

فصل سیزدهم (بعد از جشن)

1	آب بر چه موادی اثر می گذارد ؟ آب روی بعضی مواد جامد اثر می گذارد و باعث تغییر شکل آن می شود .
2	مهمترین ماده ای که روی مواد مختلف تاثیر می گذارد ، چیست ؟ آب
3	مواد مختلف را چگونه نگهداری می کنند ؟ 1) بعضی مواد را در جای خشک نگهداری می کنیم . 2) بعضی مواد را در جای خنک یا سرد نگهداری می کنیم . 3) بعضی مواد را دور از نور نگهداری می کنیم و 4) چند ماده نام ببرید که باید آنها را در جای خشک نگهداری کنیم ؟ نان - حبوبات - آجیل - داروها
5	چند ماده نام ببرید که باید آنها را در جای خنک یا سرد مثل یخچال نگهداری کنیم ؟ میوه - سبزی - گوشت - انواع لبنیات
6	چند ماده نام ببرید که باید آنها را در جای تاریک و دور از یخچال نگهداری کنیم ؟ بعضی از داروها - سیب زمینی - پیاز
7	برای شست و شوی بهتر چربی ها ، از چه موادی استفاده می کنیم ؟ از آب گرم و مواد شوینده
8	مواد غذایی را باید چگونه نگه داری کنیم ؟ مواد غذایی را باید در جاهای سرد و خشک نگه داری کنیم .

9	چرا بعضی از داروها را در شیشه های تیره به فروش می رسانند ؟ برای آن که آن داروها اگر در برابر نور قرار بگیرند فاسد می شوند .
10	هنگام استفاده از مواد شوینده باید به چه نکات ایمنی توجه کنیم ؟ باید به 1) برچسب نحوه ی استفاده 2) تاریخ تولید 3) انقضاء 4) نکات ایمنی توجه کرد .
11	در جمع آوری مواد دور ریختنی به چه نکاتی باید توجه کرد ؟ مواد دور ریختنی را دسته بندی کنیم و آن ها را در کیسه ای مخصوص بریزیم .
12	به استفاده ی مجدد از مواد دور ریختنی چه می گوییم ؟ بازیافت می گوییم
13	چرا برای استفاده از مواد پاک کننده و شوینده باید از دستکش استفاده کنیم ؟ چون به پوست دست آسیب نرساند .
14	از مواد بازیافت چه استفاده ای می شود؟ بازیافت باعث صرفه جویی در مصرف می شود و از آسیب رساندن به محیط زندگی انسان ها و آلودگی آب و هوا جلوگیری می کند .
15	هریک از مواد زیر را باید در کجا نگه داری کنیم ؟ آجیل : جای سرد و خشک گوشت : سرد (یخچال) حبوبات : جای خشک میوه : سرد نان : جای خشک

16 شوینده ها در آب سرد چربی ها را بهتر از بین می برند یا در آب گرم ؟ در آب گرم

17 آیا می توانیم بیش از حد از شوینده ها استفاده کنیم ؟ خیر – چون اثر بد بر محیط زیست دارند.

18 زباله ها به چند گروه تقسیم می شوند ؟

فصل چهاردهم (از گذشته تا آینده) (نان)

1	آرد را در چه مکان هایی نگه داری می کنند ؟ آرد را می توان در کیسه هایی از جنس کتان و یا در سیلو نگه داری کرد.
2	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 .
3	اصلی ترین ماده غذایی کشور ما چیست ؟ نان
4	مراحل تهیه نان را به ترتیب نام ببرید ؟ 1) درو کردن گندم 2) آسیاب گندم و تهیه آرد 3) خمیر کردن آرد 4) پختن خمیر در نانوائی
5	برای خرد کردن دانه های گندم آن ها را آسیاب می کنند .
6	در مرحله ی خمیر کردن چه کاری انجام میشود ؟ آرد گندم با آب به کمک مخلوط کن مخلوط میشود .
7	خمیر کردن آرد چگونه انجام می شود ؟ به صورت دستی یا به کمک مخلوط کن
8	انواع آسیاب ها را نام ببرید ؟ آسیاب آبی ، آسیاب بادی ، آسیاب برقی ، آسیاب دستی

9	چند نمونه از روش های پخت نان را نام ببرید ؟ در تنور خانگی – در تنور نانوائی – در تنور صنعتی (دستگاه)
10	ضایعات نانی چیست ؟ قسمت هایی از نان که پخت خوبی نداشته باشد را ضایعات نانی می گویند .
11	از ضایعات نان چه استفاده هایی می شود ؟ برای خوراک دام و حیوانات خانگی مثل مرغ و خروس
12	خمیر نان به چند روش درست می شود ؟ به دو صورت : دستی و ماشینی
13	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 .
14	چرا باید در مصرف نان ، دقت کنیم تا مقداری از آن دور ریخته نشود ؟ چون نان اصلی ترین ماده ی غذایی برای تغذیه ی ما انسان هاست و برای آماده کردن آن ، افراد زیادی زحمت می کشند .
15	چه کسانی برای تهیه ی نان زحمت می کشند ؟ کشاورزان - آسیابان ها - سیلودارها - نانوایان