

# مراحل تهیّهٔ نان

در کشور ما ایران، نان اصلی‌ترین ماده‌ی غذایی است. تصویرهای زیر چگونگی آماده‌سازی نان را نشان می‌دهد.



#### ۴. پختن نان



با اعضای گروه خود درباره‌ی ترتیب انجام مراحل تهییه‌ی نان گفت و گو کنید. مراحل را به ترتیب انجام، شماره‌گذاری کنید. در هر مرحله چه کاری انجام می‌شود؟

۹۹

۱. کاشت گندم
۲. برداشت گندم
۳. آرد کردن گندم
۴. درست کردن خمیر
۵. پختن نان در تنور

# روش‌های آسیاب کردن

## صفحه‌ی ۱۰۰

گندم را در آسیاب آرد می‌کنند.

تصویرهای زیر برخی از آسیاب‌ها را نشان می‌دهد.



## ایستگاه فکر

آسیاب‌ها با گذشت زمان چه تغییراتی پیدا کرده‌اند؟

در گذشته از آسیاب‌های سنگی، بادی و آبی استفاده می‌کردند. ولی امروزه از آسیاب‌های برقی و صنعتی استفاده می‌کنند که زمان کمتری می‌برد.

کار در منزل

از پدر و مادر خود دربارهٔ آسیاب‌های دوران گذشته بپرسید.

در آسیاب‌های قدیمی دو سنگ روی هم قرار می‌گرفت که با چرخاندن سنگ بالایی به وسیله دست یا حیوان گندم‌ها آرد می‌شدند.

