

فصل سیزدهم (بعد از جشن)

- ۱- آب بر چه موادی اثر می گذارد ؟ آب روی بعضی مواد جامد اثر می گذارد و باعث تغییر شکل آن می شود.
- ۲- مهمترین ماده ای که روی مواد مختلف تاثیر می گذارد، چیست ؟ آب
- ۳- مواد مختلف را چگونه نگهداری می کنند ؟ (1) بعضی مواد را در جای خشک نگهداری می کنیم . (2) بعضی مواد را در جای خنک با سرد نگهداری می کنیم ، (3) بعضی مواد را دور از نور نگهداری می کنیم و...
- ۴- چند ماده نام ببرید که باید آنها را در جای خشک نگهداری کنیم ؟ نان - حبوبات - آجیل - داروها
- ۵- چند ماده نام ببرید که باید آنها را در جای خنک یا سرد مثل یخچال نگهداری کنیم ؟ میوه - سبزی گوشت - انواع لبنیات
- ۶- چند ماده نام ببرید که باید آنها را در جای تاریک و دور از یخچال نگهداری کنیم ؟ بعضی از داروها - سیب زمینی - پیاز و...
- ۷- برای شست و شوی بهتر چربی ها ، از چه موادی استفاده می کنیم؟ از آب گرم و مواد شوینده
- ۸- مواد غذایی را باید چگونه نگه داری کنیم؟ مواد غذایی را باید در جاهای سرد و خشک نگه داری کنیم.
- ۹- چرا بعضی از داروها را در شیشه های تیره به فروش می رسانند ؟ برای آن که آن داروها اگر در برابر نور قرار بگیرند فاسد میشوند.
- ۱۰- هنگام استفاده از مواد شوینده باید به چه نکات ایمنی توجه کنیم ؟ (باید به ۱) برچسب نحوه ی استفاده (۲) تاریخ تولید (۳) انقضاء (۴) نکات ایمنی توجه کرد.

۱۱- در جمع آوری مواد دور ریختنی به چه نکاتی باید توجه کرد؟ مواد دور ریختنی را دسته بندی کنیم و آن ها را در کیسه ای مخصوص بریزیم.

۱۲- به استفاده ی مجدد از مواد دور ریختنی چه می گوئیم؟ بازیافت می گوئیم

۱۳- چرا برای استفاده از مواد پاک کننده و شوینده باید از دستکش استفاده کنیم؟ چون به پوست دست آسیب نرساند.

۱۴- از مواد بازیافت چه استفاده ای می شود؟ بازیافت باعث صرفه جویی در مصرف می شود و از آسیب رساندن به محیط زندگی انسان ها و آلودگی آب و هوا جلوگیری می کند.

۱۵- هریک از مواد زیر را باید در کجا نگه داری کنیم؟ آجیل: جای سرد و خشک

گوشت: سرد (یخچال) - حبوبات: جای خشک - میوه: سرد - نان: جای خشک

۱۶- شوینده ها در آب سرد چربی ها را بهتر از بین می برند یا در آب گرم؟ در آب گرم

۱۷- آیا می توانیم بیش از حد از شوینده ها استفاده کنیم؟ خیر - چون اثر بد بر محیط زیست دارند.

۱۸- زباله ها به چند گروه تقسیم می شوند؟ به سه گروه ۱. زباله های تر (باقی مانده مواد غذایی)،

۲. زباله های خشک قابل استفاده (کاغذ، شیشه، بطری)، ۳. زباله های خشک غیر قابل استفاده (زباله

های بیمارستانی)

فصل چهاردهم (از گذشته تا آینده) (نان)

۱- آرد را در چه مکان هایی نگه داری می کنند؟ آرد را می توان در کیسه هایی از جنس کتان و یا در سیلونگه داری کرد.

۲- مکان نگه داری آرد باید چه شرایطی داشته باشد؟ محل نگه داری آرد باید بدون بو، مزه و بدون حشره و... باشد. دارای تهویه هوا باشد و از قرار دادن در برابر نم، گرما و پرتو آفتاب جلوگیری شود.

۳- اصلی ترین ماده غذایی کشور ما چیست؟ نان

۴- مراحل تهیه نان را به ترتیب نام ببرید؟ (۱) درو کردن گندم (۲) آسیاب گندم و تهیه آرد (۳) خمیر کردن آرد (۴) پختن خمیر در نانوائی.

۵- برای خرد کردن دانه های گندم آن ها را میکنند. (آسیاب)

۶- در مرحله ی خمیر کردن چه کاری انجام میشود؟ آرد گندم با آب به کمک مخلوط کن مخلوط میشود.

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 نانوائی - در تنور صنعتی (دستگاه).

۱۰- ضایعات نانی چیست؟ قسمت هایی از نان که پخت خوبی نداشته باشد را ضایعات نانی میگویند

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

۱۲- خمیر نان به چند روش درست می شود؟ به دو صورت دستی و ماشینی

۱۳- روش آسیاب کردن از گذشته تا به حال چه تغییری کرده است؟ در گذشته از آسیاب دستی و یا آسیاب بادی و در حال حاضر از آسیاب برقی استفاده می کنند.

۱۴- چرا باید در مصرف نان، دقت کنیم تا مقداری از آن دور ریخته نشود؟ چون نان اصلی ترین ماده ای غذایی برای تغذیه ی ما انسان هاست و برای آماده کردن آن به افراد زمانی زحمت می کشند.

۱۵- چه کسانی برای تهیه ی نان زحمت می کشند؟ کشاورزان - آسیابان ها - سیلودار ها - نانواها