

به نام خدا

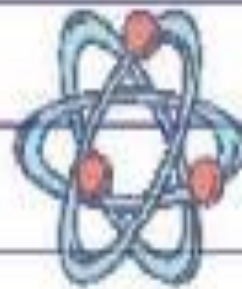
درس چهاردهم

از گذشته تا آینده (نان)

علوم تجربی دوم دبستان

کتاب کار علوی

آموزگار : منیره صدیقی



درس چهاردهم

«گذشته تا آینده (نان)»

آموختنی ها

- ۱ مراحل نهی نان
- ۲ روش های آسیاب کردن
- ۳ روش های پخت نان
- ۴ مصرف درست نان



مصرف درست

روش پخت نان

مراحل تهیه نان

روش های آسیب کردن

آسیب آبی

آسیب بادی

آسیب دستی

آسیب صنعتی

از گذشته تا آینده نان



آسیب آبی

فعالیت کلاسی ۱



۱

مراحل تهیه نان را به ترتیب شماره گذاری کن.

کاشت گندم

درست کردن خمیر

برداشت گندم

آرد کردن گندم

پختن نان در تنور



نکته

فعالیت کلاسی ۱



۱

مراحل تهیه نان را به ترتیب شماره گذاری کن.

۱ کاشت گندم

۴ درست کردن خمیر

۲ برداشت گندم

۳ آرد کردن گندم

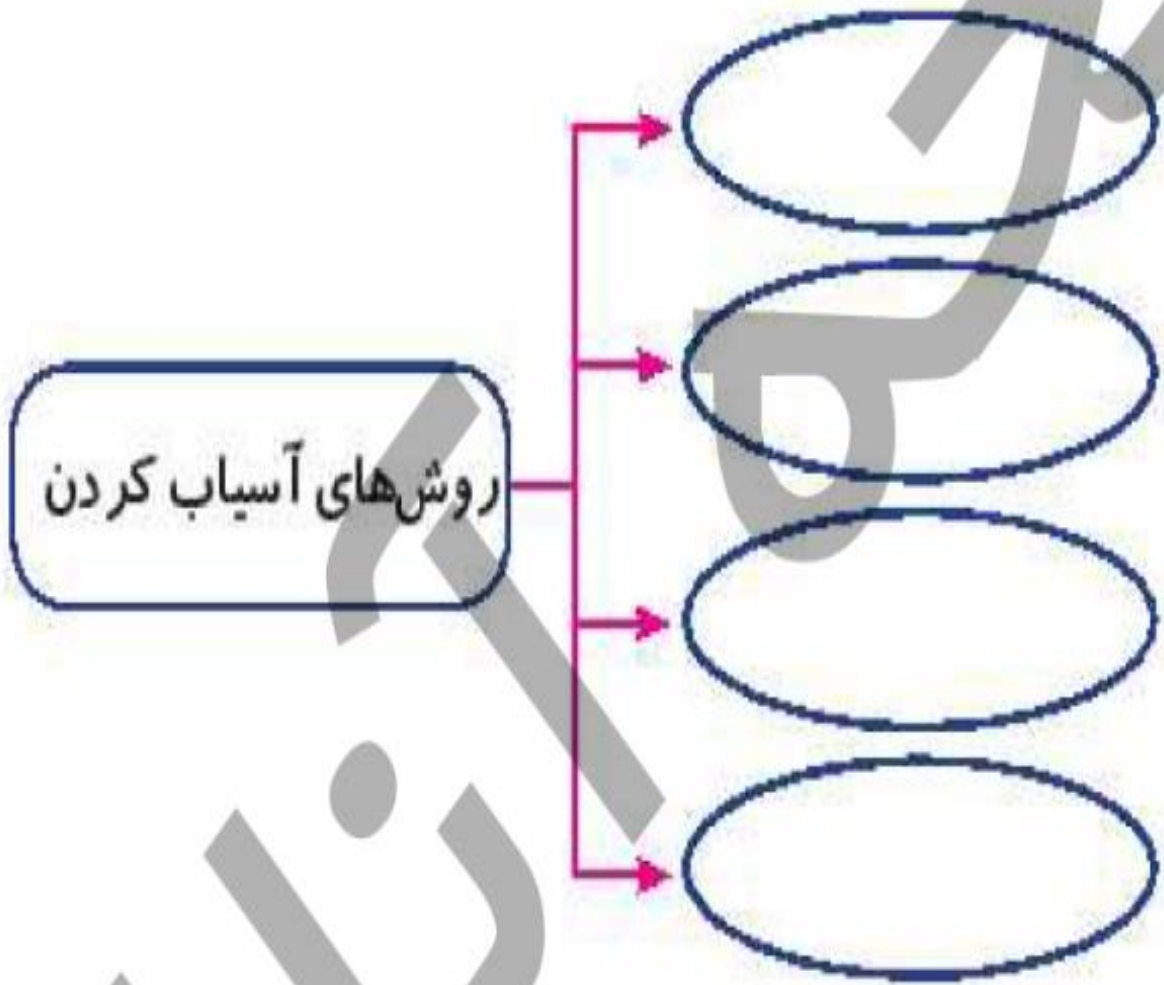
۵ پختن نان در تنور

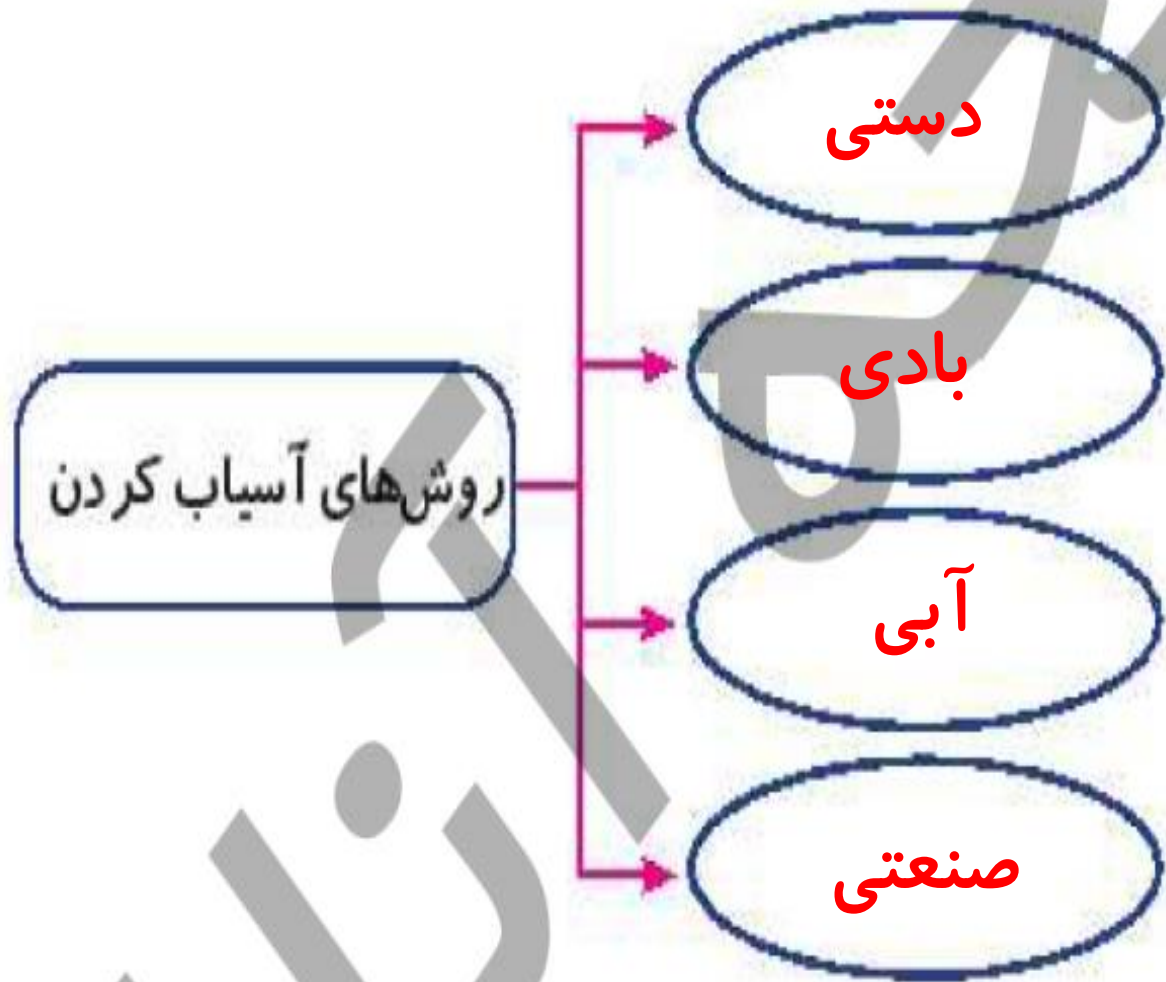


نکته

با کمک نقشه‌ی مفهومی کامل کن.

۲





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



(۱)

(۲)



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



سوخت کمتری مصرف می شود.

(۱)

گرما به همه جای نان یکسان می رسد و نان با کیفیت پخته می شود.

(۲)



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

۴

علوم دوم دبستان



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

۴

آرد - آب - خمیر مایه - نمک

علوم دوم دبستان



فعالیت کلاسی ۲



۱

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



ب.



الف

.....

.....

.....

فعالیت کلاسی ۲



۱

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

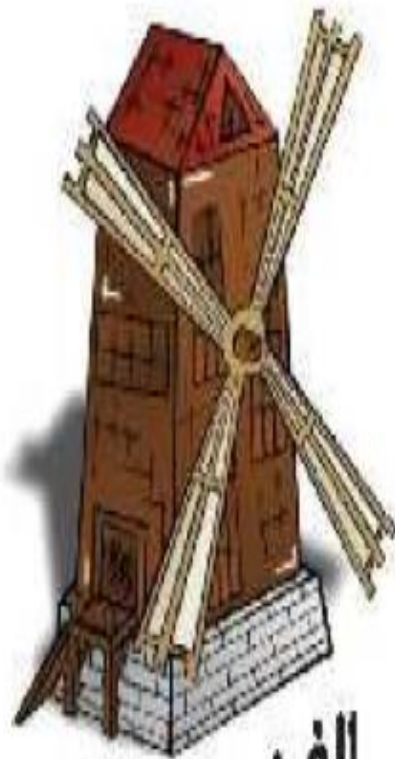
الف) آسیاب بادی

ب) آسیاب آبی

برای تهیه ی آرد استفاده می‌شد.



ب.



الف

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



(۱)

(۲)

(۳)

.....

.....

.....



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



به اندازه مصرف خرید کنیم.

(۱)

نان پخته شده با کیفیت بخریم.

(۲)

برای نگهداری باقی مانده نان، آن را به طور صحیح بسته بندی کنیم.

(۳)



نان غیرقابل استفاده چه کاربردی دارد؟ (۲ مورد)

۳

(۱)

(۲)

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

(۱) غذای پرندگان

(۲) خشک کردن و آرد کردن نان





(۱) بگذاریم سرد شود

(۲) قرار دادن در کیسه

(۳) فریز کردن



۱ هر آسیاب را به نام آن وصل کن.



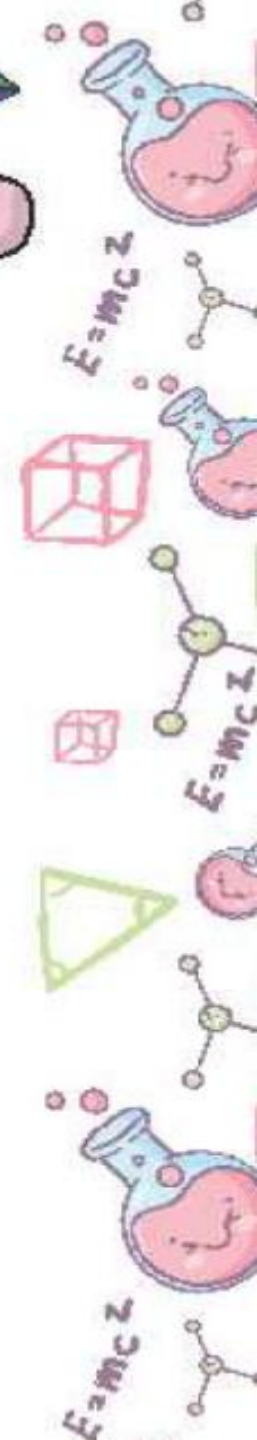
آسیاب صنعتی



آسیاب آبی



آسیاب بادی





۱ هر آسیاب را به نام آن وصل کن.



پ

ب

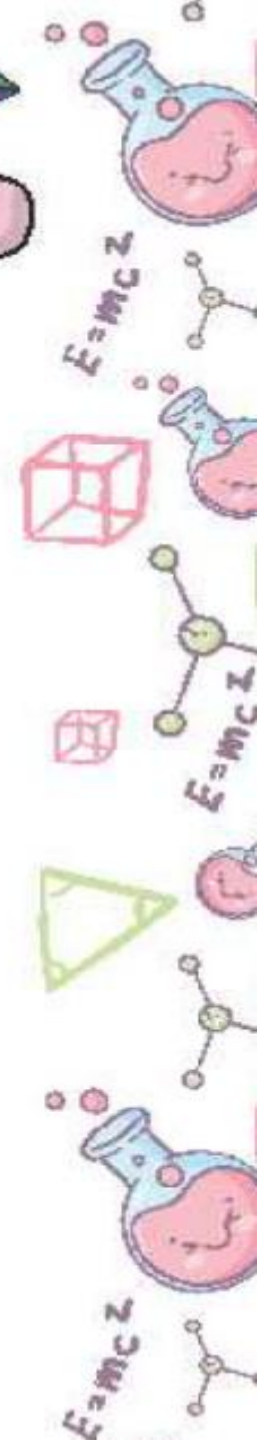
الف



آسیاب صنعتی

آسیاب آبی

آسیاب بادی



جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کن.

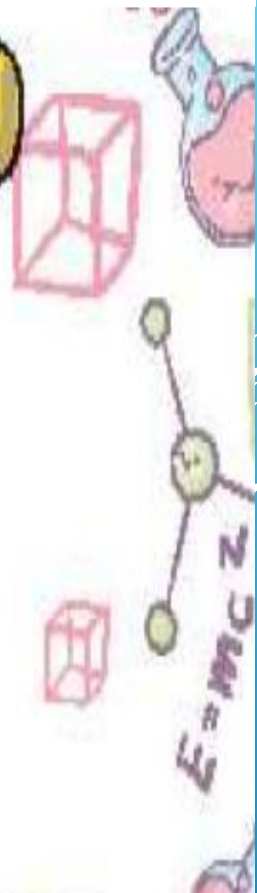
۲

الف: اغلب نان‌ها را از آرد و درست می‌کنند. (جو / گندم - جو / برنج)

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

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

ت: برای پخته نان از تنورهای و استفاده می‌کنند. (آبی / بادی - مکانیزه / سنتی)



جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کن.

۲

الف: اغلب نان‌ها را از آرد **جو** و **گندم** درست می‌کنند. (جو / گندم - جو / برنج)

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

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

ت: برای پخته نان از تنورهای .. **مکانیزه** .. و **سنتی** ... استفاده می‌کنند. (آبی / بادی - مکانیزه / سنتی)

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 مکنیزه احتمال سوختن اطراف نان کاهش می‌یابد.



درست یا نادرست جملات زیر را مشخص کن.

۳

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 مکنیزه احتمال سوختن اطراف نان کاهش می‌یابد. ✗



یک نان روشن و یک نان تیره نام ببر.

۴

علوم دوم دبستان



یک نان روشن و یک نان تیره نام ببر.

۴

نان تیره : سنگک

نان روشن : لواش

علوم دوم دبستان



۵ با انتخاب گزینه‌ی مناسب به پرسش‌های داده شده پاسخ بده.

الف: از ترکیب آرد گندم و آب درست می شود.

(۱) خمیر (۲) نان (۳) سبوس (۴) آرد

ب: آسیاب‌هایی که پره‌های بزرگ آن توسط جریان آب می چرخد، چه نام دارند؟

(۱) مکانیزه (۲) ابروبادی (۳) آبی (۴) بادی

پ: تنورهای سوخت بیشتری نیاز دارند.

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

۵ با انتخاب گزینه‌ی مناسب به پرسش‌های داده شده پاسخ بده.

الف: از ترکیب آرد گندم و آب درست می شود.

آرد (۴)

سیبوس (۳)

نان (۲)

خمیر (۱)

ب: آسیاب‌هایی که پره‌های بزرگ آن توسط جریان آب می چرخد، چه نام دارند؟

بادی (۴)

آبی (۳)

ابرو بادی (۲)

مکانیزه (۱)

پ: تنورهای سوخت بیشتری نیاز دارند.

پیشرفته (۴)

امروزی (۳)

سنتی (۲)

مکانیزه (۱)

فعالیت عملکردی

عنوان: پخت نان

هدف: آشنایی با مراحل پخت نان

مواد لازم: آرد - نمک - آب - کنجد



شرح:

مقداری آرد را با آب ولرم مخلوط کن و به آرامی هم بزن، سپس کمی نمک به آن اضافه کن. آب را به اندازه ای اضافه کن که خمیر نرمی درست شود و به دست نچسبد. خمیر را به شکلی که دوست داری درست کن، روی آن کنجد بپاش و از بزرگ ترها بخواه آن را درون فر قرار دهند. بعد از پختن آن را از فر خارج کن و اجازه بده خنک شود. پخت نان توسط شما با نانی که از نانوایی می خرید چه تفاوت هایی دارد؟



خسته نباشید دانشمندان کوچک.