



سوالات فصل چهارده *از گذشته تا آینده (نان)*

۱- اصلی ترین ماده ی غذایی کشور ما چیست ؟ نان

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

۳- درو کردن چگونه انجام می شود ؟ گندم ها به وسیله ی داس یا به کمک ماشین مخصوص (کمباین) جمع آوری می شود.

۴- در مرحله ی آسیاب کردن چه کاری انجام می شود ؟ پوسته ی گندم جدا می شود و گندم به کمک آسیاب به ذرات ریزتر تبدیل می شود.

۵- برای خرد کردن دانه های گندم آن را... آسیاب.....می کنند.

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

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 نانوايي -
در تنور صنعتی (دستگاه)

۱۰- ضایعات نانی چیست ؟ قسمت هایی از نان که پخت خوبی نداشته باشد یا قسمتی که بیش از حد پخته (سوخته) باشد را ضایعات نانی می گویند.

در تنور صنعتی سوخت کمتری مصرف می شود و نان کیفیت بیشتری دارد.

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

۱۲- چند نوع نان داریم نام ببرید. سنگک- بربری - تافتون - نان جو - لواش - نان خرمایی - نان رژیمی - نان شیرمال - باگت - نان قندی - نان محلی و سنتی

۱۳- مدت زمان پخت نان به چه عواملی بستگی دارد؟ به اندازه خمیری که در تنور قرار می دهیم بستگی دارد.

۱۴- طرز مصرف درست نان را بگویید. ۱- به اندازه بخوریم. ۲- آن را دور نریزیم. ۳- آن را هدر ندهیم. ۴- باقی مانده ی نان را نگه داری کنیم.

۱۵- پیامبر خدا درباره ی آداب خوردن نان چه فرمود؟ به نان احترام بگذارید که خدا به آن احترام گذاشته.

۱۶- برای کاهش مقدار ضایعات نان چه راه حلّ هایی را پیشنهاد می کنید

۱. کیفیت آرد بهتر شود

۲. نان خوب پخته شود

۳. نان درست نگه داری شود

۴. نان به اندازه ی نیاز خریداری شود. ۴