

پاسخنامه درس چهاردهم : از گذشته تا آینده (نان)

تشریحی

ساده

۱- گندم را در کجا آرد می کنند؟

پاسخ: گندم را در آسیاب آرد می کنند و آسیاب ها مختلف هستند.

۲- در زیر مراحل تهیه نان آمده است:

۱) برداشت گندم

۲) تبدیل گندم به آرد

۳) تبدیل آرد به خمیر

۴) تبدیل خمیر به نان

کدام یک از مراحل، کار نانواها را به طور معمول نشان می دهد؟

پاسخ: نانواها، به طور معمول آرد را به خمیر تبدیل می کنند و از خمیر نان می پزند، بنابراین فقط دو مرحله ی «ج» و «د» کار نانواها را نشان می دهد.

۳- در تصویرهای زیر به ترتیب از راست به چپ، آسیاب ها به کمک چه چیزی کار می کنند؟ کدام یک امروزی تر است؟



الف



ب



ج

پاسخ: آسیاب اول به کمک باد به چرخش در می آید؛ آسیاب دوم به کمک آب و آسیاب سوم به کمک جریان برق کار می کند، آسیاب های اول و دوم قدیمی تر بوده و آسیاب سوم امروزی تر است.

۴- نام هر یک از نان های زیر را بنویسید.

باگتسنگکبربریتافتون

متوسط

۵- برای آن که مقدار کمتری نان دور ریخته شود، چه راه‌حلی را پیشنهاد می‌کنید؟ (دو مورد بنویسید).

پاسخ: به اندازه‌ی مصرف خود نان بخریم.

- پس از خوردن نان، بقیه‌ی آن را داخل نایلون قرار دهیم.

- نان را در جای خشک و خنک نگهداری کنیم.

تستی

ساده

۶- در گذشته از آسیاب‌های استفاده می‌شد. امروزه از آسیاب‌های برای تهیه‌ی آرد گندم در خانه استفاده می‌شود.

(۱) سنگی، برقی، بادی - آبی (۲) سنگی، آبی و بادی - برقی

(۳) برقی، آبی و بادی - سنگی (۴) آبی، سنگی و برقی - بادی

پاسخ: گزینه‌ی «۲» با توجه به شکل صفحه‌ی ۱۰۰ کتاب درسی در گذشته از آسیاب‌های بادی، آبی و سنگی استفاده می‌شد. اما امروزه از آسیاب‌های برقی برای تهیه‌ی آرد گندم در خانه‌ها استفاده می‌شود.

۷- در کدام گزینه مراحل آماده‌سازی نان به‌ترتیب بیان شده است؟

(۱) درو کردن گندم - تهیه‌ی خمیر - آسیاب کردن - پختن
پختن

(۲) آسیاب کردن - درو کردن گندم - تهیه‌ی خمیر - پختن
پختن

(۳) درو کردن گندم - آسیاب کردن - تهیه‌ی خمیر - پختن
پختن

پاسخ: گزینه‌ی «۳» با توجه به مراحل آماده‌سازی نان در صفحه‌ی ۹۹ کتاب درسی گزینه‌ی «۳» صحیح است.

۸- در تصاویر زیر، مراحل آماده سازی نان آمده است. کدام گزینه ترتیب صحیح مراحل تهیه ی نان را نشان می دهد؟



«د»

«ج»

«ب»

«الف»

۲، «الف» ← «د» ← «ج» ← «ب»

۱، «الف» ← «ج» ← «د» ← «ب»

۴، «ج» ← «د» ← «الف» ← «ب»

۳، «ج» ← «د» ← «الف» ← «ب»

پاسخ: گزینه ی «۲» مراحل آماده سازی نان به صورت زیر است:

مرحله ی اول : درو کردن گندم / مرحله ی دوم: تهیه ی آرد

مرحله ی سوم: تهیه ی خمیر / مرحله ی چهارم: پخت نان در تنور

۹- کدام یک از روش های زیر روش مناسبی برای اینکه مقدار کمتری نان دور ریخته شود، نیست؟



۱، به اندازه ی مصرف خانواده نان بخریم.

۲، نان های داغ را درون نایلون روی هم قرار دهیم.

۳، نانوا نان را با کیفیت خوب تولید کند.

۴، پس از خوردن نان، اضافه ی آن را داخل نایلون و در یخچال قرار دهیم.

پاسخ: گزینه ی «۲» نان های داغ را نباید در نایلون قرار دهیم. وقتی که نان از تنور درآمد ابتدا باید صبر کنیم تا نان

خنک شود سپس آن را در کیسه فریزر قرار دهیم.

۱۰- کدام گزینه در مورد تهیهی خمیر به روش دستی و به کمک دستگاه مخلوط‌کن درست نیست؟

(۱) در تهیهی خمیر به کمک دستگاه مخلوط‌کن، در مدت زمان یکسان، مقدار بیشتری خمیر نسبت به روش دستی می‌توان تولید کرد.

(۲) برای تهیهی خمیر به کمک دستگاه مخلوط‌کن به برق نیاز داریم.

(۳) در تهیهی خمیر به کمک دستگاه مخلوط‌کن آب بیشتری مصرف می‌شود.

(۴) تهیهی خمیر به کمک دستگاه مخلوط‌کن سریع‌تر از روش دستی است.

پاسخ: گزینه ی «۳» برای تهیه ی خمیر مقدار مشخصی آب لازم است که آن مقدار هم در روش دستی و هم در تهیه ی خمیر به کمک دستگاه مخلوط کن مصرف می شود. سایر گزینه ها صحیح هستند.

۱۱- کدام یک از آرد به دست نمی‌آید؟



پاسخ: گزینه ی «۴» برنج از آرد به دست نمی‌آید.

۱۲- کدام یک از گزینه‌های زیر، مراحل تهیهی نان را به درستی نشان می‌دهد؟

- (۱) آرد ← آسیاب ← گندم ← ترکیب با آب ← خمیر ← پختن ← نان
- (۲) خمیر ← ترکیب با آب ← آرد ← پختن ← گندم ← آسیاب ← نان
- (۳) گندم ← پختن ← خمیر ← آسیاب ← آرد ← ترکیب با آب ← نان
- (۴) گندم ← آسیاب ← آرد ← ترکیب با آب ← خمیر ← پختن ← نان

پاسخ: گزینه ی «۴» برای تهیه ی نان ابتدا باید گندم آسیاب شود تا آرد بدست بیاید. سپس آرد را با آب مخلوط می کنند تا خمیر درست شود. خمیر را در تنور می پزند تا نان آماده شود.

۱۳- در کشور ما ایران اصلی ترین ماده ی غذایی است.



پاسخ: گزینه ی «۱» در کشور ما ایران، نان اصلی ترین ماده غذایی است.

متوسط

۱۴- کدام گزینه صحیح نیست؟

(۱) برای تهیه ی خمیر، آرد گندم با آب مخلوط می شود.

(۲) گندم ها به وسیله ی داس یا به کمک ماشین مخصوص جمع آوری می شوند. به این مرحله، آسیاب کردن می گویند.

(۳) به کسی که نان می پزد، نانوا می گویند.

(۴) معمولاً نان در تنور پخته می شود.

پاسخ: گزینه ی «۴» در گذشته برای پختن نان از آسیاب های بادی و آبی استفاده می شد. با پیشرفت علم و با

گذشت زمان پختن نان بسیار آسان تر شده است.

۱۵- در آسیاب های قدیمی برای تبدیل کردن گندم به آرد، نیاز به و بود و با گذشت زمان

پخت نان بسیار شده است.

(۱) برق - گاز - آسان تر (۲) برق - آب - سخت تر (۳) آب - باد - سخت تر (۴) باد - آب - آسان تر

پاسخ: گزینه ی «۲» گندم ها به وسیله ی داس یا به کمک ماشین مخصوص جمع آوری می شوند. به این مرحله درو

کردن گندم گفته می شود.