

فعالیت کلاسی ۲



در گذشته از وسایل روبه‌رو برای چه کاری استفاده می‌شد؟ نام هر کدام را بنویس.



ب



الف

برای آسیاب گندم رتبه‌ی آورد
الف آسیاب بادی
ب آسیاب آبی

چگونه از هدر رفتن نان جلوگیری کنیم؟ (۳ مورد)

- (۱) تهیه نان با کیفیت
- (۲) خرید به تعداد مورد نیاز و استفاده درست
- (۳) بسته‌بندی صحیح

نان غیر قابل استفاده چه کاربردی دارد؟ (۲ مورد)

- (۱) غذای پرندگان
- (۲) خواباک دام

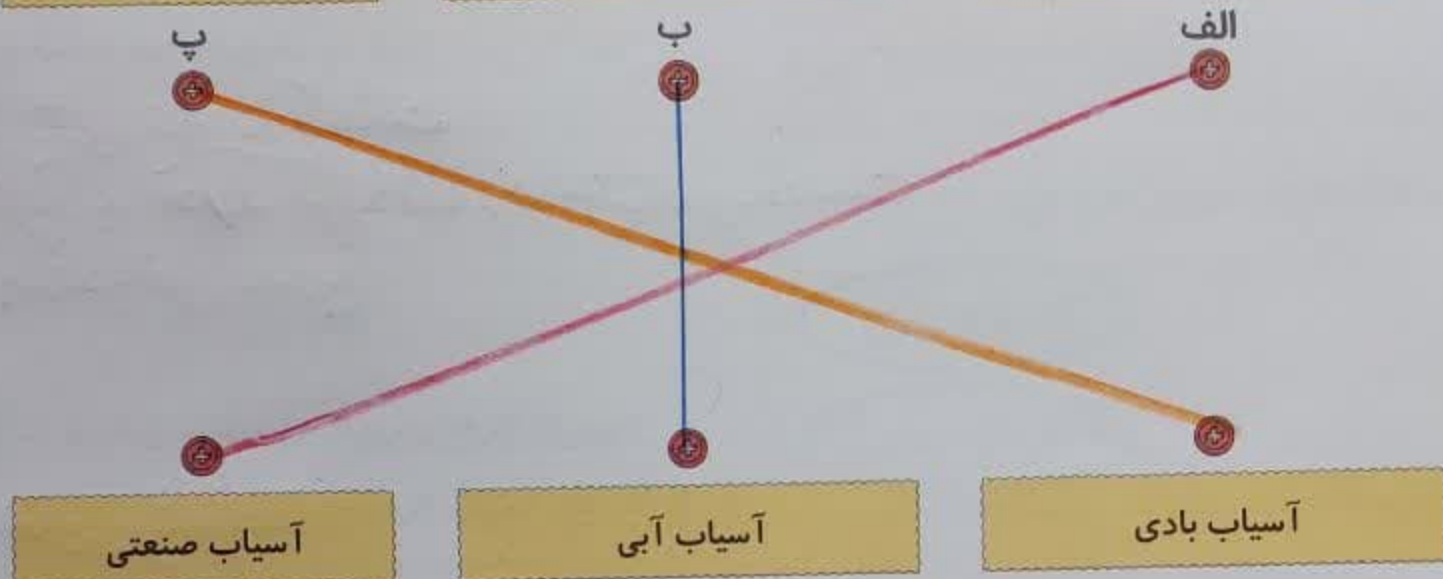
روش بسته‌بندی درست نان را بنویس.



- ۱- سرد شدن نان
- ۲- بسته‌بندی در کیسه
- ۳- فریز کردن

تمرین

۱ هر آسیاب را به نام آن وصل کن.



۲ جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کن.

الف: اغلب نان‌ها را از آرد و درست می‌کنند. (جو / گندم - جو / برنج)

ب: خمیر آماده شده را داخل حرارت می‌دهیم. (آسیاب - تنور)

پ: نان با آرد سفید تهیه می‌شود. (جو - لواش)

ت: برای پخت نان از تنوره‌های استفاده می‌کنند. (آبی / بادی - مکانیزه / سنتی)

۳ درست یا نادرست جملات زیر را مشخص کن.

الف: اولین مرحله‌ی پخت نان، کاشت و برداشت گندم است. ✓

ب: معمولاً نان‌های سبوس دار، سفیدتر از سایر نان‌ها هستند. ✗

پ: در تنوره‌های سنتی گرما به صورت یکسان به تمام قسمت‌ها می‌رسد. ✗

ت: در تنور مکانیزه احتمال سوختن اطراف نان کاهش می‌یابد. ✓

۴ یک نان روشن و یک نان تیره نام ببر.

نان سفید: نان لواش، نان فانتزی، نان تیره: نان سنگک، نان بربری

با انتخاب گزینه‌ی مناسب به پرسش‌های داده شده پاسخ بده.

الف: از ترکیب آرد گندم و آب خمیر درست می‌شود.

۱) خمیر

۲) نان

۳) سبوس

۴) آرد

ب: آسیاب‌هایی که پره‌های بزرگ آن توسط جریان آب می‌چرخد، چه نام دارند؟

۱) مکانیزه

۲) ابرو بادی

۳) آبی

۴) بادی

پ: تنورهای سنتی سوخت بیشتری نیاز دارند.

۱) مکانیزه

۲) سنتی

۳) امروزی

۴) پیشرفته

خودارزیابی

خیلی خوب خوب قابل قبول نیاز به تلاش

☒	☐	☐	☐
☒	☐	☐	☐
☒	☐	☐	☐
☒	☐	☐	☐
☒	☐	☐	☐

روش‌های آسیاب کردن گندم را نام می‌برم.

انواع تنور را می‌شناسم.

با انواع نان‌ها آشنا هستم.

روش‌های کاهش هدر رفتن نان را می‌دانم.

چگونگی استفاده از باقی‌مانده‌ی نان را می‌دانم.