



در قدیم یا نان را تازه تازه می پختند و با توجه به نیاز تولید می کردند یا این که نان را خشک می کردند و هنگام خوردن مقداری آن را نمناک می کردند و می گذاشتند تا نم منتشر گردد (قرار دادن آن داخل یک پارچه باعث منتشر شدن نم و یکنواختی نان می گردد) و سپس آن را میل می کردند.

جانانی های امروزی که پلاستیکی و در بسته هستند یا نگهداری نان در سفره های پلاستیکی که به نان هوا نمی رسد، خود باعث تسریع در کپک زدن نان ها می گردد. اگر نان خشک شود و در جای خنک نگهداری شود، هیچ وقت کپک نمی زند.

برای نگهداری نان موارد ذیل توصیه می گردد:

- 1- حتی الامکان نان را به مقدار کم و به اندازه نیاز تهیه نمایید تا لزومی به نگهداری طولانی مدت نان نداشته باشید.
- 2- می توانید از سفره های پارچه ای که باعث هوا رسیدن به نان می گردد، استفاده نمایید یا این که نان را داخل یک مجمع فلزی (سینی بزرگ) مانند مجمع مسی یا چوبی با درب مشبک، نگهداری کنید.
- 3- نان سنگک یا بربری را بعد از خشک کردن نمی توان مصرف کرد، ولی اگر از نان لواش سبوس دار استفاده می کنید، می توانید آن را خشک کرده و هنگام مصرف مقداری آب زده و میل کنید.
- 4- برای نگهداری طولانی مدت نان نیز در صورت نیاز، می توانید نان را فریز نمایید و جهت استفاده آن را با حرارت غیر مستقیم گرم کرده و میل نمایید.