



آندیا اسعدنیا

نان



❖ خانم سیدیان

❖ کلاس دوم

❖ دبستان نجمه



❖ نان یکی از قدیمی ترین غذاهایی
است که بشر آنرا تهیه نموده است .

❖ نان در سراسر دنیا، یک غذای
اصلی محسوب می شود .



❖ انسان ها برای اولین بار، دانه غلات را با آب مخلوط کرده و سپس خمیر به دست آمده را می پختند.

❖ در یونان ، تهیه نان یکی از مهمترین قسمت های آشپزی محسوب می شد که البته در مراسم مذهبی استفاده می گردید .



❖ ریشه واژه نان از پارسی پهلوی می باشد.
فرهنگ فارسی دهخدا درباره «نان» در
زبانها و گویشهای گوناگون چنین
آورده است:

پهلوی: نان، ارمنی: نکن (نان پخته در
خاکستر) و



❖ اولین کوره بسته برای پخت غذاها
از جمله نان را هم به احتمال زیاد
یونانی ها ساختند.

دستورالعمل تهیه نان



❖ در ظرفی، مقداری آرد بریزید و سپس در وسط آرد، سوراخی ایجاد نموده و داخل سوراخ، خمیر ترش را بریزید. سپس دو پیمانه آب جوش به مخلوط اضافه نموده و مرتباً به صورت دورانی هم بزنید.



❖ بعد به تدریج آرد اضافه نمایید و با دست، خوب ورز دهید تا زمانی که خمیر به دست نچسبد.

❖ سپس مقداری نمک هم به خمیر اضافه نمایید. حالا خمیر حاضر است. روی آنرا با پارچه بپوشانید.



❖ این خمیر باید حداقل یک ساعت استراحت داده شود. البته برخی افراد تمام طول شب، خمیر را استراحت می دهند .

❖ مکانی که خمیر را برای استراحت در آن قرار می دهیم، باید گرم باشد.



- ❖ در جای سرد، خمیر خیلی حجیم نمی شود و به اصطلاح، کاملاً ور نمی آید .
- ❖ بعد از ور آمدن، خمیر برای پختن آماده است .



❖ پس از آنکه مقداری آرد روی خمیر پاشیدیم، به شکل دلخواه پهن نموده و در تنور که از قبل، کاملاً گرم شده آنرا می پزیم.



❖ که البته امروزه از تنورهای برقی و
یا گازی استفاده می کنند و روش
سنتی یعنی پخت در تنور هیزمی از
بین رفته است .

احترام به نان

❖ به علت آنکه نان خوراک اصلی ما بوده احترام به آن از قدیم الایام در جامعه معمول و مرسوم می باشد به طوری که موارد زیادی رامشاهده می کنیم که پیرمردان و پیرزنان در صورتی که تکه نانی درمعبّر عمومی افتاده باشد بر می دارند و در محل مناسبی جای می دهند ، یا اینکه از ریختن ضایعات نان در سطل زباله خودداری می کنند .

انواع نان

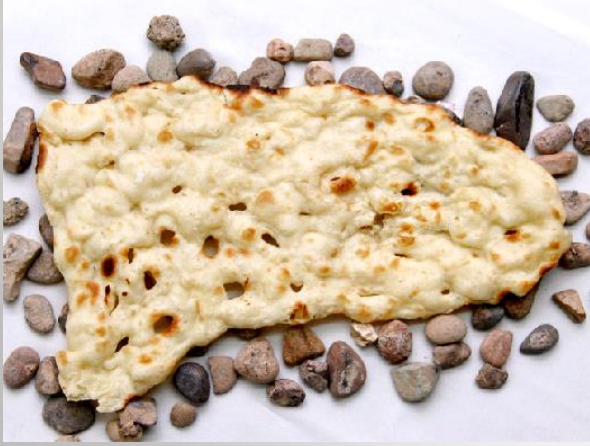


نان بربری



نان تافتون

انواع نان



نان سنگگ



نان لواش