

رتبه سوم کشاورزی و منابع طبیعی



- **عنوان طرح:** وسیله‌ای برای پخت نان بدون لبه
- **طراحان:** انسیه گودرزی و فاطمه خاقانی
- **استان:** همدان
- **واحد آموزشی:** دبیرستان حاج غفار رسولی تویسرکان
- **سطح:** دانش‌آموزی

چکیده طرح:

در این طرح لیفته جدید وسیله‌ای است که از آن در نانوائی‌های لواش یا تافتون برای پخت نان استفاده می‌کنند. در نانوائی‌های لواشی یا تافتونی سنتی از این وسیله برای چسباندن خمیر پهن شده به دیواره تنور یا سطح فر پخت استفاده می‌شود که معمولاً سطحی محدب دارد. ولی لیفته‌ی جدید با لیفته‌هایی که اکنون در نانوائی‌های لواشی استفاده می‌شود اندکی تفاوت دارد. این لیفته شکل تحدب خود را از دست داده و دارای شکلی نسبتاً مقعر شده است و همین تقعر موجب می‌شود نان پهن شده و در نهایت نان پخته شده ضخامت یکسان داشته باشد. این در صورتی است که نان خروجی حاصل از لیفته‌های موجود به دلیل تحدب دارای لبه‌های کلفت، خمیر و نیم‌پز باشد و از طرفی موجب سوخته یا خشک شدن قسمت میانی گردد.

