

۱ - اصلی ترین ماده غذایی کشور ما چیست؟

پاسخ : نان

۲ - مراحل آماده سازی نان را به ترتیب نام ببرید؟

پاسخ : ۱- کاشتن گندم

۲- درو کردن گندم

۳- آسیاب کردن گندم

۴- بسته بندی آرد در کیسه ها

۵- خمیر کردن آرد

۶ - پخت نان

۳ - در گذشته گندم را چگونه آسیاب می کردند؟

پاسخ : با آسیاب سنگی

۴- امروزه گندم را چگونه آسیاب می کند؟

پاسخ : با آسیاب برقی

۵ - انسان هادر شهر بیشتر از کدام تنور استفاده می کند؟

پاسخ : تنور ماشینی

۶ - اسراف نکردن نان به چه معنی است؟

پاسخ : به اندازه خریدن نان و مصرف درست نان

۷ - چرا انسان ها سعی میکنند از نان درست استفاده کنند و آن را اسراف نکنند؟

پاسخ : چون نعمت خداست و باید قدر نان را دانست و همچنین انسان های زیادی برای تهیه ی نان زحمت کشیده اند.

۸ - درو کردن چگونه انجام می شود؟

پاسخ : با داس یا با کمک کمباین جمع آوری می شود.

۹ - در مرحله آسیاب کردن چه کاری انجام می شود ؟

پاسخ: پوسته گندم ها جدا می شود و گندم به کمک آسیاب به ذرات ریزتر تبدیل می شود.

۱۰ - برای خرد کردن دانه های گندم آن را می کنند.

پاسخ : آسیاب

۱۱- در مرحله خمیر کردن چه کاری انجام می شود؟
پاسخ: آرد گندم با آب به کمک مخلوط کن خمیر می شود.

۱۲- خمیر کردن آرد چگونه انجام می شود؟
پاسخ: به صورت دستی یا با کمک دستگاه مخلوط کن.

۱۳- انواع آسیاب ها را نام ببرید؟
پاسخ: آسیاب آبی - آسیاب بادی - آسیاب دستی و آسیاب برقی

۱۴- چند نمونه از روش های پخت نان را نام ببرید؟
پاسخ: تنورناروایی- تنور خانگی -تنور صنعتی

۱۵- ضایعات نانی چیست؟
پاسخ: قسمت هایی از نان که پخت خوبی نداشته باشد را ضایعات نان می گویند.

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