



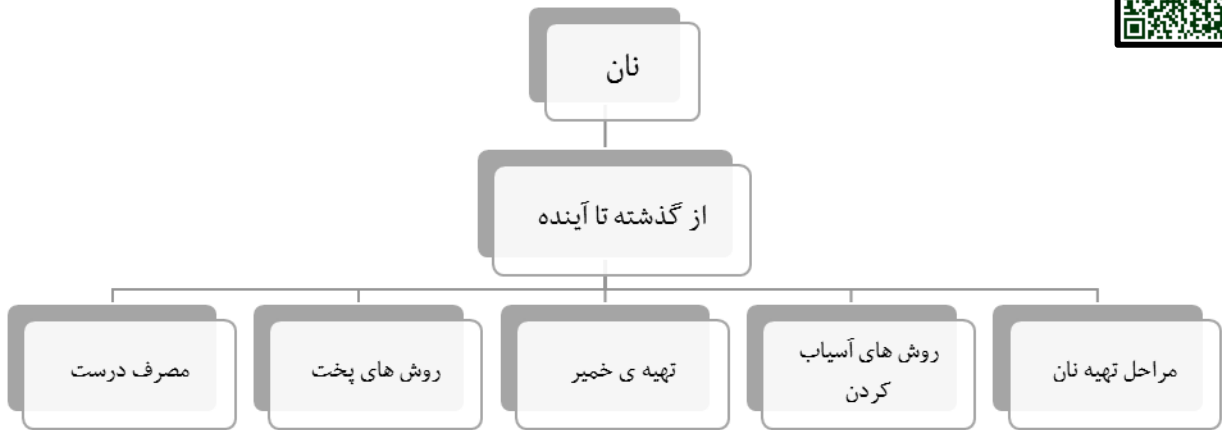
## درس ۱۴: از گذشته تا آینده (نان)



به نان احترام بگذارید که خداوند به آن احترام گذاشته است.

پیامبر اکرم (ص)

درسنامه



نان از زمان های قدیم یکی از اصلی ترین مواد غذایی انسان بوده است. او ابتدا خوشه های غلات مثل گندم و جو را به صورت خام می خورد. کم کم یاد گرفت غلات را بکوبد و به شکل آرد درآورد و با آب مخلوط کند؛ سپس خمیر به دست آمده را برشته کند. با گذشت زمان آموخت که چگونه تنور بسازد و نان تهیه کند. شکل تنور ها با زیاد شدن جمعیت و پیشرفت علم در حال تغییر بوده تا به شکل امروزی درآمده است.

مراحل تهیه نان سخت و دشوار است. کشاورزان زحمت کش ابتدا زمین را شخم می زنند، بعد دانه هارا می کارند، با مراقبت و آبیاری گندم یا جو رشد می کند. سپس درو می کنند و آن ها را در کارخانه های بزرگ آرد می کنند و در اختیار نانوایی ها قرار می دهند.

### روش های آرد کردن (آسیاب):

روش های آسیاب از گذشته تا به امروز تفاوت های زیادی کرده است. در قدیم، هر خانواده گندم موردنیاز خود را به وسیله ای به نام (دستاس)، آرد می کرد کم کم آسیاب ها ساخته شد که آسیابان گندم هارا آن جا آرد می کردند این آسیب های به وسیله آب یا باد می چرخیدند. کم کم آسیاب های ماشینی ساخته شد که به وقت و نیروی کمتری نیاز داشت و کار آسیاب کردن بسیار سریع و راحت تر انجام می شد.

همه آسیاب ها با حرکت کردن کار می کنند و از گذشته های دور انسان ها با بهره گیری از انرژی های باد و آب و غیره آسیاب کردن را آسان تر کردند.

-درست کردن خمیر از آرد.

آماده کردن خمیر برای یک کیک خانگی یا نان و شیرینی در خانه با دست هم امکان پذیر است.





## سوالات درس ۱۴: از گذشته تا آینده (نان)



جاهای خالی را با کلمات مناسب پر کنید.

۱- برای خورد کردن دانه‌های گندم آن را ..... می‌کنند.

۲- نام هر یک از نان‌های زیر را بنویسید



.....

.....

.....

.....

۳- در کشور ما ایران اصلی‌ترین ماده‌ی غذایی ..... است.



(د



ج)



(ب



الف)

به سوالات زیر پاسخ کوتاه دهید.

۱- در گذشته گندم را چگونه آسیاب می‌کردند؟

.....

۲- امروزه گندم را چگونه آسیاب می‌کنند؟

.....

۳- انسان‌ها در شهر بیشتر از کدام تنور استفاده می‌کنند؟

.....

۴- گندم را در کجا آرد می‌کنند؟

.....

۵- در زیر مراحل تهیه‌ی 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 نانوایان را به‌طور معمول نشان می‌دهد؟

.....





## سوالات درس ۱۴: از گذشته تا آینده (نان)



به سوالات زیر پاسخ کامل دهید.

۱- مراحل آماده‌سازی نان را به ترتیب نام ببرید؟

---

---

---

۲- اسراف نکردن نان به چه معنی است؟

---

---

---

۳- چرا انسان‌ها سعی می‌کنند از نان درست استفاده کنند و آن را اسراف نکنند؟

---

---

---

۴- درو کردن چگونه انجام می‌شود؟

---

---

---

۵- در مرحله‌ی آسیاب کردن چه کاری انجام می‌شود؟

---

---

---

۶- در مرحله‌ی خمیر کردن چه کاری انجام می‌شود؟

---

---

---

۷- خمیر کردن آرد چگونه انجام می‌شود؟

---

---

---

۸- انواع آسیاب‌ها را نام ببرید؟

---

---

---

۹- چند نمونه از روش‌های پخت نان را نام ببرید؟

---

---

---





## سوالات درس ۱۴: از گذشته تا آینده (نان)



۱۰- ضایعات نانی چیست؟

.....  
.....

۱۱- از ضایعات نان چه استفاده‌ای می‌شود؟



۱۲- برای آن که مقدار کمتری نان دور ریخته شود، چه راه‌حلهایی را پیشنهاد می‌کنید؟ (دو مورد)

.....  
.....

گزینه مناسب را انتخاب کنید.

۱- در کدام گزینه مراحل آماده‌سازی نان به ترتیب بیان شده است؟

- ۱) درو کردن گندم- تهیهی خمیر- آسیاب کردن- پختن
- ۲) آسیاب کردن- درو کردن گندم- تهیهی خمیر- پختن
- ۳) درو کردن گندم- آسیاب کردن- تهیهی خمیر- پختن
- ۴) تهیهی خمیر- درو کردن گندم- آسیاب کردن- پختن

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

- الف) به اندازه‌ی مصرف خانواده نان بخریم.
- ب) نان‌های داغ را درون نایلون روی هم قرار دهیم.
- ج) نانوا نان را با کیفیت خوب تولید کند.
- د) پس از خوردن نان، اضافه‌ی آن را داخل نایلون و در یخچال قرار دهیم.

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

- الف) در تهیهی خمیر به کمک دستگاه مخلوط‌کن، در مدت زمان یکسان، مقدار بیشتری خمیر نسبت به روش دستی می‌توان تولید کرد.
- ب) برای تهیهی خمیر به کمک دستگاه مخلوط‌کن به برق نیاز داریم.
- ج) در تهیهی خمیر به کمک دستگاه مخلوط‌کن آب بیشتری مصرف می‌شود.
- د) تهیهی خمیر به کمک دستگاه مخلوط‌کن سریع‌تر از روش دستی است





۴- کدام یک از آرد به دست نمی آید؟

(الف)



(ب)



(ج)



(د)



۵- کدام یک از گزینه های زیر، مراحل تهیه ی نان را به درستی نشان می دهد؟

(الف) آرد ← آسیاب ← گندم ← ترکیب با آب ← خمیر ← پختن ← نان

(ب) خمیر ← ترکیب با آب ← آرد ← پختن ← گندم ← آسیاب ← نان

(ج) گندم ← پختن ← خمیر ← آسیاب ← آرد ← ترکیب با آب ← نان

(د) گندم ← آسیاب ← آرد ← ترکیب با آب ← خمیر ← پختن ← نان

۶- 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) معمولا نان در تنور پخته می شود.

۷- 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

