

بخوان و بیاموز

جشن تولد به پایان رسید و مهمان‌ها به خانه‌های خود بازگشتند. مادر بزرگ که مشغول شستن ظرف‌ها بود گفت: «بچه‌ها برای شستن ظرف‌هایی که چرب است باید از آب گرم و مایع ظرف‌شویی و وقتی دستمان کثیف و چرب است باید از آب گرم و صابون استفاده کنیم. این طوری چربی‌ها بهتر و سریع‌تر از روی ظرف‌ها و دست‌هایمان پاک می‌شود.»



در هنگام جمع کردن وسایل یکی از بچه‌ها گفت: «مادر جان من روغن، عدس، نخودها و برنج‌های خشک را داخل یخچال گذاشتم برای همین داخل آن دیگر جا ندارد.»
مادر لبخندی زد و گفت: «لازم نیست همه‌ی مواد را در جای سرد نگه داریم، فقط مواد تر، اگر در جای گرم باشند فاسد می‌شوند. حالا روغن و حبوبات را از یخچال خارج کن و داخل قفسه‌های کلینت قرار بده و به جای آن‌ها باقی مانده برنج، کیک و ژله‌ها را داخل یخچال بگذار.»
پدر هم که در حال جمع‌آوری زباله‌ها و قرار دادن آن‌ها در کیسه‌های مختلف بود گفت:



«بچه‌ها باید زباله‌های تر و خشک را از یکدیگر تفکیک کنیم تا قابل بازیافت باشند.»
«بچه‌های گلم، بسیاری از زباله‌ها را می‌توان بازیافت کرد.»
بازیافت زباله یعنی: تبدیل زباله‌ها به مواد اولیه و استفاده دوباره‌ی آن‌ها در ساخت مواد مشابه.
یکی از مهم‌ترین فواید بازیافت زباله، کاهش حجم زباله‌هایی است که توسط انسان‌ها بر روی کره زمین تولید می‌شود.

علوم دوم دبستان



علوی

سالانه هزینه زیادی صرف دفن زباله‌ها می‌شود.

مقدار زیادی از زباله‌ها سوزانده می‌شوند که این امر موجب آلوده شدن هوا می‌شود.

همچنین مقداری از زباله‌ها در زیر زمین دفن می‌گردند که پس از مدتی، زباله‌های دفن شده سمی تولید می‌کنند که

می‌تواند باعث آلوده شدن نهرها و رودخانه‌های نزدیک خود شوند.



مادر بزرگ ادامه داد: یکی از علتهای بازیافت زباله حفظ محیط زیست است. ولی دلایل دیگری هم برای بازیافت زباله وجود دارد. مثلاً با بازیافت کاغذهای غیر قابل استفاده، می‌توان آن‌ها را در ساخت موادی مثل پاکت، کلرین، مداد رنگی و وسایل دیگر به کار برد. بنابراین با این کار از قطع کردن تعداد زیادی از درختان که برای تولید مواد کاغذی استفاده می‌شوند، جلوگیری خواهد شد.



مادر بزرگ گفت: برخی از زباله‌ها به محیط زیست آسیب زیادی وارد می‌کنند؛ مثلاً تجزیه کیسه‌های نایلونی بین ۵۰ تا ۷۰۰ سال و ظروف شیشه‌ای نزدیک به هزار سال طول می‌کشد. بنابراین واضح است که در صورت بازیافت نشدن این گونه زباله‌ها با گذشت زمان، صدمه جبران‌ناپذیری به محیط زیست وارد خواهد شد. بچه‌ها تصمیم گرفتند گزارشی در مورد تفکیک زباله بنویسند و به کلاس ببرند.

بیشتر بدانیم



نماد بازیافت (سه فلش): بیان‌کننده‌ی کاهش مصرف، استفاده‌ی مجدد و بازیافت است.

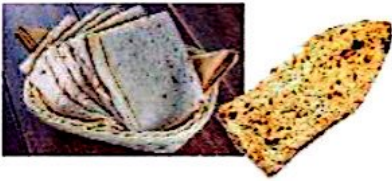
بعد از جشن ▶ درس سیزدهم

بخوان و بیاموز



امروز به یکی از روستاهای زیبای اطراف شهرمان آمده‌ایم تا درباره‌ی (نان) اطلاعاتی به دست بیاوریم. در کنار ما خانمی از لاهالی روستا حضور دارد که می‌خواهد ما را با مراحل پخت و تهیه‌ی نان، اهمیت و روش‌های نگهداری آن آشنا کند. این خانم به ما گفت:

«بچه‌های عزیز، بیش‌تر نان‌ها از ترکیب آرد گندم با آب درست می‌شوند؛ به این ترتیب که ابتدا آرد و آب را با هم به صورت دستی یا در دستگاه‌های مخصوص، مخلوط می‌کنیم و خمیر حاصل شده از آن را بعد از شکل دادن داخل تنور حرارت می‌دهیم و در نهایت نان تولید می‌شود.»



«برخی از نان‌ها که با آرد سفید درست می‌شوند مثل نان لواش، سفید هستند لذا برخی دیگر با آرد گندم سبوس‌دار و یا آرد جو درست می‌شوند و تیره‌تر هستند مثل نان سنگک.»

در قدیم گندم و جو را در آسیاب‌های بادی و یا آبی به آرد تبدیل می‌کردند، این آسیاب‌ها دارای پرده‌های بزرگی بودند که توسط جریان آب یا باد به حرکت درمی‌آمدند و با چرخش آن‌ها، سنگی بزرگ به حرکت درمی‌آمد و گندم‌های داخل آسیاب به آرد تبدیل می‌شد. اما امروزه، گندم و جو را به کارخانه‌های بزرگی می‌برند و در آن‌جا توسط دستگاه‌های مخصوص، به آرد تبدیل می‌کنند.»



آسیاب بادی



آسیاب آبی

«برخی از نان‌هایی‌ها برای پخت نان از تنورهای سنتی و برخی دیگر از تنورهای مکانیزه استفاده می‌کنند.»



تنور سنتی



تنور مکانیزه

علوم دوم دبستان

علوی

برای گرم کردن تنوره‌های سنتی به سوخت بیش‌تری نیاز است. هم‌چنین در این تنورها به علت یکسان نبودن گرما در تمام قسمت‌های تنور، ممکن است کیفیت نان‌ها با یکدیگر متفاوت باشد. به‌همین خاطر نانوا همواره باید نان‌ها را در تنور کنترل کند، در صورتی‌که در تنوره‌های مکانیزه، همه‌ی نان‌ها مثل هم حرارت داده می‌شوند و زمان پخت آن‌ها یکسان است. پس واضح است که هم سوخت کم‌تری برای گرم کردن تنوره‌های مکانیزه نیاز است و هم این‌که نان‌ها به‌صورت یکنواخت و با کیفیت بهتری به دست مشتری خواهد رسید.

در تنوره‌های مکانیزه، دیگر نیازی نیست که نانوا مرتب‌تر نان را مراقب باشد. زیرا زمان پخت نان‌ها یکسان است و نان‌ها در یک زمان مشخص از تنور بیرون آورده می‌شوند.

چون بسیاری از کارها توسط ملشین انجام می‌شود، احتمال سوختن و خراب شدن اطراف نان کاهش می‌یابد بنابراین به همین سادگی می‌توان از هدر رفتن نان جلوگیری کرد.

در هنگام خرید نان دقت کنیم که به تعداد موردنیاز نان خریداری کنیم، زیرا در صورتی‌که نان بیش‌تر از حد نیاز بخریم، ممکن است پس از گذشت زمان کیفیت خود را از دست بدهد و غیرقابل استفاده شود. بعد از آن باید به کیفیت نان توجه کنیم و نان را از جاهایی که پخت مناسبی دارند خریداری کنیم.

پس از مصرف نان، بهتر است باقی‌مانده آن را در داخل کیسه گذاشته و در یخچال و یا فریزر قرار دهیم تا اینکه نان‌ها کیفیت خود را از دست ندهند و بتوانیم مجدداً آن‌ها را گرم و استفاده کنیم.

اگر به هر دلیلی مقداری از نان غیرقابل استفاده شود و نان کپک نزده باشد، حتماً آن‌ها را در کیسه‌های جداگانه جمع‌آوری کنید، زیرا این نان‌ها برای برخی از صنایع، مثل مرغداری‌ها قابل استفاده است.

بیشتر بدانیم

نان باید ابتدا سرد و سپس بسته شود.

چیدن نان‌های داغ روی یکدیگر احتمال کپک‌زدگی، بیات شدن و فاسد شدن آن را زیاد می‌کند.