



سوالات فصل چهارده *از گذشته تا آینده (نان)*

- ۱- اصلی ترین ماده ی غذایی کشور ما چیست ؟ نان
- ۲- مراحل تهیه نان را به ترتیب نام ببرید؟ ۱- درو کردن گندم ۲- آسیاب کردن گندم و تهیه آرد. ۳- خمیر کردن آرد ۴- پختن خمیر در نانوايي
- ۳- درو کردن چگونه انجام می شود ؟ گندم ها به وسیله ی داس یا به کمک ماشین مخصوص (کمباین) جمع آوری می شود.
- ۴- در مرحله ی آسیاب کردن چه کاری انجام می شود ؟ پوسته ی گندم جدا می شود و گندم به کمک آسیاب به ذرات ریزتر تبدیل می شود.
- ۵- برای خرد کردن دانه های گندم آن را... آسیاب.....می کنند.
- ۶- در مرحله ی خمیر کردن چه کاری انجام می شود ؟ آرد گندم با آب به کمک مخلوط کن مخلوط می شود.
- ۷- خمیر کردن آرد چگونه انجام می شود ؟ به صورت دستی یا به کمک مخلوط کن.
- ۸- انواع آسیاب ها را نام ببرید؟ آسیاب آبی - آسیاب بادی - آسیاب برقی - آسیاب دستی.

۹- چند نمونه از روش های پخت نان را نام ببرید ؟ در تنور خانگی - در تنور نانوايي - در تنور صنعتي (دستگاه)

۱۰- ضایعات نانی چیست ؟ قسمت هایی از نان که پخت خوبی نداشته باشد یا قسمتی که بیش از حد پخته (سوخته) باشد را ضایعات نانی می گویند.

۱۱- از ضایعات نان چه استفاده ای می شود ؟ برای خوراک دام و حیوانات خانگی مثل مرغ و خروس

۱۲- چند نوع نان داریم نام ببرید. سنگک- بربری - تافتون - نان جو - لواش - نان خرمایی - نان رژیمی - نان شیرمال - باگت - نان قندی - نان محلی و سنتی

۱۳- مدت زمان پخت نان به چه عواملی بستگی دارد؟ به اندازه خمیری که در تنور قرار می دهیم بستگی دارد.

۱۴- طرز مصرف درست نان را بگویید. ۱- به اندازه بخوریم. ۲- آن را دور نریزیم. ۳- آن را هدر ندهیم. ۴- باقی مانده ی نان را نگهداری کنیم.

۱۵- پیامبر خدا درباره ی آداب خوردن نان چه فرمود؟ به نان احترام بگذارید که خدا به آن احترام گذاشته.

