

به نام خداوند بخشنده ی مهربان

مراحل پخت نان



از گذشته تا آینده (نان)

۱۴



مراحل تهیه نان

در کشور ما ایران، نان اصلی ترین ماده‌ی غذایی است. تصویرهای زیر چگونگی آماده سازی نان را نشان می دهد.



با اعضای گروه خود درباره‌ی ترتیب انجام مراحل تهیه نان گفت و گو کنید. مراحل را به ترتیب انجام.

شماره گذاری کنید. در هر مرحله چه کاری انجام می شود؟ ۱- کاشت گندم ۲- برداشت گندم

۳- آرد کردن گندم ۴- درست کردن خمیر با آرد ۵- پختن نان

روش‌های آسیاب کردن

گندم را در آسیاب آرد می‌کنند.
تصویرهای زیر برخی از آسیاب‌ها را نشان می‌دهد.



آسیاب بادی است و با کمک باد حرکت می‌کند. آسیاب آبی است که با کمک آب جاری به حرکت در می‌آید.



آسیاب کوچک سنگی دستی است

آسیاب کوچک برقی است

از معلم خود بخواهید چگونگی کار هر یک را برای شما بیان کند.

ایستگاه فکر

آسیاب‌ها با گذشت زمان چه تغییراتی پیدا کرده‌اند؟ در ابتدا سنگی و دستی سپس بادی و آبی تبدیل شدند اما امروزه آسیاب‌ها مکانیکی و برقی هستند
کار در منزل

از پدر و مادر خود درباره‌ی آسیاب‌های دوران گذشته پرسید.

به همراه فرزند خود مقداری گندم را آسیاب کرده، اجازه دهید یکی از مراحل تهیه‌ی نان را تجربه کند.

تهیه‌ی خمیر از آرد

علوی

مدارس هزاره سوم

خمیر کردن دستی و خمیر کردن به کمک دستگاه مخلوط کن، نمونه‌هایی برای تهیه‌ی خمیر از آرد هستند.

درباره‌ی این دو روش تهیه‌ی خمیر از آرد در کلاس گفت و گو کنید و آن‌ها را با یکدیگر مقایسه کنید.

تهیه خمیر به وسیله دست دشواتر و زمان بیشتری را می‌گیرد اما تهیه خمیر به وسیله دستگاه ساده‌تر و زمان کمتری را می‌گیرد



خارج از کلاس

با مراجعه به یک نانوایی در مورد دو روش تهیهی خمیر از آرد اطلاعات بیشتری کسب کنید و به کلاس گزارش دهید.

به نان احترام بگذارید که خداوند به آن احترام گذاشته است. پیامبر اکرم (ص)

روش‌های پخت نان

علوی

مدارس هزاره سوم

از تنور های برقی استفاده می کنند

در تصویرهای زیر برخی از روش‌های پخت نان نشان داده شده است. در روستا یا شهری که شما زندگی می‌کنید، از چه روش‌هایی برای پخت نان استفاده می‌شود؟



گفت و گو کنید

دو روش از روش‌های پخت نان را با هم مقایسه کنید.

خارج از کلاس

روش‌های پخت نان در محل زندگی خود را نقاشی کنید و به کلاس نشان دهید.

با فرزندان خود درباره‌ی روش‌های تولید نان در گذشته و حال گفت‌وگو کنید.

مصرف درست



برای تهیه ی نان کارهای زیادی انجام می شود. درحالی که مقدار زیادی از نان دور ریخته می شود. با هم کلاسی های خود گفت وگو کنید چرا این اتفاق می افتد. **چون نان بیشتر از نیاز خانواده خرید می شود** برای آنکه مقدار کمتری نان دور ریخته شود، چه راه حل هایی را پیشنهاد می کنید؟
نانوا ها نان با کیفیت تری تولید کنند و ما هم اندازه ی نیازمان نان خرید کنیم تا اسراف نشود



خارج از کلاس

درباره‌ی روش‌های درست نگه‌داری
نان از بزرگ‌ترها پیرسید و به کلاس
گزارش دهید.

علم و زندگی

پیش‌بینی کنید در آینده چه تغییراتی در
روش‌های تولید نان به وجود خواهد آمد.

اهمیت و ارزش نان و احترام به آن را به فرزندان خود گوشزد کنید و روش درست مصرف کردن نان را به آنها بیاموزید.

