

## از گذشته تا آینده (نگهداری مواد غذایی)

۱۴



مهران: پدربزرگم می گفت، از زمان های گذشته تا کنون بعضی از مواد غذایی را داخل نمک یا آب نمک قرار می دهند یا آنها را خشک می کنند تا فاسد نشوند.  
محمد: مادربزرگ من هم می گفت، گوشت را در سبدهای توری در جاهای سایه آویزان می کردند تا خنک بماند و فاسد نشود.

گفت و گو



تصویرهای زیر برخی از روش های نگهداری مواد غذایی را نشان می دهد.



در محل زندگی شما برای نگهداری مواد غذایی، کدام یک از روش ها به کار می رود؟

منجمد کردن، خشک کردن، کمپوت کردن و...



از بزرگ ترها پیرسید در دوره ی کودکی آنها از چه روش های دیگری برای نگهداری مواد غذایی استفاده می کردند؟

از روش های سنتی نگهداری مواد غذایی مانند: خشک کردن در آفتاب، نمک سود کردن و ... روش های خشک کردن مواد غذایی

تصاویر زیر برخی روش های خشک کردن مواد غذایی را به طور سنتی و صنعتی نشان می دهند.

صنعتی	سنتی
	
	
	

گفت و گو



درباره ی روش های سنتی و صنعتی خشک کردن مواد غذایی گفت و گو کنید.

## استفاده از نمک برای نگهداری مواد غذایی

تصویرهای زیر برخی از روش‌های نگهداری مواد غذایی در نمک را نشان می‌دهند.



تهیه ی خیارشور، خیس کردن برنج و نگهداری سیب زمینی پوست کنده در آب نمک



در شهر یا روستای شما چه مواد غذایی دیگری را برای مدت طولانی در آب نمک نگهداری می‌کنند؟

ضرب‌المثل معروفی درباره‌ی اهمیت نمک در نگهداری مواد غذایی وجود دارد. آن را از معلم خود پرسید.

هر چه بگندد نمکش می‌زنند، وای به روزی که بگندد نمک.

## روش‌های خنک کردن برای نگهداری مواد غذایی

یکی از راه‌های نگهداری مواد غذایی، گذاشتن آنها در جاهای سرد یا کنار یخ است. این روش با گذشت زمان تغییر کرده است. تصویرهای زیر برخی از راه‌ها یا وسایل خنک کردن مواد غذایی را نشان می‌دهند.



یخدان



سرداب



کارخانه‌ی یخ سازی

### جمع‌آوری اطلاعات



درباره‌ی یخدان‌ها و یخچال‌های قدیمی از بزرگ‌ترها سؤال کنید و به کلاس گزارش دهید.  
در گذشته ساختمان‌هایی برای تولید و نگه‌داری یخ ساخته می‌شد که به آن‌ها یخدان می‌گفتند. و معمولاً دارای یک استخر و یک دیوار بلند و یک مخزن گنبد دار بودند.



با گذشت زمان، یخچال‌ها چه تغییراتی کرده‌اند؟  
برفک نمی‌زنند. برای کمتر باز و بسته شدن در یخچال و مصرف برق کمتر، قسمت جداگانه برای قالب‌های یخ و آب سرد کن در نظر گرفته شده است.

### علم و زندگی



پیش‌بینی کنید در آینده چه تغییراتی در روش‌های نگهداری مواد غذایی به‌وجود خواهد آمد؟

