

درون آشیانه‌ها

۱۰



در کشور ما پرنده‌ای به نام «چرخ ریسک» زندگی می‌کند. این پرنده آشیانه‌اش را می‌بافد. چرخ ریسک، شاخه‌ها و برگ‌های نازک گیاهان را جمع‌آوری می‌کند و با نوکش آن‌ها را به هم می‌بافد. سپس درون لانه را با پره‌های نرم خود یا پرندگان دیگر و نیز قسمت‌های نرم گیاهان پُر می‌کند تا جای تخم‌هایش نرم باشد. این آشیانه فقط یک سوراخ برای ورود و خروج پرنده دارد.

شگفتی‌های آفرینش

چه کسی به چرخ ریسک این توانایی را داده است؟



خارج از کلاس

درباره‌ی آشیانه‌سازی یک جانور اطلاعات جمع‌آوری کنید و نتیجه را به دوستانتان بگویید.

به همراه فرزند خود کتابی درباره‌ی لانه‌سازی جانوران مطالعه کنید.

مشاهده کنید

بسیاری از مورچه‌ها در زیر خاک لانه می‌سازند. بیا لانه‌سازی آن‌ها را مشاهده کنیم.

- ۱ با همکاری دوستان گروه خود مقداری خاک نرم و مرطوب و تعدادی مورچه‌ی درشت را از باغچه بردارید.
 - ۲ خاک را درون ظرف شیشه‌ای بریزید و با احتیاط مورچه‌ها و تعدادی دانه‌ی برنج یا گندم را روی خاک بگذارید.
 - ۳ در ظرف را با پارچه‌ی نازک ببندید. اطراف ظرف را هم با پارچه یا پلاستیک سیاه رنگ بپوشانید.
 - ۴ روزی یک قاشق آب روی خاک بریزید.
 - ۵ ظرف را در جای مناسبی در اتاق بگذارید و اصلاً آن را تکان ندهید.
- هر روز ظرف را با دقت و احتیاط نگاه کنید و تغییراتی را که مشاهده می‌کنید، به کلاس گزارش دهید. پس از انجام کار، خاک و مورچه‌ها را به باغچه برگردانید.

هشدار

برای آماده کردن لانه از دستکش استفاده کنید.



گفت‌وگو کنید

لانه برای جانوران چه فایده‌هایی دارد؟

وسایل لازم برای ساختن لانه‌ی مورچه‌ها را به فرزند خود بدهید و برای این کار به او کمک کنید.

جمع‌آوری اطلاعات

به کمک دوستان گروه خود یکی از جانوران تصویرهای این صفحه را انتخاب و برای آن یک کارت مثل نمونه تهیه کنید.

کارت جانوران	
گروه ۳: احمد، محمد، مصطفی	نام جانور
خرگوش	چگونگی نگهداری از بچه‌ها
خرگوش بچه‌هایش را در لانه‌هایی که در زیر خاک درست کرده، به دنیا می‌آورد، به آن‌ها شیر می‌دهد و از آن‌ها مراقبت می‌کند تا بزرگ شوند.	ارتباط با جانداران دیگر
بچه خرگوش‌ها وقتی بزرگ شدند، برگ و ساقه و دیگر قسمت‌های گیاهان را می‌خورند.	
خرگوش‌ها غذای روباه و عقاب هستند.	



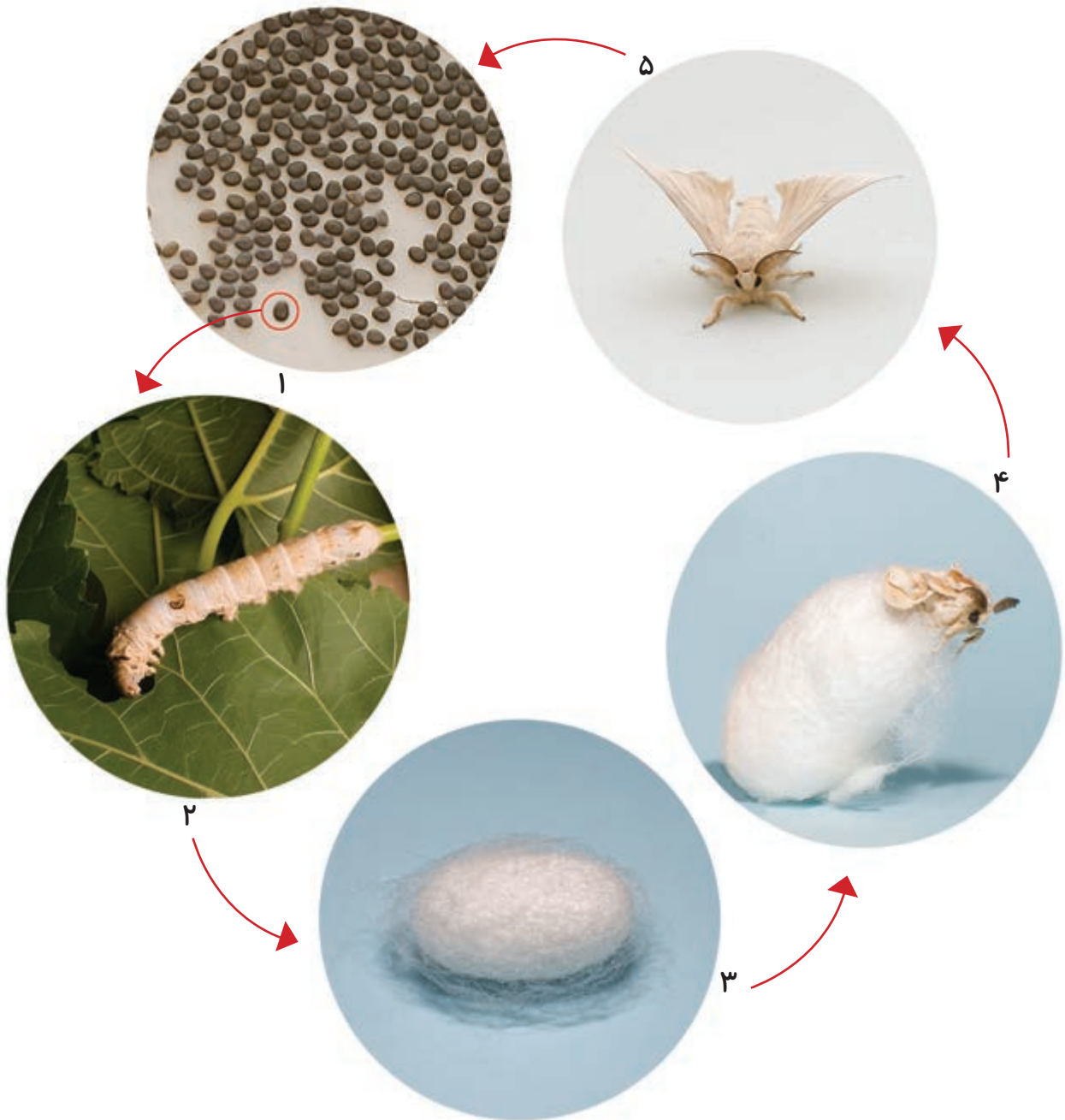
جانوران به روش‌های گوناگون از بچه‌های خود نگهداری می‌کنند.

گفت‌وگو کنید

ما از چه راه‌هایی می‌توانیم به جانوران کمک کنیم تا سالم بمانند؟

به فرزند خود برای جمع‌آوری اطلاعات درباره‌ی اینکه یک جانور چگونه از بچه‌اش نگهداری می‌کند، کمک کنید.

تصویرها را به دقت نگاه کنید.

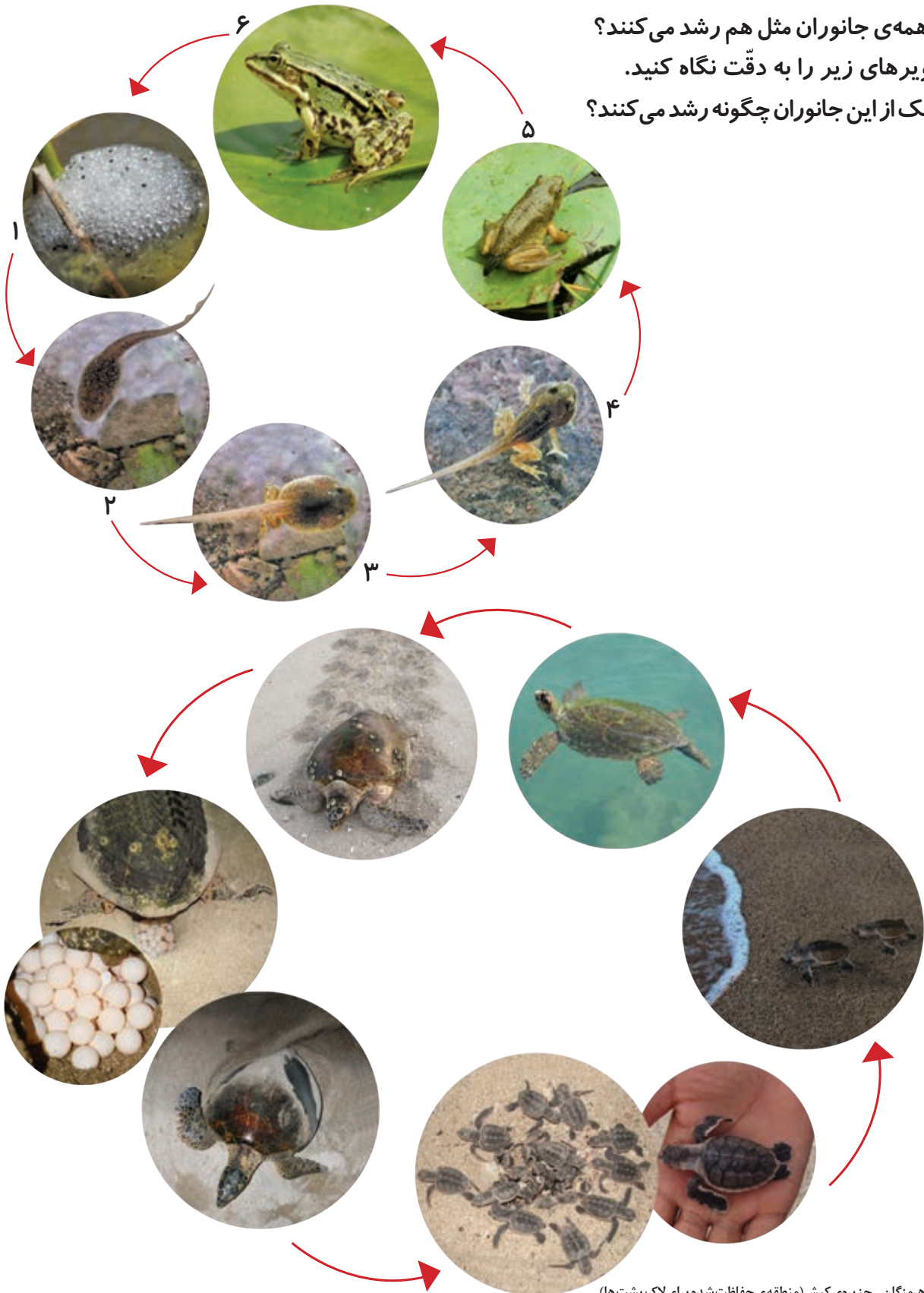


زندگی کرم ابریشم از یک تخم آغاز می‌شود. کرم ابریشم از تخم بیرون می‌آید. مدتی برگ‌های توت را می‌خورد و بعد روی یک شاخه پيله درست می‌کند. پس از مدتی پروانه‌ی کرم ابریشم از پيله خارج می‌شود.

خارج از کلاس

در جاهایی از کشور ما کرم ابریشم پرورش می‌دهند. درباره‌ی اینکه چگونه کرم ابریشم را پرورش می‌دهند، اطلاعات جمع‌آوری کنید و نتیجه را برای هم‌کلاسی‌هایتان بگویید.

آیا همه‌ی جانوران مثل هم رشد می‌کنند؟
 تصویرهای زیر را به دقت نگاه کنید.
 هریک از این جانوران چگونه رشد می‌کنند؟



استان هرمزگان - جزیره کیش (منطقه‌ی حفاظت شده برای لاک پشت‌ها)

۱۱ من رشد می کنم



گفت‌وگو کنید

شما اکنون چند سال دارید؟
کدام دوره‌های زندگی را پشت سر گذاشته‌اید؟
در طول زندگی خود چه دوره‌های دیگری خواهید گذراند؟
اکنون چه کارهایی را می‌توانید انجام دهید که در دوره‌ی نوزادی نمی‌توانستید؟
از وقتی که به دنیا می‌آییم تا زمانی که سالمند می‌شویم، بدن ما تغییرات زیادی می‌کند. ما چیزهای زیادی یاد می‌گیریم و توانایی انجام کارهای گوناگون را به دست می‌آوریم.

کار در منزل

چند عکس خود تا هشت سالگی را جمع‌آوری کنید.
با پدر و مادرتان درباره‌ی دوران نوزادی و کودکی گفت‌وگو کنید و به کمک آن‌ها جدول زیر را کامل کنید.

سن من	نشانه‌های رشد من
	در آمدن اولین دندان
	راه رفتن بدون کمک دیگران
	گفتن اولین کلمه
	حفظ کردن اولین شعر
	نوشتن نام خودم

مقایسه کنید

در گروه خود، جدول نشانه‌های رشدتان را با هم مقایسه کنید.

چند عکس از کودکی فرزند خود را به او بدهید و با او درباره‌ی چگونگی رشدش گفت‌وگو کنید.

کار در کلاس



محمد چند عکس از نوزادی تا هشت سالگی خود را به دوستانش نشان می‌دهد و به آنان می‌گوید که این مدت بدنش چه تغییراتی کرده و او چه کارهایی یاد گرفته است. شما هم این کار را انجام دهید.

کارت مراقبت کودک

(تغذیه، واکسیناسیون، پایش رشد)

ویژه پسران

شماره پرونده:
نام و نام خانوادگی کودک: **رضا ایرانی**
نام مادر: نام پدر:
تاریخ تولد، روز: ماه: سال:

وزن هنگام تولد (بر حسب گرم): **۳۲۰۰ گرم**
قد هنگام تولد (بر حسب سانتیمتر): **۵۰ سانتی متر**
دور سر هنگام تولد (بر حسب سانتیمتر):
کودک چندمین فرزند زنده مادر است؟
فاصله کودک با فرزند زنده قبلی مادر (بر حسب ماه):
نوع زایمان:
 طبیعی سزارین چندقلویی ترم نارس

استان: شهرستان: روستا:
مرکز بهداشتی درمانی: مطب:
خانه بهداشت: تیم سیار:
نشانی منزل:
تلفن منزل:
سایر نکات:

در هر مراجعه به مرکز بهداشتی درمانی یا مطب کارت مراقبت کودک را همراه داشته باشید.
شیر مادر تنها تا پایان ماه ششم زندگی و تا اواخر آن تا پایان سال دوم برای رشد طبیعی شیرمادر ضروری است.

گفت و گو کنید

رضا هشت سال دارد. در تصویر، کارت مراقبت او را می‌بینید. وقتی رضا به دنیا آمد، چند کیلوگرم وزن داشت؟ قد او چند سانتی‌متر بود؟

مقایسه کنید

با استفاده از کارت مراقبت خود، بگویید اندازه‌ی قد و وزن شما هنگام تولد تاکنون چقدر افزایش یافته است.

کارت مراقبت فرزند خود را به او بدهید تا قد و وزن خود هنگام تولد را بخواند.

اندازه‌ی قد	مقدار وزن	نام

اندازه‌گیری کنید
در هر گروه قد و وزن هم‌کلاسی‌هایتان را اندازه بگیرید و عددها را در جدولی مثل جدول روبه‌رو بنویسید.



گفت‌وگو کنید

چه کسانی برای بزرگ شدن شما تلاش کرده‌اند؟ برای قدردانی از ایشان چه کارهایی انجام می‌دهید؟

قرآن کریم: به پدر و مادر خود نیکی کنید. (و بالوالدین احساناً)

علم و زندگی

سارا و پدرش به مطب دندان پزشکی رفته‌اند. دندان‌پزشک پس از معاینه‌ی دندان‌های سارا به او گفت: دندان‌هایی که افتاده‌اند، شیری هستند و کم‌کم دندان‌های همیشگی جای آن‌ها را می‌گیرند. دندان‌پزشک از سارا پرسید: برای مراقبت از دندان‌هایت چه کارهایی انجام می‌دهی؟



هشدار

شما باید از دندان‌های شیری به خوبی مراقبت کنید تا دندان‌های همیشگی درست در بیایند و خوب رشد کنند.

مشاهده کنید

دندان‌های خود را به دقت در آینه مشاهده کنید. چند دندان شیری شما افتاده است؟ چند دندان همیشگی شما درآمده است؟

و چون بیمار شوم، او (خدا) مرا درمان می‌بخشد. سوره‌ی شعراء، آیه‌ی ۸۰

گفت و گو کنید

در هر سنی که باشیم، خوردن شیر و انواع لبنیات برای رشد بدن ما لازم است. خوردن لبنیات کمک می‌کند تا دندان‌ها و استخوان‌های ما خوب رشد کنند و محکم باشند. ما باید لبنیات پاکیزه و سالم مصرف کنیم.

احسان بستنی خیلی دوست دارد و فکر می‌کند می‌توان به جای انواع لبنیات فقط بستنی خورد. آیا شما با او موافق هستید؟

از جانوران به دست می‌آید	از گیاهان به دست می‌آید	آنچه خورده‌ام
	*	نان
	*	مربای هویج
*		شیر
*		کره

کار در کلاس

بچه‌ها در کلاس میان‌وعده خوردند. بعد نام چیزهایی را که خورده بودند، در جدول روبه‌رو نوشتند و آن را کامل کردند. شما نیز جدولی مشابه این جدول تهیه کنید و برای غذاهایی که در نهار و شام مصرف می‌کنید، جدول را کامل کنید.



هشدار

مواد خوراکی که از بازار تهیه می‌کنید، تاریخ مصرف دارد. موقع خرید به تاریخ مصرف آن توجه کنید.

برای جشن آماده شویم

۱۲



انتخاب خوراکی‌ها

با نزدیک شدن به پایان سال تحصیلی دانش آموزان کلاس می‌خواهند یک جشن برگزار کنند. آن‌ها خوراکی‌های گوناگونی را برای جشن پیشنهاد کردند.



گروه شما برای جشن در کلاس تصمیم دارد چه نوع خوراکی‌هایی را انتخاب کند؟ هر گروه در دفتر علوم خود آنچه را که برای تهیه‌ی خوراکی‌شان لازم دارند، نوشتند و نوشته‌ی خود را شماره‌ی (۱) نام‌گذاری کردند. شما هم چیزهای لازم برای تهیه‌ی خوراکی گروهتان را بنویسید و گزارش دهید.

گفت‌وگو کنید

درباره‌ی روش تهیه‌ی خوراکی مورد نظر با بزرگ‌ترها گفت‌وگو کنید.

خوراکی‌های محلی اولویت دارند. هنگام تهیه‌ی آن‌ها، توجه فرزند خود را به تغییر حالت و شکل مواد در هر یک از مراحل جلب و از ارائه‌ی مستقیم اطلاعات خودداری کنید.

در کلاس هر گروه وسایل مورد نیاز و روش تهیهی شربت، شکلات آجیلی، ژله و ... را گزارش می‌دهد.

شکلات آجیلی (۲)



شربت آلبیمو (۱)



ژله (۴)



دانه‌ها و میوه‌ها (۳)



گروه شما هم، خوراکی‌ها و وسایل مورد نیاز خود را گزارش دهد. چیزهای اطراف ما، ماده نام دارد. برای نمونه تمام چیزهایی که برای برگزاری جشن استفاده کرده‌اید، ماده نامیده می‌شود.

چند ماده‌ی دیگر که در اطراف خود می‌بینید، نام ببرید. نوشته‌ی شماره‌ی ۱ را در گروه، به دلخواه دسته‌بندی کنید.

ای مردم از آنچه در زمین است حلال و پاکیزه تناول کنید. سوره‌ی بقره، آیه‌ی ۱۶۸

همه چیز آماده است.

کدام سبد جای بیشتری می‌گیرد؟ به چه دلیل؟



ایستگاه فکر

کدام یک جای بیشتری می‌گیرد؟



گفت‌وگو کنید

یک حبه‌ی قند و یک سیب از چه نظر به هم شباهت دارند؟ از چه نظر با هم تفاوت دارند؟

کار در کلاس

هر گروه مواد و وسایل داخل کیف خود را روی میز بگذارد و آن‌ها را با توجه به مقدار جایی که می‌گیرند، دسته‌بندی کند.

ماده‌ها می‌گیرند. برخی از مواد، جای کمتر و برخی از مواد، جای بیشتری می‌گیرند.

خوراکی‌ها را در ظرف‌ها بچینید.

هشدار

قبل از چیدن خوراکی‌ها دست‌های خود را با آب و صابون بشویید.

آزمایش کنید

وسایل لازم: یک بشقاب،

یک لیوان و مقداری آجیل

۱ یک عدد بادام را انتخاب

و شکل آن را با دقت مشاهده

کنید.

۲ بادام را در بشقاب و لیوان بگذارید و شکل آن را دوباره مشاهده کنید.

آیا شکل بادام در لیوان و بشقاب تغییری کرد؟

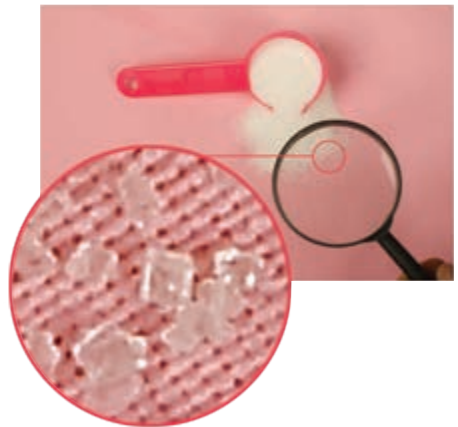
وقتی آجیل را داخل ظرف‌های متفاوت می‌ریزید، آیا شکل دانه‌های آن تغییر می‌کند؟

چیزهایی که شکل معینی دارند، جامد نامیده می‌شوند.

ایستگاه فکر

آیا گردو، کشمش و پسته مواد جامد هستند؟ به چه دلیل؟

کنجد و شکر چطور؟



فرزند خود را در تهیه‌ی فهرستی از مواد جامدی که در یک روز با آن سروکار دارد، کمک کنید.

شربت را در لیوان‌ها بریزید.

مواد و وسایل لازم برای تهیه‌ی شربت:

آب - شکر - آبلیمو (یا مواد دیگر) - پارچ شیشه‌ای - قاشق

۱ شکر را در پارچ بریزید و به آن آب اضافه کنید و هم بزنید. چه اتفاقی می‌افتد؟

۲ آب لیمو را به اندازه‌ی دلخواه به آن اضافه کنید.

شربت را در لیوان بریزید.

آزمایش کنید

شربت تهیه شده را در ظرف‌هایی با شکل‌ها و اندازه‌های مختلف بریزید.

شربت را در لیوان، پارچ و کاسه بریزید.

هر بار شکل شربت چه تغییری می‌کند؟

آب و شربت مایع هستند. آن‌ها به شکل همان ظرف خود در می‌آیند.

چند مایع دیگر نام ببرید.

فهرست شماره‌ی ۱ خود را (صفحه‌ی ۸۳) با توجه به جامد و مایع بودن مواد،

طبقه‌بندی کنید و گزارش دهید.



فهرست مواد جامد را در محل قابل دید فرزند خود بچسبانید تا در روزهای بعد و پس از آشنایی بیشتر با مواد، کامل شود.

شکلات آجیلی درست کنید.



دانش آموزان این گروه می خواهند با کمک معلم خود با شکلات و دانه های آجیل، شکلات های آجیلی یک نفره درست کنند. شکل های مقابل سه مرحله از این کار را نشان می دهند. چه تفاوتی بین شکلات ها در مرحله ی ۱، ۲ و ۳ وجود دارد؟ دلیل آن چیست؟ گرما باعث می شود که مواد تغییر حالت دهند.





قالب بسازید

دوست دارید شکلات‌های یک نفره‌ی شما چه شکلی باشد؟ شکل آن را بکشید. شما می‌توانید با استفاده از ورقه‌ی آلومینیومی یا ظروف یکبار مصرف کاغذی و یا هر وسیله‌ی مناسب دیگر، قالب درست کنید.

هشدار

- ۱ هنگام استفاده از آب داغ از معلّم خود کمک بگیرید.
- ۲ از ریختن مواد داغ در ظرف‌های یکبار مصرف خودداری کنید.



چه چیزی باعث شد شکلات‌ها به شکل قالب در آیند؟ چرا باید قالب‌های شکلات را در آب و یخ یا یخچال قرار داد؟

کار در منزل

این فعالیت را همراه یک بزرگ‌تر انجام دهید. چند ماده مثل یخ، کره، روغن جامد، شمع و ... انتخاب کنید. هر یک را در ظرف‌های جداگانه گرم کنید. مشاهدات خود را بنویسید. سپس هر ماده را در جای سرد قرار دهید. گزارش مشاهدات خود را در کلاس بخوانید. این بار فهرست شماره‌ی ۱ خود را (صفحه‌ی ۸۳) با توجه به اثر گرما بر تغییر هر ماده طبقه‌بندی کنید.



فرزند خود را در انجام فعالیت‌های کار در منزل همراهی و در مورد نکات ایمنی با او گفت‌وگو کنید؛ اما فعالیت را به جای او انجام ندهید.

بعد از جشن ۱۳



گروه‌های کار در مدرسه

با پایان جشن دانش‌آموزان می‌خواهند درباره‌ی باقی‌مانده‌ی موادّ غذایی و پاکیزگی کلاس خود تصمیم‌گیری کنند. هر گروه، کارهای پیشنهادی خود را بیان می‌کند.

گروه جمع‌آوری و جداسازی مواد

خوراکی‌ها را در یک طرف میز جمع می‌کنیم.
ظرف‌های یک بار مصرف کافندس کثیف را داخل سطل زیبالی خودشان می‌ریزیم.
سباغ‌ها را جداگانه در سطل دیگری می‌ریزیم.

گروه پاکیزگی

یک نفر میز را تمیز می‌کند.
چغش‌ها کلاس را مرتب می‌کنند.
ظرف‌ها را...
حواسمان باشد آب را درست مصرف کنیم

گروه نگاه‌داری موادّ خوراکی

آجیل اضافی را کجا بگذاریم؟
میوه‌های اضافی سالم را در یخچال می‌گذاریم.
شکلات را...
میوه‌های خرد شده را...

شما چه گروهی را پیشنهاد می‌کنید؟

در این جشن موادّ خوراکی زیر اضافه آمده است. شربت آبلیمو، میوه، آجیل، شکلات، شکر و بیسکویت

گفت‌وگو کنید

در جشن کلاس شما چه موادّی اضافه آمده است؟ شما برای نگاه‌داری آن‌ها چه راه‌هایی پیشنهاد می‌کنید؟

جای خشک یا جای نمناک؟

دانش‌آموزان گروه «نگهداری مواد خوراکی»، برای مشاهده‌ی اثر آب روی مواد غذایی، آزمایشی انجام دادند. شما هم این آزمایش را در کلاس انجام دهید.



آزمایش کنید

- ۱ دو ظرف مانند هم بردارید و در هر کدام ۱۰ دانه نخودچی بریزید.
- ۲ در یکی از ظرف‌ها ۱۰ قطره آب اضافه کنید.
- ۳ در هر دو ظرف را محکم ببندید.
- ۴ هر دو ظرف را به مدت یک هفته در یک جای نگهداری کنید.
- ۵ پیش‌بینی می‌کنید بعد از یک هفته چه اتفاقی برای نخودچی‌ها بیفتد؟
- ۶ در طول هفته هر روز نخودچی‌ها را مشاهده کرده و یادداشت برداری کنید.
- ۷ نتیجه را به کلاس گزارش دهید.

پیش‌بینی کنید

پیش‌بینی می‌کنید آب بر روی هر یک از مواد (کاغذ، بیسکویت، گچ، شکر، آرد) چه اثری دارد؟ برای بررسی درستی یا نادرستی پیش‌بینی خود، آزمایش کنید و نتیجه را گزارش دهید.

کار در منزل

- ۱ یک ماده‌ی خوراکی انتخاب کنید و اثر آب را بر آن آزمایش کنید و نتیجه‌ی آزمایش خود را به کلاس گزارش دهید.
- ۲ یک مقوّا مثل جعبه‌ی شیرینی یا بردارید. آن را به قطعه‌های مساوی ببرید و هر قطعه را در جاهای مختلف خانه (حمام، آشپزخانه، زیرزمین، حیاط، کنار باغچه و) به مدت یک هفته قرار دهید و نتیجه را گزارش دهید.

در کجا نگهداری کنیم؟

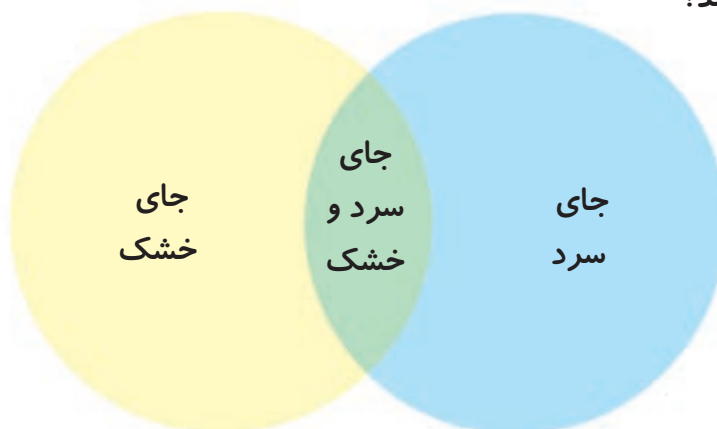
کار در منزل

درباره‌ی راه‌های نگهداری از خوراکی‌های جشن از بزرگ‌ترها پرسید و گزارش دهید.



کار در کلاس

هر کدام از مواد غذایی مانند: شکلات آجیلی، شربت، میوه، ژله و آجیل در کجا باید نگهداری شوند تا مدت بیشتری سالم بمانند؟



کار در منزل

به آشپزخانه‌ی منزل خود بروید. نام موادی را که در یخچال، کمد آشپزخانه و ... نگهداری می‌شود، بنویسید.

درباره‌ی دلیل نگهداری مواد غذایی در جاهای مختلف از بزرگ‌ترها پرسید و گزارش دهید.

با چربی‌ها چه کنیم؟



دانش‌آموزان گروه شست‌وشوی ظرف‌ها می‌خواستند از آب و ماده‌ی شوینده‌ی کمتری برای تمیزی ظرف‌ها استفاده کنند.

شما برای تمیز کردن ظرف‌ها چه کارهایی را پیشنهاد می‌کنید؟
دانش‌آموزان این گروه برای راه پیشنهادی خود آزمایش زیر را طراحی کردند.

آزمایش کنید



- ۱ عدد دستمال پارچه‌ای مانند هم انتخاب کنید.
- ۲ روی هر دستمال ۵ قطره روغن مایع بریزید.
- ۳ دستمال شماره‌ی ۱ را با آب معمولی و شوینده، دستمال شماره‌ی ۲ را با آب گرم و شوینده و دستمال شماره‌ی ۳ را با آب سرد و شوینده بشویید.
- ۴ نتیجه را گزارش دهید.

کار در منزل

در خانه‌ی شما برای شست و شوی ظرف، لباس، دست و صورت و ... از چه موادی استفاده می‌شود.

هشدار

هنگام استفاده از مواد شوینده به نکات ایمنی روی برچسب آن‌ها توجه کنید.

درباره‌ی مصرف بیش از حد شوینده‌ها و اثرات بد آن بر محیط زندگی با فرزندتان گفت‌وگو کنید.

جداسازی

گفت‌و‌گو کنید

بعد از جشن در کلاس شما کدام مواد دور ریختنی هستند؟ آن‌ها را فهرست و دسته‌بندی کنید.



- ۱ جدا کردن مواد دور ریختنی از یکدیگر چه فایده‌هایی دارد؟
- ۲ در روزهای گرم تابستان بوی بد زباله‌ها شما را بیشتر آزار می‌دهد یا در زمستان؟ به چه دلیل؟
- ۳ در جاهایی که زباله‌ها توسط مأموران شهرداری جابه‌جا نمی‌شود، چه باید کرد؟

ایستگاه فکر

ما چگونه می‌توانیم به مأموران شهرداری در جابه‌جایی زباله‌ها کمک کنیم؟

دوباره استفاده کنید.



بچه‌های این کلاس از مواد دور ریختنی، جامداتی زیبایی برای کلاس تهیه می‌کنند. آن‌ها دوباره‌ی مواد مورد نیاز، روش ساخت آن، محکم بودن وسیله و زیبایی آن تصمیم‌گیری کردند.



برای ساخت این قالب، دانش آموزان کلاس از کدام تجربه‌های خود استفاده کردند. آن‌ها را فهرست کنید.



کار در منزل

وسیله‌ای بسازید که در مدرسه یا خانه از آن استفاده شود.

از گذشته تا آینده (نان)

۱۴



مراحل تهیه نان

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



با اعضای گروه خود درباره‌ی ترتیب انجام مراحل تهیه نان گفت‌وگو کنید. مراحل را به ترتیب انجام، شماره گذاری کنید. در هر مرحله چه کاری انجام می‌شود؟

روش‌های آسیاب کردن

گندم را در آسیاب آرد می‌کنند.
تصویرهای زیر برخی از آسیاب‌ها را نشان می‌دهد.



از معلم خود بخواهید چگونگی کار هر یک را برای شما بیان کند.

ایستگاه فکر

آسیاب‌ها با گذشت زمان چه تغییراتی پیدا کرده‌اند؟

کار در منزل

از پدر و مادر خود درباره‌ی آسیاب‌های دوران گذشته پرسید.

به همراه فرزند خود مقداری گندم را آسیاب کرده، اجازه دهید یکی از مراحل تهیه‌ی نان را تجربه کند.

تهیه‌ی خمیر از آرد

خمیر کردن دستی و خمیر کردن به کمک دستگاه مخلوط‌کن، نمونه‌هایی برای تهیه‌ی خمیر از آرد هستند. درباره‌ی این دو روش تهیه‌ی خمیر از آرد در کلاس گفت و گو کنید و آن‌ها را با یکدیگر مقایسه کنید.



خارج از کلاس

با مراجعه به یک ناوایی در مورد دو روش تهیه‌ی خمیر از آرد اطلاعات بیشتری کسب کنید و به کلاس گزارش دهید.

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

روش‌های پخت نان

در تصویرهای زیر برخی از روش‌های پخت نان نشان داده شده است. در روستا یا شهری که شما زندگی می‌کنید، از چه روش‌هایی برای پخت نان استفاده می‌شود؟

استان آذربایجان غربی - عشایر اطراف سردشت



استان ایلام - عشایر اطراف دره شهر



استان اصفهان - میمه



گفت‌وگو کنید

دو روش از روش‌های پخت نان را با هم مقایسه کنید.

خارج از کلاس

روش‌های پخت نان در محل زندگی خود را نقاشی کنید و به کلاس نشان دهید.

با فرزندان خود درباره‌ی روش‌های تولید نان در گذشته و حال گفت‌وگو کنید.

مصرف درست



برای تهیه‌ی نان کارهای زیادی انجام می‌شود، درحالی که مقدار زیادی از نان دور ریخته می‌شود. با هم کلاسی‌های خود گفت‌وگو کنید چرا این اتفاق می‌افتد. برای آنکه مقدار کمتری نان دور ریخته شود، چه راه‌حلهایی را پیشنهاد می‌کنید؟



خارج از کلاس

درباره‌ی روش‌های درست نگهداری نان از بزرگ‌ترها پرسید و به کلاس گزارش دهید.

علم و زندگی

پیش‌بینی کنید در آینده چه تغییراتی در روش‌های تولید نان به‌وجود خواهد آمد.

اهمیت و ارزش نان و احترام به آن را به فرزندان خود گوشزد کنید و روش درست مصرف کردن نان را به آن‌ها بیاموزید.



معلمان محترم و اولیای گرامی دانش آموزان صاحب نظران می توانند نظر اصلاحی خود را در باره ی مطالب

این کتاب از طریق نامه به نشانی تهران- صندوق پستی ۱۵۸۵۵/۳۶۳- گروه دسی مربوط و یا پیام نگار (Email)

talif@talif.sch.ir ارسال نمایند.

دفتر تالیف کتاب های دسی ابتدایی و متوسطه نظری