

تهیه کننده :

ستایش شعبانی

داستان غیر دولتی دخترانه نجمہ

نام معلم :

سرکار خاتم مینا سیدیان

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ





ماده اوليه زان  
گندم است

در گذشته

فان را به این صورت  
درست می کردند ...

کشاورزان گندم ها  
را به کمک داس  
درو می کردند



سپس په کمک فرمن کوب گندم ها  
را از ساقه هایشان چدا هی کنند



بعد از آن  
به کمک  
آسیاب های  
سنگی  
گندم ها  
را آرد  
می گردند





گندم



آنگاه آرد را به کمک  
آب خمیر کرده و



ورز می دهند تا  
خمیری صاف و  
پکدست بدنست آید



سپس چند ساعتی  
به آن اسکراحت  
می دهند تا خمیر

آماده پخت شود و بعد از آن

چونه می گیرند





خمیر را به کمک وردنه  
پهن کرده و در آن  
سوراخ ایجاد می کنند تا بهتر پخته شود



سپس در تنور  
گلی آتش  
درست می کنند

بعد خمیرهای آماده  
شده را داخل تنور  
چسبانده تا پیزند



این هم نان های آماده شهر به روش سنتی ...



و آنها امروزه ...



پو کمک دستگاه  
های کشاورزی  
گفتم ها را  
درو من کنند



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



در نانوایی به کمک  
دستگاه های برقی  
آرد را خمیر می کنند



خمیر را پهن کرده و آن را  
در تنور می پزند

و در نهایت مردم نان آماده شده را خریداری کرده و مصرف می کنند





امروزی





بَان

