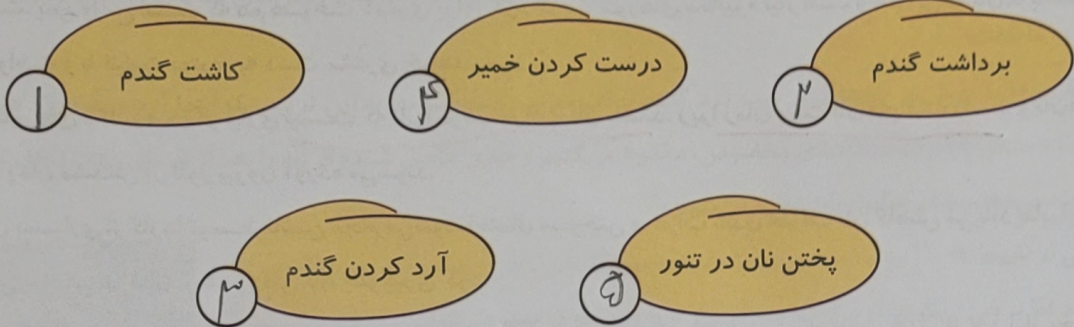


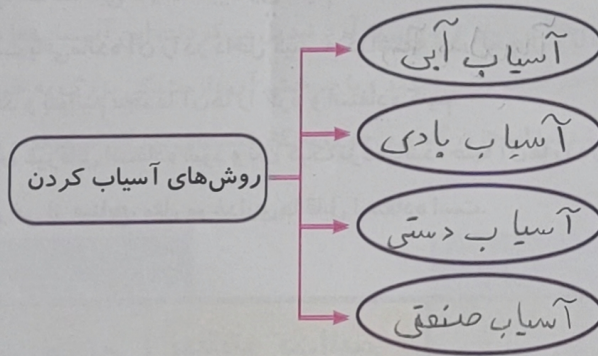
فعالیت کلاسی ۱



۱ مراحل تهیه نان را به ترتیب شماره گذاری کن.



۲ با کمک نقشه‌ی مفهومی کامل کن.



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

۱. ...
 ۲. ...
- ۴ اگر تصمیم بگیری در خانه نان درست کنی به چه موادی نیاز داری؟
- آرد، آب، نمک، خمیر، مایع ...

Mira

نام نخوان

۱۴۰۴ / ۲ / ۳

ملاحظه شد تلاشت خیلی با ارزشه



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

برای آسیاب کردن گندم استفاده می‌شود...

الف آسیاب بادی...

ب آسیاب آبی...



ب



الف

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

۱ پخت نان با کیفیت

۲ بسته بندی صحیح

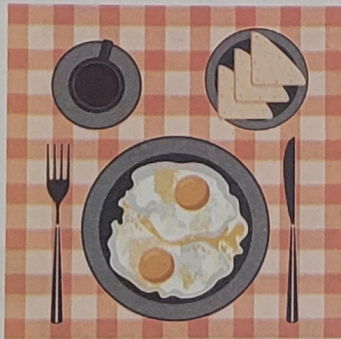
۳ استفاده درست از نان

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

۱ خشک کردن و آرد کردن آن

۲ غذای پرندگان

۴ روش بسته بندی درست نان را بنویس.



بسته بندی نان

قرار دادن در کیسه می پلاستیک

تبرید کردن نان

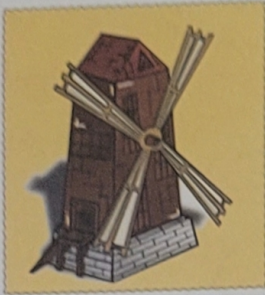
خانم نجفانی
E. M. M. A

۱۴۰۴ / ۲ / ۳

ملاحظه شد، تلاشت خیلی با ارزش

تمرین

۱ هر آسیاب را به نام آن وصل کن.



پ

ب

الف

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 گندم درست می‌کنند. (جو/گندم - جو/برنج)

ب: خمیر آماده شده را داخل برشته حرارت می‌دهیم. (آسیاب - تنور)

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

ت: برای پخته نان از تنورهای و 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 تنورهای سنتی گرما به صورت یکسان به تمام قسمت‌ها می‌رسد. ✗

ت: در تنور مکانیزه احتمال سوختن اطراف نان کاهش می‌یابد. ✓

۴ یک نان روشن و یک نان تیره نام ببر.

روشن: لواش تیره: سنگک

مانم بخوانی
Mina
۱۴۰۴ / ۲ / ۳

ملاحظه شد تلاشت خیلی با ارزشه

با انتخاب گزینه‌ی مناسب به پرسش‌های داده شده پاسخ بده.

الف: از ترکیب آرد گندم و آب درست می‌شود.

(۴) آرد

(۳) سبوس

(۲) نان

(۱) خمیر

ب: آسیاب‌هایی که پره‌های بزرگ آن توسط جریان آب می‌چرخد، چه نام دارند؟

(۴) بادی

(۳) آبی

(۲) ابرو بادی

(۱) مکانیزه

پ: تنورهای سوخت بیشتری نیاز دارند.

(۴) پیشرفته

(۳) امروزی

(۲) سنتی

(۱) مکانیزه

خانم نهمانی
۱۴۰۴ / ۲ / ۳
ملاحظه شد، تلاش خیلی با ارزش

خودارزیابی

خیلی خوب خوب قابل قبول نیاز به تلاش

☒	☐	☐	☐
☒	☐	☐	☐
☒	☐	☐	☐
☒	☐	☐	☐
☒	☐	☐	☐

روش‌های آسیاب کردن گندم را نام می‌برم.

انواع تنور را می‌شناسم.

با انواع نان‌ها آشنا هستم.

روش‌های کاهش هدر رفتن نان را می‌دانم.

چگونگی استفاده از باقی‌مانده‌ی نان را می‌دانم.