

کتاب علوم علوی صفحه ی 110

فعالیت کلاسی ۱



مراحل تهیه نان را به ترتیب شماره گذاری کن.

۱

1 کاشت گندم

4 درست کردن خمیر

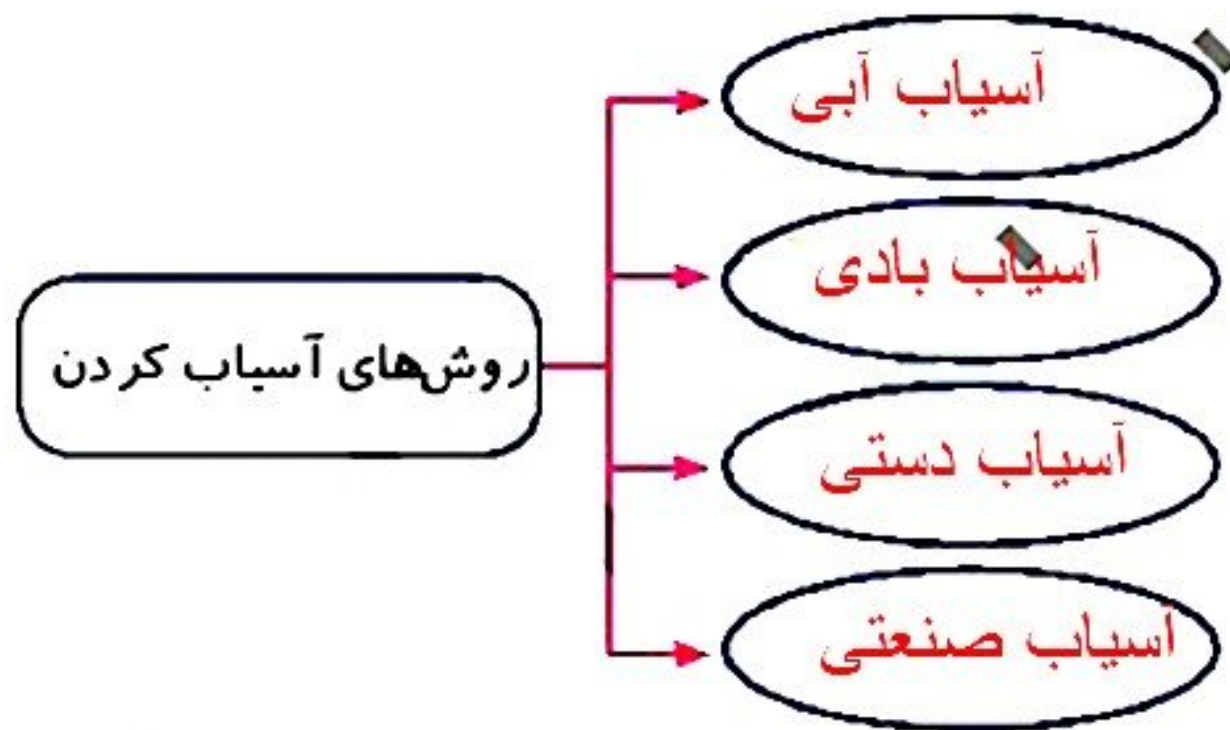
2 برداشت گندم

3 آرد کردن گندم

5 پختن نان در تنور

با کمک نقشه‌ی مفهومی کامل کن.

۲



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

۳

سوخت کمتری مصرف می‌کند.

(۱)

به دلیل یکنواخت بودن گرما نان‌ها را با کیفیت بهتری می‌پزد.

(۲)

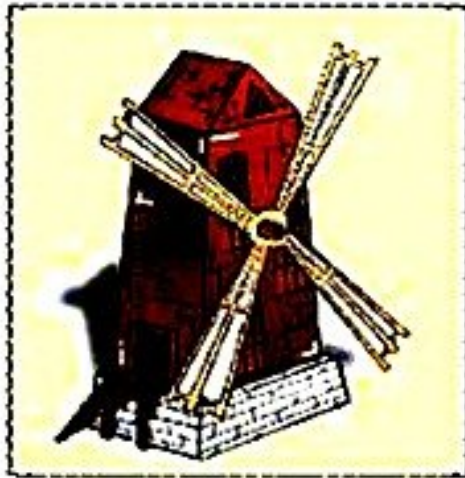
اگر تصمیم بگیری در خانه نان درست کنی به چه موادی نیاز داری؟
آرد - روغن - نمک - کنجد - آب - فر

۴

تمرین



۱ هر آسیاب را به نام آن وصل کن.



ب

ب

الف

ب

ب

ب

آسیاب صنعتی

آسیاب آبی

آسیاب بادی

فعالیت کلاسی ۲



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

۱

برای آسیاب کردن گندم استفاده می‌شود.

الف: آسیاب یادی

ب: آسیاب آبی



ب



الف

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

۲

۱. نان را به اندازه‌ی نیاز بخریم.

۲. نان را در یخچال نگهداریم.

۳. نان را با کیفیت پخت.

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

(۱) غذای پرندگان

(۲) خشک کردن و آرد کردن آن

۴ روش بسته بندی درست نان را بنویس.

سرد شدن نان

قرار دادن نان در کیسه ی پارچه ای

نان را در کیسه و در فریزر قرار می دهیم



۲ جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کن.

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

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

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

ت: برای پخته نان از تتورهای **مکانیزه** و **سنتی** استفاده می‌کنند. (آبی / بادی - مکانیزه / 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 تتورهای سنتی گرما به صورت یکسان به تمام قسمت‌ها می‌رسد.

ت: در تتور مکانیزه احتمال سوختن اطراف نان کاهش می‌یابد.

۴ یک نان روشن و یک نان تیره نام ببر.

