

پاشکر از آموزگار محترم سرکار خانم سیدیان

تھیہ و تنظیم :

ماریا رسنی

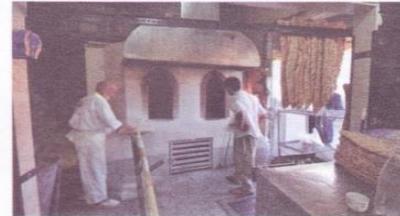


از گذشته تا آینده نان



مراحل تهیه نان

در کشور ما ایران، نان اصلی‌ترین ماده‌ی غذایی است. تصویرهای زیر چگونگی آماده سازی نان را نشان می‌دهد.



با اعضای گروه خود درباره‌ی ترتیب انجام مراحل تهیه نان گفت و گو کنید. مراحل را به ترتیب انجام، شماره‌گذاری کنید. در هر مرحله چه کاری انجام می‌شود؟

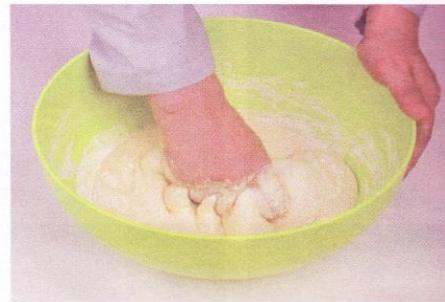
روش های آسیاب کردن

تصویرهای زیر برخی آسیابهایی را که برای آرد کردن گندم استفاده شده نشان می‌دهد.
از معلم خود بخواهید چگونگی کار هر یک را برای شما بیان کند.



تّهیه خمیر از آرد

خمیر کردن دستی و خمیر کردن به کمک دستگاه مخلوط کن، نمونه هایی برای تهیه خمیر از آرد هستند. درباره ای این دو روش تهیه خمیر از آرد در کلاس گفت و گو کنید. و آن ها را با یکدیگر مقایسه کنید.

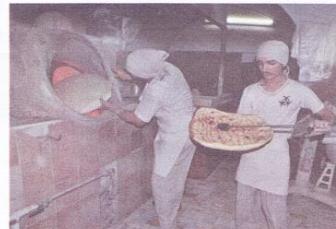


به نان احترام بگذارید که خداوند به آن احترام گذاشته است. پیامبر اکرم (ص)

روش های پخت نان

در تصویرهای زیر برخی روش‌های پخت نان نشان داده شده است.

در روستا یا شهری که شما زندگی می‌کنید، از چه روش‌هایی برای پخت نان استفاده می‌شود؟



ایستگاه فکر

چرا روش تهییه نان از گذشته تا به امروز به تدریج تغییر گرده است؟



صرف درست

در دنیا هر ساله هزاران کودک گرسنه هستند، در حالی که مقدار زیادی از نان تولید شده دور ریخته می‌شود. با هم کلاسی‌های خود گفت و گو کنید چرا این اتفاق می‌افتد.
از ضایعات نان در محل زندگی شما چه استفاده‌هایی می‌شود؟
برای کاهش مقدار ضایعات نان چه راه حل‌هایی را پیشنهاد می‌کنید؟

