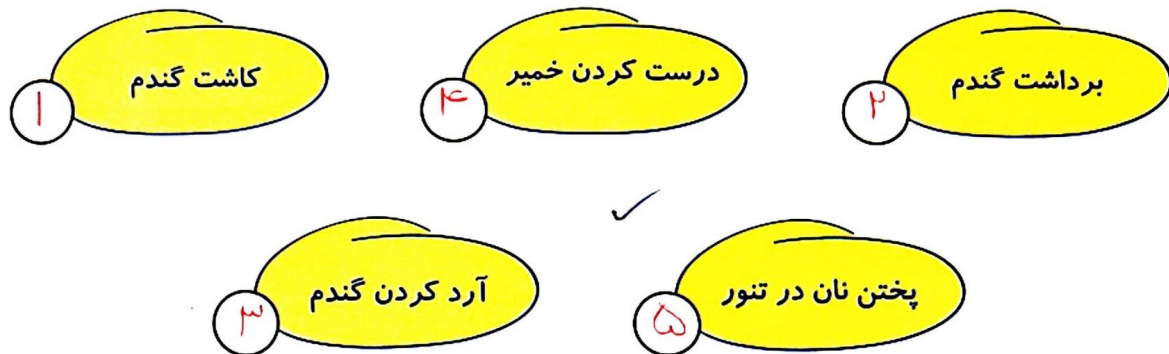
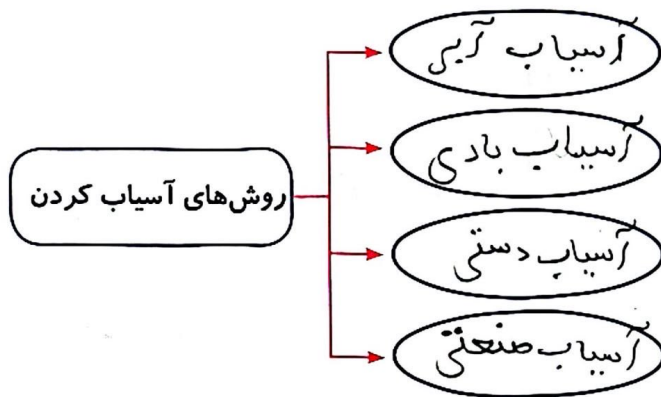


فعالیت کلاسی ۱

مراحل تهیه نان را به ترتیب شماره گذاری کن.



با کمک نقشه‌ی مفهومی کامل کن.



چرا تنور مکانیزه از تنور سنتی مناسب‌تر است؟ (۲ مورد)

۱) سوخت کمتری مصرف می‌کند.

۲) نان‌ها با کیفیت‌تر، بهتری پخته می‌شوند.

۳) اگر تصمیم بگیری در خانه نان درست کنی به چه موادی نیاز داری؟

آرد، آب، نمک، بزرگ آفرودونی مخصوص نان.

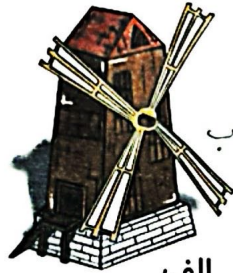
فعالیت کلاسی ۲



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



ب



الف

۱ الف) آسیاب بادی
 ب) آسیاب آبی
 در قدیم بندانم و چون که با آسیاب بادی آسیاب
 آبی به آرد تبدیل می‌کردند.

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

- ۱) پخت نان با کیفیت
- ۲) بسته بندی صحیح
- ۳) استفاده از دست رز آهن

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

- ۱) غذای پرندگان
- ۲) در مرغ داری قابل استفاده است.

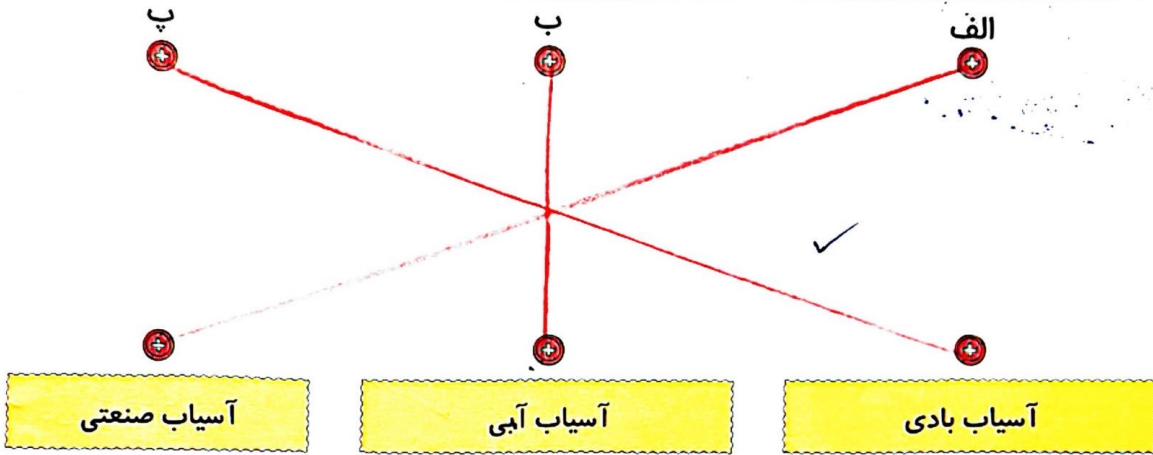
۴ روش بسته بندی درست نان را بنویس.



سرد نشین نان
 قرار دادن در کیسه سی نان
 قرار دادن در پتخمال یا فریزر

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 چون و لیندم درست می‌کنند. (جو/گندم - جو/برنج)

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

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

ت: برای پخته نان از تنورهای یکه بپز و بسنجی 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 تنورهای 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.

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 ^بدندلی..... سوخت بیشتری نیاز دارند.

- (۱) مکانیزه
- (۲) سنتی ✓
- (۳) امروزی
- (۴) پیشرفته

علوی

