



به نام خدا  
عنوان تحقیق: نان  
گردآورنده: هستی احمدی

دبستان غیرانتفاعی نجمه  
سرکارخانم سیدیان

پاییز ۱۳۹۳

تعریف نان: نان به آن دسته از غذاها گفته می شود که با پختن، بخارپز کردن و یا سرخ کردن خمیری که از آب و آرد تشکیل شده است، تهیه میشود.



تاریخچه نان: نان یکی از قدیمی ترین غذاهایی است که انسان ها آنرا تهیه نموده اند. در زمان های قدیم برای اولین بار برای تهیه نان دانه غلات را با آب مخلوط کرده و سپس خمیر بدست آمده را می پختند.



نان تافتون

نان لواش

نان بربری

نان روغنی یا نان خشک

نان شیرمال

نان باگت

نان فانتزی

انواع نان  
در ایران



نان سنگک





تهیه نان: ماده اولیه نان گندم است که کشاورزان گندم  
ها را به کمک کمباین برداشت می کنند

سپس به کمک خرمن کوب گندم ها را از ساقه هایشان جدا می کنند.



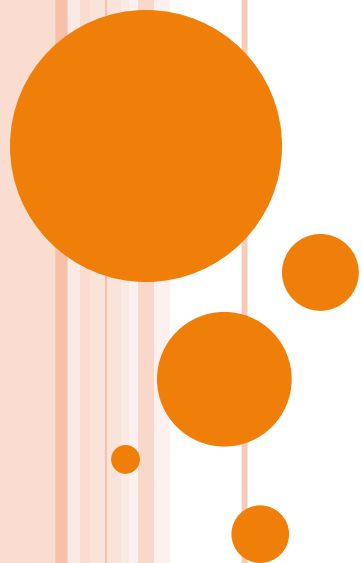
خرمن کوب سنتی



خرمن کوب صنعتی



و در کارخانه ها گندم ها را آسیاب کرده و به آرد  
تبدیل می کنند.



سپس در نانوایی به کمک دستگاه های برقی آرد را با آب مخلوط کرده و خمیری صاف و یکدست به دست می آید.





خمیر را پهن کرده و آن را در تنور می پزند.



و در آخر مردم نان را از نانوایی تهیه کرده و استفاده می کنند.



# پایان

