

# فصل ۱۲

## از گذشته تا آینده (نان)



نان اصلی ترین ماده ی غذایی در ایران است. ✓

نان را از گندم به دست می آورند ابتدا دانه های گندم را در آسیاب آرد می کنند. ✓

آرد را با آب و یک مایه ی مخصوص به خمیر تبدیل می کنند و به خمیر شکل می دهند و آن را در نور می گذارند تا پخته شود. ✓



انواع آسیاب : آسیاب بادی - آسیاب آبی - آسیاب برقی - آسیاب ماشینی ✓

روش های خمیر کردن : خمیر کردن دستی و خمیر کردن به کمک دستگاه مخلوط کن. ✓



راه های بخت نان : ✓

نور گازی

نور ذغالی

نور برقی



دستی



دستگاه مخلوط کن



برای آنگه مقدار کمتری نان دور ریخته شود چه راه حل هایی پیشنهاد می کنید؟



## فصل چهاردهم ( از گذشته تا آینده ) ( نان )

1	آرد را در چه مکان هایی نگه داری می کنند ؟ آرد را می توان در کیسه هایی از جنس کتان و یا در سیلو نگه داری کرد.
2	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 .
3	اصلی ترین ماده غذایی کشور ما چیست ؟ نان
4	مراحل تهیه نان را به ترتیب نام ببرید ؟ (1) درو کردن گندم (2) آسیاب گندم و تهیه آرد (3) خمیر کردن آرد (4) پختن خمیر در نانوايي
5	برای خرد کردن دانه های گندم آن ها را ..... آسیاب ..... می کنند .
6	در مرحله ی خمیر کردن چه کاری انجام میشود ؟ آرد گندم با آب به کمک مخلوط کن مخلوط میشود .
7	خمیر کردن آرد چگونه انجام می شود ؟ به صورت دستی یا به کمک مخلوط کن
8	انواع آسیاب ها را نام ببرید ؟ آسیاب آبی ، آسیاب بادی ، آسیاب برقی ، آسیاب دستی

<p>چند نمونه از روش های پخت نان را نام ببرید؟ در تنور خانگی - در تنور نانوایی - در تنور صنعتی ( دستگاه )</p>	<p>9</p>
<p>ضایعات نانی چیست؟ قسمت هایی از نان که پخت خوبی نداشته باشد را ضایعات نانی می گویند .</p>	<p>10</p>
<p>از ضایعات نان چه استفاده هایی می شود؟ برای خوراک دام و حیوانات خانگی مثل مرغ و خروس</p>	<p>11</p>
<p>خمیر نان به چند روش درست می شود؟ به دو صورت : دستی و ماشینی</p>	<p>12</p>
<p>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 .</p>	<p>13</p>
<p>چرا باید در مصرف نان ، دقت کنیم تا مقداری از آن دور ریخته نشود؟ چون نان اصلی ترین ماده ی غذایی برای تغذیه ی ما انسان هاست و برای آماده کردن آن ، افراد زیادی زحمت می کشند .</p>	<p>14</p>
<p>چه کسانی برای تهیه ی نان زحمت می کشند؟ کشاورزان - آسیابان ها - سیلودارها - نانوایان</p>	<p>15</p>