

فصل چهاردهم (از گذشته تا آینده) (نان)

۱- آرد را در چه مکان هایی نگه داری می کنند ؟ آرد را می توان در کیسه هایی از جنس کتان و یا در سیلونگه داری کرد.

۲- مکان نگه داری آرد باید چه شرایطی داشته باشد ؟ محل نگه داری آرد باید بدون بو ، مزه و بدون حشره و.... باشد . دارای تهویه هوا باشد و از قرار دادن در برابر نم ، گرما و پرتو آفتاب جلوگیری شود.

۳- اصلی ترین ماده غذایی کشور ما چیست ؟ نان

۴- مراحل تهیه نان را به ترتیب نام ببرید ؟ (۱) درو کردن گندم (۲) آسیاب گندم و تهیه آرد (۳) خمیر کردن آرد (۴) پختن خمیر در نانوایی.

۵- برای خرد کردن دانه های گندم آن ها را میکنند. (آسیاب)

۶- در مرحله ی خمیر کردن چه کاری انجام میشود ؟ آرد گندم با آب به کمک مخلوط کن مخلوط میشود.

۷- خمیر کردن آرد چگونه انجام می شود ؟ به صورت دستی یا به کمک مخلوط کن.

۸- انواع آسیاب ها را نام ببرید . آسیاب آبی ، آسیاب بادی ، آسیاب برقی ، آسیاب دستی.

۹- چند نمونه از روش های پخت نان را نام ببرید ؟ در تنور خانگی - در تنور نانوایی - در تنور صنعتی (دستگاه) .

۱۰- ضایعات نانی چیست ؟ قسمت هایی از نان که پخت خوبی نداشته باشد را ضایعات نانی میگویند

۱۱- از ضایعات نان چه استفاده هایی می شود ؟ برای خوراک دام و حیوانات خانگی مثل مرغ و خروس

۱۲- خمیر نان به چند روش درست می شود؟ به دو صورت دستی و ماشینی

۱۳- روش آسیاب کردن از گذشته تا به حال چه تغییری کرده است ؟ در گذشته از آسیاب دستی و یا آسیاب بادی و در حال حاضر از آسیاب برقی استفاده می کنند.

۱۴- چرا باید در مصرف نان ، دقت کنیم تا مقداری از آن دور ریخته نشود؟ چون نان اصلی ترین ماده ای غذایی برای تغذیه ی ما انسان هاست و برای آماده کردن آن به افراد زمانی زحمت می کشند.

۱۵- چه کسانی برای تهیه ی نان زحمت می کشند ؟ کشاورزان - آسیابان ها - سیلودار ها - نانوایان