

قرائتی» با بیان این مطلب در جلسه شورای اسلامی شهر تهران افزود: «در گذشته افرادی مانند حضرت ابراهیم(ع) و حضرت اسماعیل(ع) خادم مسجد بودند. شهرداری تهران باید خادمان فعلی را بازنشسته و حقوقشان را از تأمین اجتماعی تأمین کند.»

رئیس ستاد اقامه نماز کشور گفت: «سال گذشته کلنگ ساخت ۷۲ مسجد توسط شهردار تهران بر زمین زده شد که اقدام بسیار خوبی است و جای تشکر دارد، اما معتقدم که تهران همچنان یا کمبود هزار باب مسجد رویه‌روست.» به گزارش خبرنگار همشهری محله، حجت‌الاسلام «محسن

رئیس ستاد اقامه نماز کشور از شهرداری خواست
استخدام خادمان خوش تیپ در مساجد

آیا می‌دانید هزینه تولید نان در ۵/۵ میلیاردها تومان است؟

آمارها نشان می‌دهد سالانه ۱۷ درصد صنعتی در منطقه

علی

یکی از مهم‌ترین بخش‌های رژیم غذایی روزمره ما سر سفره می‌گذاریم و بخش قابل توجهی از هزینه‌های ما را به‌شک تهیه، تولید و عرضه نان سالم و بهداشتی می‌پردازیم. برای بررسی وضعیت مصرف نان در منطقه و نسبت به نان سنتی و صنعتی از اهالی محله‌ها و به‌طور عادلانه و بی‌طرف از نظر اقتصادی و سلامت کنیم، ولی نتیجه‌گیری و قضاوت برعهده شماست. کار

پورفدارترین

- در میان نان‌های سنتی به‌ترتیب بربری و سنگ
- نان لبنانی در میان نان‌های صنعتی
- نان فرانسوی در میان نان‌های فانتزی منتهی



سنتی



میزان تمایل شهروندان برای مصرف نان سنتی

«سمانه سلطانزاده» کارشناس تغذیه در توضیح این نمودار می‌گوید: «براساس نتیجه نظرسنجی به نظر می‌رسد که طعم نان‌های سنتی بین شهروندان منطقه پسندیده‌تر از نان‌های صنعتی است. غذاهای سنتی ما عطر و طعم بهتری نسبت به غذاهای حاضری دارند بنابراین اگر بتوانیم نان‌های سنتی مانند بربری، سنگک یا لواش را هم به‌صورت صنعتی تولید کنیم شاید بتوانیم رضایت مصرف‌کنندگان را از این نظر نیز جلب کنیم.» او می‌افزاید: «باید به این نکته توجه داشت که نان‌های حجیمی مثل نان‌های فانتزی به‌طور کلی با دیگر نان‌ها از نظر شکل ظاهری، طعم و مزه متفاوت هستند و طرفداران خاص خودشان را هم دارند و بسیاری افراد آنها را به نان‌های سنتی ترجیح می‌دهند.»

چند نکته بهداشتی درباره نان سنتی

- نانواییان باید زمان کار از روپوش سفید استفاده کنند و بعد از شیف‌کاری تعویض یا شسته شود. رنگ گرم روپوش‌ها با لکه‌های قهوه‌ای دلالت بر استفاده طولانی مدت از آنها دارد.
- استفاده از کلاه برای جلوگیری از ریزش مو و عرق در خمیر اجباری است. متأسفانه تنها ۲۰ درصد از نانوایی‌ها از کلاه استفاده می‌کنند.
- استحمام قبل از شروع به کار و بعد از پایان کار از دیگر مواردی است که تقریباً هرگز عملی نمی‌شود.
- کشیدن سیگار از جمله قوانین ممنوع در زمان نانوایی است که متأسفانه رایج است.
- فردی که نان را به دست مردم می‌دهد نباید پول را نیز تحویل بگیرد.

راه‌های حذف معایب نان‌های سنتی

- ترکیب گندم‌های ضعیف و قوی در سیلو
- استفاده از مخمر (خمیر مایه) به جای جوش شیرین در ترکیب خمیر
- افزایش زمان استراحت خمیر از ۲۰ دقیقه به یک تا ۳ ساعت متناسب با نوع آرد و فصل سال
- افزایش زمان پخت از ۳۰ ثانیه به یک تا ۵ دقیقه متناسب با نوع نان
- آموزش اصول نگهداری و مصرف نان به مردم
- آشناکردن نانواییان با دستاوردهای جدید علمی و فنی
- نگهداری نان سنتی در فریزر برای جلوگیری از خشک شدن

میزان تولید نان خشک سنتی در منطقه

- ۳۰۰۰ تن سالانه نان خشک توسط خانه‌ها تولید می‌شود.
- ۷۰۰ تن سالانه نان خشک توسط مراکز نانوایی‌ها تولید می‌شود.
- ۵۰۰ تن سالانه نان خشک توسط رستوران‌ها و سفره‌خانه‌های سنتی تولید می‌شود.
- براساس برآوردها قیمت ۴۲۰۰ تن نان خشک سنتی معادل بیش از ۳/۵ میلیارد تومان است.

میزان فروش نان سنتی در منطقه

- نانوایی‌های سنتی حدود ۸۵ درصد از کل نیاز شهروندان منطقه را برآورده می‌کند.
- نانوایی‌های بربری حدود ۲۴ درصد، نانوایی‌های لواش حدود ۲۸ درصد، نانوایی‌های سنگک حدود ۱۷ درصد و نانوایی‌های تافتون حدود ۹ درصد از نیاز اهالی منطقه را رفع می‌کند.
- رستوران‌ها و سفره‌خانه‌های سنتی حدود ۷ درصد از نان مورد نیاز اهالی منطقه را تأمین می‌کند.

قیمت انواع نان سنتی در منطقه

- بربری: ۵۰۰ تومان
- بربری کنجد دار: ۶۵۰ تا ۸۰۰ تومان
- لواش: ۱۵۰ تومان
- سنگک: ۶۰۰ تا ۱۰۰۰ تومان
- سنگک کنجددار: ۷۰۰ تا ۱۵۰۰ تومان
- تافتون: ۳۵۰ تا ۵۰۰ تومان

تعداد مراکز فروش نان سنتی در منطقه

- ۴۲ نانوایی سنگک
- ۶۷ نانوایی بربری
- ۴۳ نانوایی لواشی
- ۱۷ نانوایی تافتون
- ۳۳۵ رستوران و سفره‌خانه سنتی