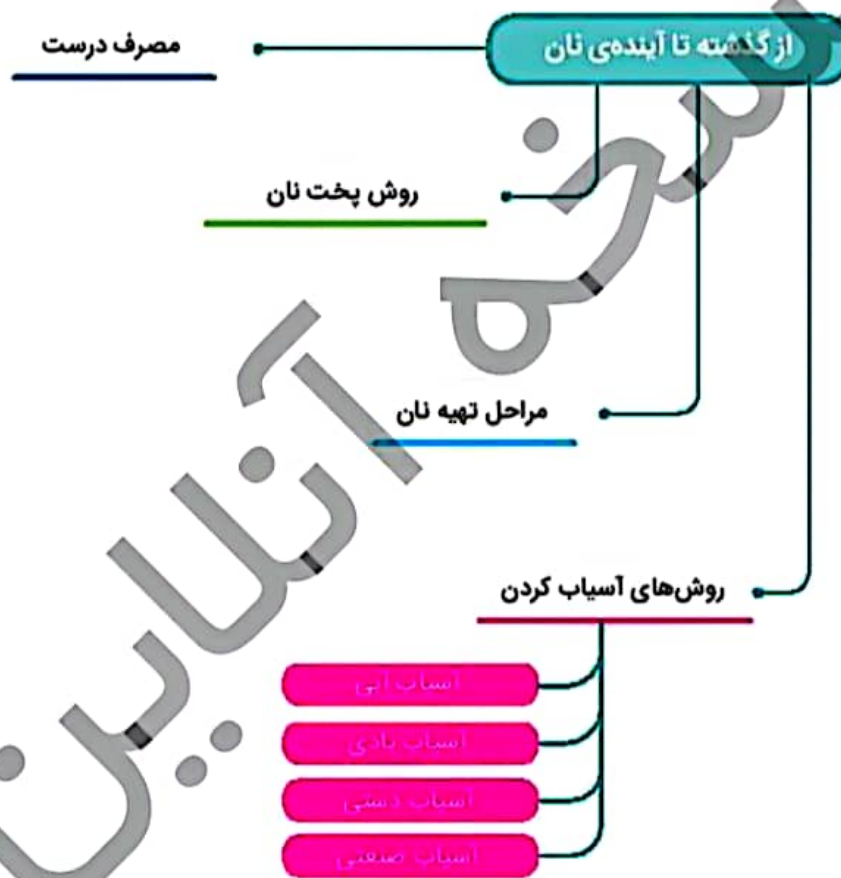


درس چهاردهم

«گذشته تا آینده (نان)»

آموختنی‌ها

- ۱. مراحل تهیه نان
- ۲. روش‌های آسیاب کردن
- ۳. روش‌های پخت نان
- ۴. مصرف درست نان

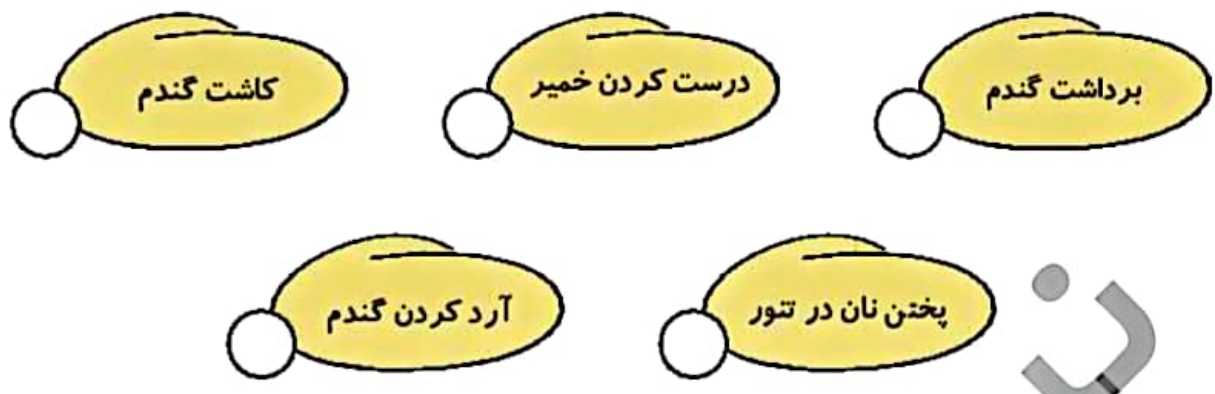


گذشته تا آینده (نان) ▶ درس چهاردهم

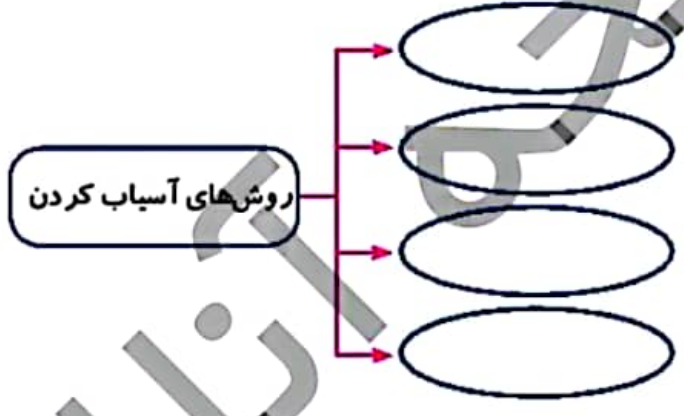
فعالیت کلاسی ۱



مراحل تهیه نان را به ترتیب شماره گذاری کن.



۲ با کمک نقشه‌ی مفهومی کامل کن.



۳ چرا تنور مکئی‌زده از تنور سنتی مناسب‌تر است؟ (۲ مورد)

(۱)

(۲)

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

.....



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

۱



ب



الف

.....
.....
.....

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

۲

(۱)

(۲)

(۳)

نان غیرقابل استفاده چه کاربردی دارد؟ (۲ مورد)

۳

(۱)

(۲)

روش بسته‌بندی درست نان را بنویس.

۴



.....
.....
.....

تمرین

۱ هر آسیاب را به نام آن وصل کن.



پ



ب



الف

آسیاب صنعتی

آسیاب آبی

آسیاب بادی

۲ جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کن.

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 - مکنیزه/سنتی)

۳ درست یا نادرست جملات زیر را مشخص کن.

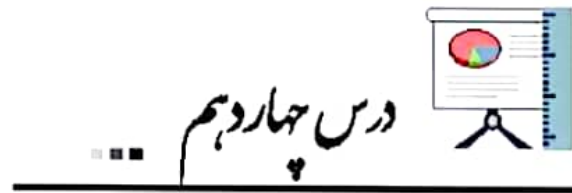
الف: اولین مرحله‌ی پخت نان، کاشت و برداشت گندم است.

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.

۴ یک نان روشن و یک نان تیره نام ببر.



فعالیت کلاسی 1

- 1- 1- کاشت گندم 2- برداشت گندم 3- آرد کردن گندم 4- درست کردن خمیر 5- پختن نان در تنور
- 2- آبی - بادی - دستی - صنعتی
- 3- سوخت کمتری مصرف می‌شود نان‌ها با کیفیت بهتری پخته می‌شوند.
- 4- آرد - آب - نمک - خمیر مایه - فر

فعالیت کلاسی 2

- 1- برای آسیاب کردن آرد استفاده می‌شود.
الف) آسیاب بادی ب) آسیاب آبی
- 2- پخت نان با کیفیت - بسته‌بندی صحیح - استفاده درست از آن
- 3- خشک کردن و آرد کردن آن - غذای پرندگان
- 4- روش بسته‌بندی صحیح نان: سرد شدن نان، قراردادن در کیسه پارچه‌ای، فریز کردن

تمرین درس چهاردهم

- 1- الف) آسیاب صنعتی ب) آسیاب آبی پ) آسیاب بادی
- 2- الف) جو و گندم ب) تنور ت) مکانیزه - سنتی
- 3- الف) درست ب) نادرست - تیره‌تر ت) درست
- 4- لواش - سنگک
- 5- الف) گزینه «1» - خمیر، برای درست کردن نان به خمیر نمک و خمیرمایه نیز اضافه می‌شود.
ب) گزینه «3» - آبی
پ) گزینه «2» - سنتی