



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

مراسم گرامیداشت هفته بزرگداشت مقام معلم با

حضور رئیس و اعضاء محترم هیئت مدیره

موسسه فردوس ماندگار صدرا،

مربیان و سایر همکاران گرامی

مورخ ۱۳ اردیبهشت ۱۴۰۵

دفتر مرکزی شرکت گلنان پورتوس



پایماندار

شماره ۲۴ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | خرداد ۱۴۰۵

نشریه اختصاصی رشته ستادی نان، شیرینی و شکلات کد ۹۲۱۷۳

سرمقاله

ارزیابی های ما از محتوی و شکل نشریه شما عزیزان یعنی همین بولتن پیام ماندگار ما را بر آن داشت از تخصص خانم دکتر سهیلا خضرائی نیا، مولف کتابهای الزامات محیط کار و زبان تخصصی رشته نان، شیرینی و شکلات که از تجربیات سالها تحقیق و تدریس در کشور کانادا برخوردارند بیشتر استفاده کنیم و این مسئولیت یعنی ارتقاء کیفی و محتوایی بولتن را به ایشان بسپاریم که مثل همیشه از مسئولیت و زحمت جدید استقبال کردند.

ضمن قدردانی از خانم دکتر خضرائی نیا بخاطر قبول این زحمات اطمینان داریم با مدیریت و هدایت ایشان نشریه پیام ماندگار خواهد توانست به افقهای بلندی که برای آن متصوریم دست یابد. دانش و تجربه ایشان قطعاً خواهد توانست این نشریه کوچک را که پل ارتباطی موسسه با هنرجویان و هنرآموزان گرامی در سراسر کشور عزیزمان ایران است در زمینه های شکلی و محتوایی ارتقاء دهد. در این رابطه ذکر موارد مورد نظر هیئت مدیره خالی از لطف نیست:

۱- بهتر است تغییر در فرم ظاهری با هماهنگی و مشورت بخش گرافیک گلنان پورتوس بویژه سرکار خانم سرداری که قبلاً نیز از همکاری دریغ نداشته و تجربه خوبی در این زمینه دارند صورت پذیرد.

۲- در محتوی جز در مواردی که سنگ بنای آن قبلاً گذاشته شده و قرار شد در چاپ نشریه لحاظ شود از جمله سرمقاله و بخش مربوط به کتاب یادداشتهای مهندس حبیب اله حداد (که برای لقمه ای نان) خانم دکتر آزادی عمل کامل داشته به هر صورت که صلاح می دانند اقدام نمایند.

۳- جاذبه های بصری نشریه مدنظر باشد. به این معنا که در تغییر رویکرد نشریه اولاً باید بر جذابیت آن افزوده شود و رغبت خوانندگان را بیش از گذشته برانگیخته و ضمناً برای هنرجویانی که در رشته نان، شیرینی و شکلات تحصیل می کنند در پیدا کردن مسیر شغلی آینده و ایجاد کسب و کار همچون چراغی نقشه راه زندگی آنان بوده و این عزیزان بتوانند به هدفشان از تحصیل در رشته که رسیدن به شغل و درآمد مناسب است برسند.

۴- نشریه باید بتواند سهم مناسبی در هدایت هنرجویان به بازار کار و اشتغال مفید آنها ایفا کند.

در خاتمه لازم به یاد آوریم که به جهت شرایط خاص جنگی و تعطیلی هنرستانها و مدارس و طبقاً اخبار محدود هنرستانها شماره های ۲۴ و ۲۵ نشریه پیام ماندگار صدرا بصورت فصل نامه و در ماههای خرداد و شهریور چاپ و توزیع خواهد شد.

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



اهمیت سیستم تهویه مطبوع (HVAC: Heating, Ventilation, and Air Conditioning) در کارگاه ها



هنرستان ها مراکز تربیت استعدادهای خلاق و فنی کشور هستند. محیط کارگاهی هنرستان ها محیطی پویاست و با توجه به تنوع فعالیت ها و مواد مورد استفاده در این کارگاه ها، توجه به کیفیت محیط فیزیکی آن به ویژه کیفیت هوا و دما و رطوبت نقش کلیدی در تضمین سلامت هنرجویان و افزایش کیفیت فعالیت ها و دوام تجهیزات و در نهایت بهبود فرآیند آموزش ضروری است.

دلایل اهمیت تهویه مطبوع در کارگاه ها عبارتند از:

- ۱- تضمین سلامت و ایمنی هنرجویان و مربیان که شامل کنترل آلاینده های محیطی از قبیل گرد و غبار، بخارات، پیشگیری از بیماریهای شغلی و تنفسی، ایجاد آسایش حرارتی ناشی از دما و رطوبت و جلوگیری از خستگی، گرمزدگی یا سرمازدگی می شود.
 - ۲- ارتقاء کیفیت آموزش حین اجرای پروژه ها از جمله: دقت در انجام کارها، حفظ کیفیت مواد، افزایش عمر مفید تجهیزات در برابر گرد و غبار و رطوبت
 - ۳- افزایش بهره وری و انگیزه یادگیری: ایجاد محیطی دلپذیر و انگیزشی، کاهش خطا و اتلاف وقت، انطباق با استانداردهای آموزشی
- اجرای اصلی سیستم تهویه مطبوع: ۱- هوا ساز (فیلتر هوا (معمولاً چند مرحله ای)، کوئل سرمایش و گرمایش، رطوبت زن یا رطوبت گیر، فن تامین هوا) ۲- کانال کشی ترجیحاً از جنس استینلس استیل یا گالوانیزه یا پوشش بهداشتی، بدون گوشه های تیز و نقاط تجمع آلودگی ۳- سیستم فیلتراسیون
- سیستم تهویه مطبوع یک ضرورت و نه یک انتخاب در کارگاه هنرستان هاست. سرمایه گذاری بر روی سیستم HVAC سرمایه جهت سلامت؛ ایمنی؛ کیفیت آموزش و آینده هنرجویان است. لازم است مدیران هنرستانها؛ توجه ویژه ای به طراحی، نصب و نگهداری این سیستم ها داشته باشند تا محیطی ایده آل برای پرورش استعدادهای خلاق فراهم گردد.

بخش دوم

مبحث قیمت گذاری در نانوائی و قنادی

خوبست بدانیم!



در این بخش رسیبی های استاندارد و قیمت گذاری آنها با فرمول و ذکر چند مثال مورد بحث قرار خواهد گرفت: یک رسیبی استاندارد عبارت است از دستور پختی که آزمایش شده و به اثبات رسیده بطوریکه: در هر بار استفاده، تولید یک محصول ثابت و یکسان با استفاده از مواد اولیه مشابه می کند، در هر بار استفاده مقدار معین و مشخصی از محصول مورد نظر را تولید میکند، از واحدهای اندازه گیری استاندارد (سیستم متریک) استفاده شده است، مواد تشکیل دهنده آن به ترتیب استفاده فهرست شده اند، مراحل دستورالعمل آن بطور کامل و بوضوح توضیح داده شده است.

Recipe Costing قیمت گذاری رسیبی

اصطلاحاتی که در این رابطه باید بدانیم عبارتند از:

وزن خریداری شده AP weight= As purchased Weight

وزن بخش خوراکی EP weight= Edible Portion weight

درصد قابل استفاده محصول Usable yield percentage=

در رستورانها، قنادیها و بندرت در نانوائیها، بعضی از مواد اولیه همه قسمتهایشان مورد استفاده قرار نمی گیرد و دور ریخته می شود. بعنوان مثال یک قناد برای تهیه شیرینی پای سیب، بخشهایی از سیبها مانند پوست، دانه مرکزی را جدا کرده و استفاده نمی کند. یا برای تهیه کیک برتقالی، پوست و هسته پرتقالها مورد استفاده قرار نمی گیرد. یک قناد چند کیلوگرم سیب سفارش دهد اگر به ۱۰ کیلو سیب پوست گیری و اسلایس شده برای تهیه شیرینی پای سیب نیاز دارد؟ یک قناد چند کیلوگرم پرتقال سفارش دهد اگر به ۵ کیلو پرتقال پوست گیری شده برای تهیه کیک برتقالی نیاز دارد؟ برای پاسخ به سوالات فوق باید درصد بازدهی تعیین شود. به عبارت دیگر مشخص شود چه مقدار از آن ماده اولیه خریداری شده مثال سیب پس از پوست گیری و اسلایس کردن، باقی می ماند و قابل استفاده است.

فرمول محاسبه درصد بازدهی ماده اولیه مورد نظر:

$$\text{Usable Yield} \% = \text{Edible Portion Weight (EPW)} \div \text{As Purchased Weight (APW)} \times 100$$

مثال (۱) وزن پرتقال خریداری شده ۲ کیلوگرم، وزن پرتقالها پس از پوست و هسته گیری ۸۰۰ گرم می باشد. درصد بازدهی چقدر است؟

$$100 \times \text{وزن ماده اولیه خریداری شده} \div \text{وزن ماده قابل خوردن} = \text{درصد بازدهی ماده اولیه}$$

$$100 \times 2 \text{ Kg} \div 1.6 \text{ Kg} = 125\%$$

مثال (۲) درصد بازدهی سیب در یک قنادی ۷۵ است. این قناد برای تهیه شیرینی پای سیب ۲۰ کیلوگرم سیب خریداری کرده است. چند کیلوگرم از سیبها قابل استفاده و خوردن هستند؟

$$100 \times 20 \times \text{درصد بازدهی} = \text{وزن ماده اولیه خریداری شده}$$

$$100 \times 20 \times 0.75 = \text{وزن ماده اولیه خریداری شده}$$

$$15 \text{ Kg} = \text{وزن ماده اولیه خریداری شده}$$

نویسنده: سهیلا خضرائی نیا

مراحل آماده سازی:

مواد پودری را داخل ظرف ریخته و تخم مرغ را اضافه کرده و میکس را شروع میکنیم و به تدریج شیر را اضافه میکنیم تا خمیر جمع شود. کره را اضافه کرده و میکس را ادامه می دهیم تا خمیر جمع شود و به تست پنجره برسیم. استراحت اولیه ۲۰ دقیقه باشد. خمیر را به ۶ قسمت مساوی تقسیم کنید و هر قسمت را دوباره چانه می کنیم. استراحت ثانویه ۱۵ دقیقه باشد. بعد از استراحت خمیر را باز میکنیم و مواد میانی (پنیر، گردو، سبزی) داخل خمیر پاپ شود و خمیر را مانند بقیچه می بندیم (دقت کنید درزی از خمیر باز نباشد). چانه های آماده شده را روی کاغذ روغنی در سینی فر میگذاریم. استراحت می دهیم تا حجم خمیر دوبرابر شود. بعد از استراحت برای تزیین با تیغ رو خمیر علامت بعلاوه ایجاد می کنیم و می توانیم مقداری از مواد میانی را هم روی شیار ایجاد شده برای تزیین استفاده کنیم. سپس رو مال (تخم مرغ، خامه، کمی شیر و کمی وانیل) میزنیم. شرایط پخت: فر برقی دمای ۲۰۰ درجه به مدت ۲۰ دقیقه فر گازی با دمای ۲۲۰ درجه به مدت ۲۰ دقیقه.



مواد لازم

مقدار (گرم)	مواد لازم
۲۶۰ گرم	آرد
۱۸۰ گرم	شیر
۱ عدد	تخم مرغ
۲۵ گرم	شکر
۵ گرم	مخمر
۲ گرم	نمک
۳۰ گرم	کره

شوید خشک یا تازه

به اندازه دلخواه

مواد میانی (پنیر خامه ای، گردو خرد شده، سبزی خشک به دلخواه)

نان های حجیم و فانتزی یکی از انواع نان های پرطرفدار به حساب می آید. گاهی نان ها را با فیلینگ و مغزهای متنوع طبع می کنند. این نان به صورت چانه ای و گاهی در کنار هم در قالب کیک پخته می شود. در این نان از کشمش استفاده میشود که می توان آن را به تنهایی یا در کنار پنیر به عنوان صبحانه یا عصرانه سرو نمود. این نان شکل زیبایی دارد و به علت وجود خمیرمایه، هضم آن برای معده راحت و سریع است.

Hot Cross Buns (نوعی نان حجیم مناسب صبحانه یا عصرانه)

ferdosmandegar.sadra
ferdosmandegar.com

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

BAKE SANAT

golhan puratos
Food Innovation for Good

حامیان ما: خردین

BAKE SANAT

golhan puratos
Food Innovation for Good

حامیان ما: خردین

۴

علمی آموزشی، رسیبی ماه

افتتاحیه کارگاه نان، شیرینی و شکلات، هنرستان ملاصدرا، محمود آباد مازندران

در تاریخ ۱۴۰۴/۱۱/۲۸ مراسم افتتاحیه کارگاه نان، شیرینی و شکلات با حضور مسئولین اداره آموزش پرورش مازندران و مسئولین شهرستانی و خیرین، مدیر عامل شرکت بیک صنعت و شرکت گلنن پورتوس، جناب آقای مهندس حداد و مدیر عامل موسسه فردوس ماندگار، جناب آقای مهندس غلامی و عضو هیئت مدیره آن موسسه جناب آقای مهندس باقی زاده برگزار گردید. در این مراسم بعد از تلاوت قرآن، جناب آقای مهندس سیفی معاون مالی و مسئول فنی حرفه ای آموزش پرورش شهرستان محمود آباد ضمن خیر مقدم به مهمانان و مدعوین از حضور گرمشان تقدیر و تشکر بعمل آوردند.

بعد از آن مدیر هنرستان ملاصدرا، راجع به عملکرد هنرستان در تمامی رشته های موجود، خصوصاً رشته نان، شیرینی و شکلات و کار آفرینی و انگیزه هنرجویان و حدود انتظارات از مسئولین شهری جهت اختصاص مکان دائمی فروش محصولات و درآمد زایی برای هنرجویان، بیاناتی ایراد داشتند و در پایان صحبتهایشان از مسئولین اداره کل آموزش پرورش مازندران و خیرین به خاطر تجهیزاتی که به کارگاه قنادی ارسال نموده اند تقدیر و تشکر بعمل آوردند.

و بعد از آن فرماندار شهرستان هم برای ایجاد انگیزه و کار آفرینی هنرجویان و فروش دست ساخته هایشان قول مساعد، جهت در نظر گرفتن مکان دائمی نمایشگاه و فروشگاه در سطح شهر دادند.



و در پایان، خیر بزرگوار جناب آقای مهندس حداد مدیر عامل شرکت گلنن پورتوس راجع به چگونگی تاسیس شرکت و راههای موفقیتشان و همچنین انگیزه اصلی این کار و دامنه فعالیت شرکت صحبت کردند و حدود انتظارات خود را از هنرجویان و هنر آموزان بیان فرمودند. همچنین جهت تامین مواد اولیه قنادی با قیمت مناسب راه حلهایی پیشنهاد دادند. و در پایان مراسم افتتاحیه و بازدید کارگاه نان شیرینی و شکلات با توجه به تجهیزات ارسالی از طرف شرکت و اداره کل آموزش پرورش مازندران نسبت به تکمیل تجهیزات قول مساعد داده و همکاری خود را جهت توانمندسازی هنر آموزان و راهتمایی لازم ابراز نمودند. و در نهایت برای ایجاد انگیزه بیشتر هنرجویان یکی از هنرجویان برتر را به یکی از شیرینی سراهای بزرگ شهرستان جهت یاد گیری و درآمد زایی معرفی نمودند.



گرامیداشت شهدای میناب

هنرجویان رشته نان، شیرینی و شکلات هنرستان برکت شهرستان میانرود در استان مازندران در روز چهارشنبه تاریخ ۱۴۰۵/۰۱/۱۹ به مناسبت مراسم اربعین رهبر شهید و گرامیداشت شهدای میناب در اداره کل آموزش و پرورش استان مازندران مبادرت به تهیه کیک و ساندویچ جهت پذیرایی در موبک نمودند.



راه اندازی کارگاه های آموزشی «نان، شیرینی و شکلات» برای کودکان ۶ تا ۱۱ سال

برگزاری این کارگاهها برای کودکان مزیت های آموزشی ذیل را به همراه دارد:

- ۱) یادگیری عملی و سرگرم کننده: بچهها فقط تماشا نمی کنند؛ دست به کار می شوند (روز دادن، مخلوط کردن، شکل دادن، تزئین). این تجربه های ملموس باعث یادگیری پایدارتر می شود و برای سنین دبستان بسیار مناسب است.
- ۲) تقویت مهارت های حرکتی ظریف و هماهنگی دست و چشم: کارهایی مثل هم زدن، ریختن مواد، قالب گیری، تزئین با قیف/شکلات ذوب شده، برش با کاردک پلاستیکی، باعث تقویت عضلات دست، دقت و هماهنگی می شود؛ مهارت هایی که برای تکالیف مدرسه هم مفیدند.
- ۳) تقویت مهارت های زبانی و افزایش واژگان: در حین کار، مربی می تواند مفاهیم را با کلمات کودکانه توضیح دهد مثل: مخلوط کردن، ورز دادن، خمیر، ورآمدن، دما، طعم، بافت، شیرین تلخ، ترد نرم و غیره. این کار گسترش لغات و بهبود توضیح دادن را تقویت می کند.
- ۴) آموزش علوم و مفاهیم پایه آشپزی (به زبان ساده) کودک در حین فرایند، مفاهیم واقعی را تجربه می کند مانند تغییر حالت مواد (ذوب شکلات، سفت شدن مجدد)، رشد واکنش خمیر (در صورت استفاده از خمیرمایه)، تاثیر دما و زمان بر نتیجه کار.
- ۵) تقویت کار تیمی، مسئولیت پذیری و نظم و ترتیب: تقسیم وظایف تیمی، رعایت ترتیب مراحل، شستن دست ها و رعایت بهداشت، تمیز نگه داشتن میز کار و غیره به کودک کمک می کند قانون پذیرتر و منظم تر شود.
- ۶) تقویت مهارت های اجتماعی: کودکان معمولاً در گروه های کوچک کار می کنند و یاد می گیرند نوبت را رعایت کنند، کمک کنند، نظر بدهند، و همکاری کنند.
- ۷) افزایش اعتماد به نفس از طریق محصول نهایی: وقتی کودک نتیجه ی کارش را می بیند (نان شیرینی/شکلات تزئین شده)، یک تجربه مهم رخ می دهد: «من می توانم انجام بدهم» حس موفقیت جمعی («ما درست کردیم!») انگیزه را بالا می برد.
- ۸) ایجاد خاطره، ارتباط خانوادگی و فرهنگ غذایی: کودک محصول را با خود به خانه می برد یا برای خانواده تعریف می کند. این کار باعث گسترش علاقه به آشپزی و انتقال فرهنگ خوراکی سالم تر می شود.



گردآورنده: سهیلا خضرائی نیا

از کتاب *نُه* برای لقمه ای نان؛ خاطرات مهندس حبیب اله حداد قطع همکاری با اتکا با همه مشکلاتش فرصتی برای بازنگری در کارمان شد که آنرا به فال نیک گرفتیم



معرفی کتاب

هزینه های راه اندازی محمد آباد بیش از آن چیزی است که فکر می کردیم واقعا کمربان زیر آن دارد خم می شود بازسازی خود محمد آباد و همچنین خرید خط کامل تجهیزات نانوائی و خط تولید بهبود دهنده و نداشتن تولید نان و کیک و هزینه های شب عید مجموعه و کارگرانی که تقریباً بیکارند.

نقشه های کردان دارد آماده می شود. بعداً باید از اداره کار و فرمانداری هشتگرد جواز بگیریم که امیدوارم بتوانیم این کار را بکنیم هر چند که حدود ۱۰ میلیون تومان هزینه حداقل این مجوزهاست که باید پی آن را به تمنان بمالیم.

بعد از مایوس شدن از «بوهرینگر» به سراغ شرکت های دیگری مثل «پالس گارد» و «دانسکو» که تولید کننده مواد اولیه اند در دانمارک رفتیم. تصور من این است که با «دانسکو» زمینه همکاری خوبی بتوانیم داشته باشیم چرا که او تولید کننده «مولسی فایر و آنزیم» است و طبیعی است که از آموزش ما دریغ نکند.

«بوهرینگر» چون بهبود دهنده آماده می ساخت، طبیعی بود که نمیخواست ما راه بیفتیم ولی «دانسکو» خوشبختانه این چنین نیست و من به آینده همکاری با این شرکت امیدوارم.

چهارم اسفند ماه ۱۳۷۵ برابر با ۲۴ فوریه ۹۷

محمد آباد تقریباً آماده است تصور من این است که از فردا یکشنبه می توانند پخت کنند. هر چند به نظر میرسد شاید بهتر باشد یک هفته ای را آزمایشی کار کنیم به موازات هم در تهران و در محمد آباد تا آخر این هفته که امروز شنبه آن است. فرصت فراغت از کار اتکا برای ما علاوه بر مشکلات و سختی های ماهی هم داشت. ما فرصت یافتیم کارمان را بازنگری بکنیم. در این بازنگری جمع بندی ما برای آینده بشرح زیر است:

ادامه دارد...

۱- مولسی فایرها در حقیقت موادی هستند که خاصیت امولسیون کنندگی داشته و از خانواده سورفکتانت ها به شمار می آیند این مواد به دو نوع امولسی فایر روغن در آب و آب در روغن تقسیم می شوند.

گزیده ای از کتاب "Bakery words and terms in English" تالیف دکتر سهیلا خضرائی نیا

Effects of salt on gluten: Salt strengthens and tightens the gluten protein networks making it more resistant to pressure produced by carbon dioxide, allowing it to hold more water and carbon dioxide without tearing. (Gluten molecules have a small net positive charge repelling one another. The addition of salt shields these charges enabling molecule to tighten).

اثرات نمک بر گلوتن: نمک باعث تقویت و فشردتر شدن شبکه های پروتئینی گلوتن می شود و در نتیجه، آن را در برابر فشاری که توسط دی اکسید کربن تولید می شود مقاوم تر می کند. این ویژگی به خمیر اجازه می دهد تا بدون پارگی، آب و دی اکسید کربن بیشتری را در خود نگه دارد. (مولکول های گلوتن دارای بار خالص مثبت کوچکی هستند که باعث دفع آن ها از یکدیگر می شود؛ افزودن نمک این بارها را خنثی یا پوشش دهی می کند و به مولکول ها امکان می دهد تا به یکدیگر نزدیک تر و فشردتر شوند).

نکته علمی برای درک بهتر: همان طور که در متن اشاره شده، این یک فرایند «الکترواستاتیک» است. وقتی گلوتن تشکیل می شود، مولکول ها به دلیل بارهای مثبت مشابه، تمایل به دفع هم دارند؛ نمک با یون های خود (کلر و سدیم) این بارهای مزاحم را خنثی می کند تا پروتئین ها بتوانند پیوندهای محکم تری تشکیل دهند. به همین دلیل است که نانوايان همیشه تأکید دارند نمک، ساختار و استحکام خمیر را تضمین می کند.

مأنده منوچهری هنرجوی پایه یازدهم رشته ی نان، شیرینی و شکلات از هنرستان پروین بندرگز



از همان روزهایی که قدم به میز آشپزخانه نمی رسید، بوی خوش نان و شیرینی در خانه ما حکم قصه شب را داشت. مادرم، اولین معلم من بود و آشپزخانه کوچک ما، اولین کارگاه دنیای من. یادم هست که چطور با دست های کوچکم، آرد را در کاسه ها می ریختم و با شوق، هم زدن خمیرها را تماشا می کردم. آن روزها شاید نمی دانستم، اما همان لحظات، بذر عشقی را در وجودم کاشت که تمام مسیر آینده ام را ساخت. سال ها گذشت و من بزرگتر شدم. در هیاهوی انتخاب مسیر زندگی، فهمیدم که در دنیای اعداد و فرمول های خشک، جایی برای روح خلاق من نیست. من عاشق خلق کردن بودم؛ عاشق تبدیل مواد اولیه ساده به اثر هنری ای که لبخند بر لب دیگران می نشاند. وقتی متوجه شدم در هنرستان «پروین»، رشته ای تخصصی با نام «نان، شیرینی و شکلات» وجود دارد، انگار تکه ای گمشده از پازل زندگی ام را پیدا کردم. ورود به آن هنرستان، شروع فصلی نو بود. از اولین تجربه های پخت نان های حجیم و غیر حجیم در سال دهم گرفته تا پیچیدگی های ظریف شیرینی پزی و دنیای رنگارنگ کیک ها در سال یازدهم؛ تک تک این لحظه ها، کلاس درسی برای صبوری، دقت و هنرمندی بود. من در این مسیر، تنها نبودم. خانواده ام با نگاه های حمایتگرشان و دوستان هم رشته ام با اشتیاق مشترک مان، بال های پرواز من شدند.

