



موضوع:

تاریخ

نام و نام خانوادگی

هدف:

فصل چهاردهم (از گذشته تا آینده نان)

در کشور ما نان اصلی ترین ماده غذایی است

مراحل تهیه نان:

کاشت گندم- برداشت گندم- آسیاب کردن گندم و تبدیل به آرد- خمیر کردن آرد- پخت خمیر و تهیه نان

روش های آسیاب کردن گندم:

روش قدیم آسیاب بادی- آسیاب آبی- آسیاب سنگی

روش جدید دستگاه برقی

روش تهیه خمیر از آرد:

۱- با دست ۲- مخلوط کن برقی

اگر با مخلوط کن برقی استفاده کنیم هم کمتر خسته می شویم و هم خمیر بیشتری می توان تهیه کرد.

روش پخت نان:

روش قدیمی تنور گلی- تنور سنگی- تنور زمینی

روش جدید تنور گازی- تنور برقی

برای تهیه نان زحمت زیادی کشیده می شود در حالی که مقدار زیادی از آن دور ریخته می شود.

برای این که نان دور ریخته نشود:

نان را به تعداد کم تهیه کنیم- نان با کیفیت پخته شود- نان را در فریزر نگهداری کنیم.

