

درس ۱۴ - کاردسته تا آینده (نان)

الف) ۱- درخت [۷۱] ۲- باروت [۷۰] ۳- باروت [۷۹]

ب) ۴- نان [۷۹] ۵- خمیر [۷۹] ۶- کم [۷۱] ۷- صنعت [۷۹]

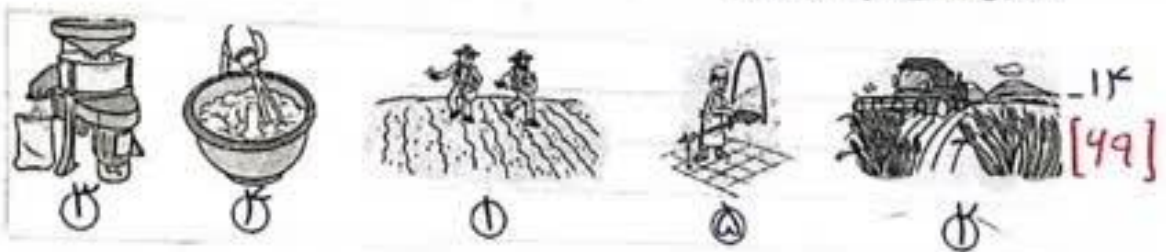
پ) ۸ [۷۹] ۱- پ ۲- ب ۳- ت

ت) ۹- برنجی [۷۹] ۱۰- برنجی [۷۰]

ث) ۱۱- نان لواش - تانقون - بربری - سنگ - باکت و... [۷۹]

۱۲- ۱- کندم ۲- جو ۳- ذرت ۴- سویا [۷۹]

۱۳- آسیاب بادی نیروی لازم برای چرخیدن را از باد می‌گیرد. در آسیاب بادی، چرخ دلهای [۷۰] پره‌های بادگیر است و این پره‌ها به یک محور میله‌ای وصل شده‌اند. زمانیکه باد می‌وزد، پره‌های بادگیر شروع به حرکت کرده و در نتیجه چرخ شروع به گردش می‌کند و دانه‌ی غلات را آرد می‌کند.



۱۵- پاسخ پیمانی:

نوع نان	روش پخت	
	سنتی و قدیمی با تور سنگی	صنعتی، ماشینی و برقی
۱- نان باکت		✓
۲- نان لواش		✓
۳- نان بربری	✓	
۴- نان سنگک	✓	

۱۶. از مایعات نان می‌توان به عنوان غذای پزیده‌ها، کرم‌ها و حشرات و کرم‌ها استفاده کرد.
[۷۲] همچنین از برخی مایعات نان می‌توان در تهیه مواد غذایی استفاده کرد؛ مثلاً غلیظ کردن سوب یا استفاده در نازک‌پخت.

۱۷. مایه‌ها به آنکه نوع غذایی است به اندازه خیلی بیشتر شده است می‌توان به نفع و زیان [۷۲] امروزه مقدار نان مصرفی کمتر از گذشته است؛ بنابراین در حال گذشته مقدار مصرفی آن بیشتر بوده است.

۱۸. آورد مصرفی در نان‌ها متفاوت است و به همین دلیل نوعی آورد می‌تواند در تعیین قیمت [۷۱] نان‌ها تأثیرگذار باشد و همچنین ممکن است سفره و آسانی مراحل تهیه‌ی نان را سبب یی قیمت آن در قیمت نان نقش داشته باشد.

۱۹. مخلوط کردن خمیر به یک مایه بیشتر است؛ چراکه در روش مایه مواد به صورت طاز [۷۱] کدیت با هم مخلوط می‌شوند و نسبت به روش دستی بهتر است و همچنین مخلوط کردن خمیر به روش دستی، انرژی و نیروی زیادی به کار می‌برد و زحمت زیادی دارد.
(صفره جویی در زمان تیر می‌تواند یکی از بهترین‌های روش مایه باشد.)

۲۰. آسیاب‌های برقی و کارخانه‌ای در زمان کمتر، کارایی بیشتری دارند و استفاده از آنها انرژی و توان انسان را نمی‌طلبد؛ در واقع زحمت تیری دارد (برخلاف آسیاب دستی که به صورت دستی کار می‌کرد).

همچنین آسیاب بادی و آب به نفع شرایطی (وجود باد و آب کافی) می‌تواند کار کند؛ برای مثال اگر باده اندازه‌ی کافی نباشد، پره‌های آسیاب نمی‌تواند به چرخند و آسیاب غلات آفاق نمی‌اند.
کردن