



درسنامه‌ی درس ۱۴: از گذشته تا آینده (نان)



سلام پسرهای عزیزم امروز می خواهیم با یکدیگر درس چهاردهم علوم را مطالعه کنیم .

نان اصلی ترین ماده ی غذایی ما ایرانیان است .

برای تهیه ی نان این کارها باید انجام شود .

- (۱) ابتدا کشاورزان ، زمین کشاورزی را برای کاشت گیاه گندم **شخم** می زنند. ( در قدیم با گاو آهن و امروزه با تراکتور شخم می زنند).
- (۲) به کمک دست یا با ماشین های کشاورزی ، **بذر گندم را در خاک می کارند و آبیاری می کنند.**
- (۳) بعد از این که گندم ها سبز و بزرگ شدند ، آن ها را **به کمک داس یا دستگاه مخصوص درو** می کنند .
- (۴) با وسیله ای به نام **خرمن کوب** ، **گندم ها را از ساقه هایشان جدا** می کنند .



۵) گندم ها را آسیاب می کنند تا آرد گندم به دست بیاید . ( در گذشته برای تهیه ی آرد گندم ، از آسیاب های سنگی ، آسیاب های آبی و آسیاب های بادی استفاده می شد ، اما امروزه گندم را در آسیاب های برقی آرد می کنند . در آسیاب های برقی ، سرعت تهیه ی آرد ، بالاتر از آسیاب های دستی ، آبی و بادی است . )



۶) آرد گندم را با آب و نمک مخلوط می کنند تا خمیر تهیه شود. (در گذشته برای درست کردن خمیر ، از دست استفاده می کردند ، اما امروزه از مخلوط کن های برقی استفاده می شود که مقدار بیشتری خمیر را می تواند درست کند . )



۷) خمیر نان را در تنور می پزند . ( در گذشته برای پخت نان ، از تنورهای زمینی استفاده می کردند ، اما امروزه از تنورهای گازی و صنعتی برای پخت نان استفاده می شود . )





۸) نان های آماده شده در اختیار مصرف کننده قرار می گیرد . اگر نان به درستی پخته نشود و یا ما آن را با روش های صحیح نگه داری نکنیم ، مقدار زیادی از نان تولید شده دور ریخته می شود .



- ۱- نان بهتر است بعد از خارج شدن از تنور ، کمی سرد شود .
- ۲- نان های داغ را نباید روی هم قرار داد .
- ۳- نان را بهتر است داخل پارچه ی تمیز و یا کیسه ی نایلونی شفاف نگه داری کنیم .
- ۴- نان باید در جای خشک و خنک نگه داری شود .
- ۵- در مصرف نان باید صرفه جویی کنیم .
- ۶- ضایعات نان را جداگانه در ظرفی جمع آوری می کنیم تا برای خوراک حیوانات خانگی استفاده کنیم .