خودمان می توانیم دینمان را به جامعه ادا کنیم. در جلسه از خدمات آقای حجت و آقای جوانشیر که وجودشان برای شرکت مغتنم است تجلیل شد و با امید به آینده ای بهتر جلسه خاتمه یافت.

ادامه دارد...

ابوالفضل شاه آبادی دانش آموز پایه یازدهم رشته نان، شیرینی و شکلات هنرستان شهید یوسفی ۲ ناحیه ۶ آموزش و پرورش مشهد مقدس



قبل از اینکه با این رشته آشنا شوم ۲ سال سابقه کار در قنادی را داشتم و برای پیدا کردن رشته ای متناسب با حرفه مورد علاقه ام – قنادی – استرس زیادی برایم ایجاد شده بود. با پیگیری های زیادی که انجام دادم سرانجام با رشته نان، شیرینی و شکلات آشنا شدم. دو سال است که با علاقه هم درس می خوانم و هم در یک واحد قنادی مشغول کار هستم و رمز موفقیت در این رشته را علاقمندی و نوآوری میدانم. لازم به ذکر است در پایه یازدهم علاوه بر یادآوری مباحث نان ، ۳۰ نوع کیک، شیرینی و کوکی را آموزش دیدیم . از مدیر عامل محترم شرکت صنایع غذایی رضوی مشهد و استاد عزیزم جناب آقای مهندس همراهی بابت ایجاد شرایط مناسب برای آموزش رشته مورد علاقه ام تشکر می نمایم.

هنرستان بعثت گرگان ؛ برگزاری دمو ی تخصصی

در راستای حمایت از مجموعه هنرستان های فعال در رشته نان شیرینی و شکلات ، اردیبهشت ماه سال جاری در سفری به شهر گرگان ، دوره آموزشی در هنرستان دخترانه بعثت برای هنراموزان و جمعی از هنرجویان برتر کلاس انجام شد.

در این رویداد آموزشی پخت نان های مختلف از جمله باگت، چپا پاتا، نان جو ، کروسن ، دنیش و پنو شکلات با حضور آقای اسماعیلی انجام شد و به سوالات دانش آموزان نیز پاسخ داده شد. آقای مهندس حداد رئیس هیئت مدیره از واحد آموزشی موسسه خواستند در شهر های دیگر کشور نیز می بایست این دوره ها برای ارتقای سطح مهارت و توانایی هنراموزان و هنزجویان مدارس برگزار و برای انجام آن برنامه ریزی شود .



نحوه چینش تجهیزات کارگاه‌های آموزشی قسمت اول

عاطفه لطفی : مدرس رشته نان ، شیرینی و شکلات – هنرستان دخترانه مرتضوی رفسنجان



چینش کارگاه‌های آموزشی باید به گونه‌ای برنامه‌ریزی شود که فضای کافی برای فعالیت‌ها و تعاملات گروهی فراهم بوده و بتواند فرآیند یادگیری موثر را تضمین کند. معمولاً ظرفیت کارگاه‌ها بین ۱۰ تا ۲۰ نفر است و تقسیم شرکت‌کنندگان به گروه‌های کوچک ۴ تا ۵ نفره برای بحث و فعالیت‌های عملی بهترین روش محسوب می‌شود، زیرا کار گروهی و مشارکت فعال افراد را افزایش می‌دهد. چینش کارگاه‌ها بسته به نوع فعالیت می‌تواند متفاوت باشد؛ چیدمان میز و صندلی به صورت U شکل – همانطوریکه در تصویر ملاحظه می‌فرمایید – امکان تعامل مستقیم بین هنرآموز و هنرجویان را فراهم نموده و باعث می‌شود که هنرآموز بتواند همه آنها را ببیند و به آنان توجه نماید، ضمناً هنرجویان نیز در این چیدمان یکدیگر را می‌بینند که باعث افزایش مشارکت کلاسی می‌شود.

همچنین فضای کارگاه باید دارای نور کافی، تهویه مناسب و تجهیزات فنی مورد نیاز باشد. بدیهی است برای برگزاری موفق کارگاه، برنامه‌ریزی دقیق و مدیریت زمان اهمیت بالایی دارد. نکات فنی برای کارگاه کلاسی نان که باید به آن توجه داشت عبارتند از: ۱- زیرساخت و فضای فیزیکی از جمله * تهویه مناسب به‌دلیل استفاده از حرارت، بخار و مواد آردی که گرد و غبار ایجاد می‌کند بسیار ضروری است * کف ضد لغزش و قابل شست‌وشو که ترجیحاً باید از سرامیک صنعتی یا رزین اپوکسی استفاده شود * دیوارهای قابل شست‌وشو تا ارتفاع حداقل ۱.۸ متر، برای رعایت بهداشت * سینک‌های متعدد برای شست‌وشوی دست‌ها، ابزار و مواد اولیه * دسترسی به آب سرد و گرم .

قسمت دوم این مطلب را در شماره بعدی نشریه دنبال بفرمایید .



خوبست بدانیم!

استاندارد هسپ (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP

قسمت اول

هسپ (HACCP) عبارت است از یک سیستم مدیریت سلامتی مواد غذایی که قوانین آن توسط سازمانهای بین‌المللی ذریبط تدوین شده است. اجرای استاندارد هسپ یکی از مهمترین روشهای نظارت بر کیفیت در صنایع غذایی به منظور کنترل سلامت مواد غذایی و پیشگیری از بیماریهای ناشی از مصرف مواد غذایی آلوده میباشد. برای موفقیت در اجرای این استاندارد، باید این سیستم از مزرعه تا میز غذا (from farm to table) اعمال شود. مخاطرات مربوط به فرایندهای غذایی ممکن است بیولوژیک، شیمیایی یا فیزیکی باشند. در هر یک از بخشهای جریان تولید ماده غذایی، وجود تهدید کننده های سلامتی (hazards) آن محتمل است. هدف از اجرای این استاندارد شناسایی ، کنترل و پیشگیری از این مخاطرات است. با اجرای استانداردهای هسپ میتوان تمام عوامل خطرزای بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی را در طول زنجیره مواد غذایی از تولید اولیه تا مصرف نهایی که شامل تهیه مواد اولیه، تولید، بسته بندی، ذخیره سازی و توزیع محصول نهایی است شناسایی و حذف کرد یا آنها را به سطح قابل قبول رساند.

خلاصه مراحل اجرای استاندارد هسپ به شرح ذیل است :

- ۱- توصیف محصول، شامل مواردی از جمله نام محصول، مواد سازنده و ترکیبات به کار رفته در آن، پتانسیل رشد میکربی، خلاصه ای از فرآیندها و فن آوری به کار رفته در تولید آن، نحوه بسته بندی و مواد به کار رفته در آن، شرایط نگهداری، ماندگاری و دستورالعمل قید شده در برچسب بسته بندی محصول مورد نظر.
- ۲- زنجیره تولید از ماده اولیه تا محصول نهایی به صورت نمودار جریان تولید (flow diagram) نشان داده شود.
- ۳- شناسایی و تجزیه و تحلیل عوامل تهدید کننده ایمنی و سلامتی محصول در زنجیره تامین مواد اولیه، تولید تا بسته بندی و ارسال به مقصد.
- ۴- اقدامات اصلاحی در بخش دوم این مقاله (شماره بعدی این نشریه) مراحل اجرای استاندارد هسپ در یک نانواپی صنعتی به تفصیل توضیح داده خواهد شد.

نویسنده:سهیلا خضرائی نیا



طرز تهیه:

خمیری که از قبل آرد پاشی شده و نگهداری می شود را در آب ولرم حل کرده و در خمیر فعلی ریخته ، آن را ورز می دهند سپس به مدت ۳۰ الی ۶۰ دقیقه خمیر را استراحت داده تا خمیری یکدست و نرم حاصل شود. چانه هایی حدود ۱۱۰ الی ۱۵۰ گرم گرفته روی آن پارچه نازک پهن کرده و در حین پخت استراحت ثانویه میدهند و در مرحله پهن کردن و نازک کردن روی آن آرد می پاشند تا به قطر ۲ الی ۳ میلی متر برسد و بوسیله یک وردنه نازک و بلند روی ساج انداخته و نان لیدی را پهن کرده روی نان اول انداخته و این دو نان را با نانوک (سیخ بلندی که نوک آن باریک است) بر گردانده و نان سوم را روی آن دو نان می اندازند. پس از درنگی نان اول را که دو بار زیر و رو شده را برداشته و روی دو تا نان باقی مانده تابه می اندازیم و این کار را تا اتمام کار انجام می دهند که به آن نان (سه تایی) هم می گویند .این نان خشک است و در صورتی که بخواهیم نرم آن را مصرف کنیم آن را آب پاشی کرده و روی آن را پارچه قرار داده و پس از استراحتی کوتاه به صورت نرم و لطیف مصرف می نماییم ضمناً این نان را می توان از ابتدا هم به صورت نرم پخت که با روی هم انداختن ۳۰ الی ۴۰ نان روی ساج آماده استفاده خواهد بود .



چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنرجویان عزیز در خصوص رسپی ارسالی سئوالی داشتند می توانند با خانم جاویدیان تماس بگیرند.

۰۹۱۷۳۰۲۰۸۱۷

مواد لازم

آرد سبوس دار

بسته به تعداد تهیه نان متغیر است.

آب به میزان ۶۰ درصد از وزن آرد

نمک ۱/۵ الی ۲ درصد از وزن آرد

مایه خمیر به میزان یک چانه ۲۰۰ الی ۲۵۰ گرمی

تاریخچه :

این نان در ایل های ترک ، لر و در اکثر شهرهای استان فارس تقریباً به یک نحو پخته شده و مورد استفاده قرار می‌گیرد و نوع پخت آن نیز به جا به جایی اقوام در طول سال برمی‌گردد . هر جا ایل مستقر می‌شود بانوان ایل با گذاشتن تابه یا ساج بر روی آتش به آسانی پخت آن را انجام می‌دهند. گفتنی است این نان از زمان پیدایش آتش و خرد کردن غلات وجود داشته است.

نان تیری (تنک Tanok)



| شماره ۲۰ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | شهریور ۱۴۰۴

نشریه اختصاصی رشته ستادی نان، شیرینی و شکلات کد ۹۲۱۷۳

سرمقاله

انجام دو دوره آموزش تخصصی قنادی و نان برای مربیان سراسر کشور

برگزاری دوره آموزشی برای توانمند سازی مربیان رشته نان ، شیرینی و شکلات با توجه به شرایط حاکم بر کشور با مخالفت اولیه حوزه ستادی مواجه شد ولی با نظر و تاکید موسس و رئیس هیئت مدیره فردوس ماندگار صدرا جناب آقای مهندس حداد و پیگیری مجدانه موسسه و نهایتاً موافقت و همکاری وزارت آموزش و پرورش به نتیجه رسید و انجام شد .

در این دوره ها که با عناوین الف – آموزش تخصصی قنادی ، دسر و شکلات

ب- آموزش تخصصی نان های صنعتی و سنتی و هر کدام به مدت یک هفته در آکادمی شرکت گلنان پوراتوس در تهران برگزار شد ، در مجموع ۴۶ نفر از همکاران از سراسر کشور با معرفی مدیران هنرستانها و تایید روسای فنی و حرفه ای و کار دانش استانها حضور داشتند .

مهمترین هدف از برگزاری دوره های فوق جدای از توانمند سازی مربیان ، آشنایی همکاران با یکدیگر و تبادل تجربه در طول سال تحصیلی بوده که قطعاً خیر آن به دانش آموزان خواهد رسید .

لازم به ذکر است در طول دوره آموزش قنادی مباحث ۱ – انواع کوکی ، لطیفه قرابیه، گردویی ،نارگیلی ،نخودچی و کشمش۲- شیرینی های دانمارکی ، زبان، ساق عروس و انواع کیک اسفنجی ، کیک هویج ،صبحانه و کیک یزدی ۳- شیرینی های تارت پای سیب ،نان خامه ای، شو، اکلر، تر، کیک مناسبتی ۴- چیز کیک، تیرامیسو مادلین، فزیه و آلفاژور ۵- سالامانکا ، شوکت، وایت پشن، شکلات دست ساز، براونی و سوئیس رول ۶- بسته بندی و قیمت گزاری و در دوره آموزش نان آیتم های ۱ – مطالب عملی کتاب دانش و هنر نانواپی، پخت نان ساندویچی، پخت نانهای مک دونالدی و تست ۲- پخت نان باگت اورجینال، اکمک، سیمیت، شیرمال و بربری فانتزی ۳- پخت نان های چاباتا ، فوکاچا ، بروچن و پیتزا ۴- نان های چند غله ، جو روگن بربری سنتی و نان خمیر ترش ۵- الزامات محیط کار بویژه 5s، نان پیتا، دوره و رفع ایراد ۶- پخت نان‌های کروسان و پن شکلات آموزش داده شد که تقریباً تمامی رئوس کتابهای درسی در پایه های ۱۰ ، ۱۱ و ۱۲ را شامل می شود.

موسسه فردوس ماندگار ضمن تشکر از مجموعه گلنان پوراتوس و بیک صنعت و قدردانی از حمایت بی دریغ مدیران عامل این دو مجموعه صاحب نام در کشور ، از مدرسین ارجمند که با نهایت دلسوزی در امر آموزش همراهی نموده و نیز عزیزانیکه در برگزاری هر چه بهتر این دوره ها تلاش نموده اند کمال تشکر و قدردانی را دارد.

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات



سومین دوره آموزشی تخصصی قنادی ، دسر و شکلات مردادماه ۱۴۰۴
مجری : موسسه فردوس ماندگار صدرا



چهارمین دوره آموزش تخصصی نان - تهران : شرکت گلنان پوراتوس - شهریور ۱۴۰۴
مجری : موسسه فردوس ماندگار صدرا



روایت مدیران و مربیان مدارس از بازدید و سرکشی اعضای هیئت مدیره فردوس ماندگار صدرا

به هنرستان‌های حائز رشته استان‌های سیستان و بلوچستان ، گلستان ، کردستان و کرمانشاه

زابل

در مراسم افتتاحیه نخستین کارگاه تخصصی نان، شیرینی و شکلات شهرستان زابل که با حضور آقای دکتر سالاری معاون آموزش متوسطه اداره کل آموزش و پرورش استان سیستان و بلوچستان و جمعی از مسئولان محلی و منطقه ای و نیز کلیه هنرجویان رشته نان، شیرینی و شکلات به همراه اولیای محترمشان و هنرآموزان برگزار شد آقای مهندس حداد رئیس هیئت مدیره فردوس ماندگار صدرا در سخنانی هدف از راهاندازی این کارگاه را ارتقاء کیفیت آموزش‌های مهارتی، توسعه کارآفرینی و افزایش سطح اشتغال‌پذیری هنرجویان در حوزه صنایع غذایی به‌ویژه توجه به نقاط محروم کشور دانسته و اظهار امیدواری کردند این اقدام، گامی موثر در راستای پیوند آموزش با صنعت و بهره‌گیری از ظرفیت بخش خصوصی در توانمندسازی دانش‌آموزان محسوب شده و ضمناً گرهی از مشکلات مردم منطقه باز کند .

در ادامه آقای دکتر میری معاون مدیر کل و مدیریت آموزش و پرورش شهرستان زابل نیز ضمن قدردانی از همراهی تمامی مسئولین و خیرین محترم اظهار امیدواری کردند این حرکت الگویی برای توسعه فضاهای مهارتی در دیگر هنرستان‌های استان و کشور باشد.



زاهدان

الهه فرازمند هنرآموز صنایع غذایی هنرستان فاطمه الزهرا (س)

برای من به عنوان معلم این رشته، دیدن رشد هنرجویان، باور به خود، و شور یادگیری‌شان، بزرگ‌ترین دستاورد است. خوشحالم که تلاش شاگردانم فقط رفع تکلیف نیست بلکه نشانه‌ای است از آغاز آینده‌ای برای مهارت آموزی و توانمندسازی دختران سرزمین من . افتتاحیه رشته نان ، شیرینی و شکلات روز سه شنبه ۲ اردیبهشت با حضور جمعی از مدیران ارشد آموزش و پرورش استان، مسئولان فنی و حرفه‌ای، خیرین محترم حوزه مهارت‌آموزی و سایر مدعوین برگزار شد.

در این رویداد که با حضور کلیه هنرجویان رشته ، خانواده‌های آنان، دبیران و هنرآموزان هنرستان همراه بود، مسئولان ضمن بازدید از فضاهای آموزشی و کارگاهی رشته تازه‌تأسیس، بر ضرورت گسترش آموزش‌های مهارتی، ارتقای کیفیت آموزش فنی و حرفه‌ای و حمایت از استعدادهای جوانان در حوزه صنایع غذایی تأکید کردند.

در ادامه آقای مهندس حداد توسعه این رشته را در راستای ترویج فرهنگ مهارت‌آموزی و توسعه زیرساخت‌های آموزشی برای تربیت نیروی انسانی متخصص دانسته که میتواند باعث بالندگی جامعه شود.

گرگان

در تاریخ ۷ اردیبهشت ۱۴۰۴ اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا از هنرستان بعثت گرگان بازدید به عمل آوردند و در جریان این بازدید که خانواده‌های محترم به همراه هنرجویان رشته نان شیرینی و شکلات و همکاران رشته صنایع غذایی و عوامل اجرایی نیز حضور داشتند برنامه های ذیل اجرا شد .

۱. بازدید از نمایشگاه دست ساخته‌های دانش آموزان سایر رشته‌ها و بازدید از نمایشگاه مخصوص رشته نان ، شیرینی و شکلات.

لازم به ذکر است دانش آموزان رشته تمام نان‌هایی که طبق سرفصل های ارائه شده توسط موسسه آموزش دیده بودند و بالغ بر ۱۵۰ عدد نان بود روی میز کار به نمایش گذاشتند که مورد تشویق و تحسین مدعوین محترم قرار گرفت.

۲. در جریان این رویداد حضاران در سالن به سخنان جناب آقای مهندس حداد که در خصوص آینده تحصیلی و شغلی هنرجویان ایراد شد گوش فرا دادند.

۳. به گفته مدیریت هنرستان ، مهمترین دستاورد این بازدید خرسندی اولیا از انتخاب رشته فرزندانشان و بوجود آمدن انگیزه مضاعف در هنرجویان پس از سخنان جناب آقای مهندس حداد بوده است .

۴. ضمناً جلسهای با حضور مدیران مدارس سطح استان که حائز این رشته در هنرستان‌ها هستند در هتل محل اقامت برگزار و در موضوعات مختلف رشته تبادل نظر بعمل آمد .

با تشکر از موسسه فردوس ماندگار صدرا جهت برگزاری دمو تخصصی نان برای مربیان و جمعی از هنرجویان

سنندج

در آیین افتتاحیه هنرستان کاشوگران سنندج آقای دکتر حسینی مدیر کل محترم آموزش و پرورش استان با اشاره به اینکه شهر ما علاوه بر آنکه به عنوان شهری خلاق در موسیقی ثبت جهانی شده میتواند به عنوان شهر خلاق در زمینه نان شیرینی و شکلات هم شناخته شود یادآور شدند این امر در صورت داشتن مراکز آموزشی معتبر و توانا قابل تحقق یافتن است که بحمدالله با افتتاح این رشته در هنرستان کاشوگران قدم اول در این راستا برداشته شده است .

در ادامه آقای دکتر خالدی مدیریت هنرستان با اشاره به اینکه ایجاد این رشته و تربیت نیروی کار ماهر می تواند به بهبود کیفیت نان در شهرستان و کاهش دور ریز کمک نماید اظهار امیدواری کرد بتوانیم سهم قابل توجهی از نیروی انسانی مورد نیاز که از نظر علمی به روز باشد را در صنعت نان و قنادی شهرستان تامین نماییم .

پایان بخش مراسم این هنرستان صحبتهای جناب آقای مهندس حداد بود که ضمن تشکر از مدیران ارشد آموزش و پرورش استان و مدیریت محترم هنرستان در خصوص پیگیری های دلسوزانه برای ایجاد این محل رشته اظهار امیدواری کردند در سال آینده هنرستان مشابهی را برای دختران هنرجو تاسیس و راه اندازی کنیم که بتواند قسمتی از نیازهای هرم شغلی صنعت را در بخش نیروی کار ماهر تامین کند و کمبود محسوسی را که در این زمینه وجود دارد جبران نماید .

آقای حداد اضافه کردند ما سنندج را شهری پویا با مردمانی مهربان ، سخت کوش و دارای روحیه شاداب و علاقمند به کشور دیدیم و این بهترین دستاورد سفر برای بنده و همراهان اینجانب بوده و علاقمندی و مسئولیت ما را به تربیت نیروی ماهر با ایجاد هنرستانهای بیشتر در استان مضاعف نمود .

کرمانشاه

آقای مهندس حداد در مراسم افتتاحیه هنرستان مطهره با تقدیر از تلاش‌های صورت گرفته در پرورش نیروهای ماهر بر تعهد موسسه فردوس ماندگار صدرا به حمایت از آموزش‌های عملی هنرجویان رشته تأکید نموده و در این راستا تجهیز هنرستان پسرانه و اختصاص چند دستگاه تجهیزات برای هنرستان را متقبل شدند و در ادامه ضمن بازدید از کارگاه و گفت‌وگوی تخصصی با مهمانان و شنیدن توضیحات هنرجویان و مربیان، از نزدیک با فرآیند تولید و آموزش‌های عملی آشنا شدند.

در ادامه نمایندگان صنف نان و شیرینی استان ضمن تشکر از اقدام سخاوتمندانه جناب آقای حداد به بحث درباره نیازهای بازار کار و راه‌های بهبود کیفیت آموزش پرداختند و یادآور شدند اینگونه بازدیدها می‌تواند زمینه‌ساز همکاری‌های بیشتر بین صنعت، خیریه‌ها و مراکز آموزشی باشد.



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

در میانه شک و تردید از درستی کار و تصمیمی که گرفته بودیم خوابی نوید بخش یقین را در دل و جان ما زنده کرد.

یاداشت‌های شب چهارشنبه ۷۵/۹/۲۷

تا به حال این را نوشته ام که من در ابتدای این حرکت و کار نان، خوابی عجیب دیدم که جریان آن را حمید و دکتر عرفانی می‌دانند. خلاصه ماجرا به این شکل بود که در ابتدای راه بشدت روی این موضوع که آیا انتخاب این کار به عنوان یک زمینه کاری، کاری درست و حساب شده ای است بشدت مسئله‌دار شده بودم و مدام در این فکر بودم، تردیده‌ایم داشت بالا می‌گرفت ، اماها و اگرها این‌ها بودند: ما از کار نانوایی سر در نمی‌آوردیم. نه پدرمان نانوا بود و نه مادرمان! بی اطلاع بی اطلاع [بودیم] ما فقط میدانستیم که این کار، کار خیری است. آیا همین کافیست؟ بضاعت ما در این میانه چیست؟ ما که نه سرمایه ای آن چنانی داریم و نه بضاعتی فکری. آیا درست بود که پا در این راه بگذاریم و دهها اما و اگر دیگر؟

در همین گپ‌و‌گو دار شبی خواب دیدم که من و حمید و دکتر عرفانی داریم کنار باغچه کوچک خانه پدریمان در فردوس، چاه آب می زنیم و دکلی حفّاری را نصب کرده و مشغول حفاری بودیم ، چاه به اصطلاح خورده بود به رگه ای از رس یا سنگ و دستگاه کار نمی‌کرد. هر چه می‌زدیم، سختی و خشکی بود! تا آنجا که کار را متوقف کردیم. حمید لب حوضچه کوچک حیاط نشستے بود و سرش را از شدت ناراحتی توی دو دستش گرفته بود و فکر می‌کرد. من و دکتر ایستاده بودیم و مایوس و ناراحت با دستهای خاکی و گلی کنار هم عرق می ریختمیم. بن بست کامل بود. در همین اثنای درماندگی ، دکتر رو کرد به من و گفت فلانی بیا یکی دوتای دیگر هم بزنیم. من هم قبول کردم و در کمال ناامیدی با دکتر همراه شدم. دستگاه شروع کرد به کار. تصور میکنم یکی دو ضربه بیشتر زدیم که دیدم از داخل چاه بیل دستگاه حفاری ابتدا شن و بعد شن خیس بیرون کشید! دکتر تا من شن‌ها را توی دستانم گرفتیم و دیدیم خیس است و آبدار. خوشحالی عجیبی از دیدن این شن خیس که مایه امیدمان شده بود به ما دست داد. دکتر از شدت خوشحالی فریاد می‌زد فلانی می‌بینی شن‌ها خیس است بزنیم، بزنیم و با سرعت شروع کردیم به زدن. هنوز یکی دو ضربه نزده بودیم که آبی زلال فوران کرد. حمید هم برخاسته بود و فریاد می‌کشید آب درآمد... آب آب
از خواب پریدم، یقین داشتم که خداوند راه را به من نشان داد و تردیده‌ایم را با این خواب زائل کرد. از صبح روز بعد با امیدواری هرچه تمام‌تر کار را پیگیری کردیم.

به دکتر و حمید و آقای جوانشیر خواب را گفتم و آنها را نیز در یقین قلب خودم شریک کردم. این ماجرا گذشت و کار شروع شد.

ادامه دارد...

زهرا پیراسته- هنرآموز سال دوازدهم - هنرستان لیلی موفقیان - منطقه ۱۸ تهران

علاقه من به دنیای نان و شیرینی از عشق به خلق کردن شروع شد: عشقی که با هر بار روز دادن خمیر ، تزئین شیرینی و سایر مهارتهایی که آدم را در این رشته به وجد می آورد بیشتر شد ، اما چیزی که این علاقه رو عمیق‌تر کرد، اساتید و مربیان دلسوز و فوق‌العاده‌ای بود که با عشق و تجربه‌شون نه فقط مهارت، بلکه انگیزه و اعتمادبه‌نفس بهم یاد دادن. برای من این رشته فقط یاد گرفتن دستور پخت نیست؛ فرصتی است برای ساختن لحظه‌هایی که روز به روز مرا به آینده ام امیدوارتر می کند .



اخبار هنرستان‌ها

هنرستان متقین تهران

آقای دکتر بابایی، مدیرکل دفتر تألیف کتب فنی و حرفه‌ای و کار دانش، به همراه هیئت همراه از کارگاه نان شیرینی و شکلات هنرستان متقین تهران بازدید کردند. هدف از این بازدید ارزیابی روند آموزشی و کیفیت فراگیری مهارت‌های نان شیرینی و شکلات در این کارگاه بود و فرصتی شد تا از نزدیک با مراحل تهیه نان‌های حجیم آشنا و از نحوه کار تجهیزاتی که در این کارگاه مورد استفاده قرار می‌گیرد آشنا شوند.

آقای دکتر بابایی با ابراز خشنودی از کیفیت آموزشی و تعالی هنرآموزان، بر لزوم هماهنگی بین صنعت و آموزش تأکید نموده و ضمن تشکر از خیرین در امر تجهیز هنرستان از مربیان خواستند تا دانش‌آموزان را به سمت کارآموزی و تجربیات عملی بیشتر سوق دهند.

هنرستان الزهرا بردسیر

به مناسبت هفته مشاغل، نمایشگاهی از دستاوردهای رشته نان و شیرینی هنرستان کار دانش الزهرا بردسیر کرمان در هفته سوم اردیبهشت ماه برگزار گردید. در این برنامه، مدیریت اداره آموزش و پرورش، فرماندار ، شهردار و رئیس شورای شهرستان حضور یافته و از غرفه ها بازدید به عمل آوردند. همچنین جمعی از دانش آموزان پایه نهم از نمایشگاه دیدن نموده و با فعالیتهای مهارتی و تولیدی رشته نان و شیرینی آشنا شدند. این نمایشگاه فرصت ارزشمندی برای معرفی توانمندیهای هنرجویان و تقویت انگیزه آنان در مسیر مهارت آموزی فراهم ساخت. شایسته است از مدیر عامل محترم شرکت گلنان پورا توس جناب آقای مهندس حداد به جهت اختصاص تجهیزات مورد نیاز رشته از طرف خود و انجمن اولیاء و مربیان مدرسه تشکر و قدردانی نماییم .
بی شک این اقدام خدایسندانه نقش بسزایی در ایجاد انگیزه و شکوفایی استعدادهای دانش آموزان داشته و زمینه ساز پیشرفت و موفقیت‌های آنان خواهد بود.

