

## فعالیت کلاسی ۱



مراحل تهیه نان را به ترتیب شماره گذاری کن.

۱

۱ کاشت گندم

۴ درست کردن خمیر

۲ برداشت گندم

۳ آرد کردن گندم

۵ پختن نان در تنور



با کمک نقشه ی مفهومی کامل کن.

۲



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

۳



۱) سوخت کمتری مصرف می شود

۲) نان ها با کیفیت بهتری پخته می شوند

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

۴

آب - آرد - نمک - خمیر مایه - فر

کتابین

