



علوم تجربی

سوم دبستان

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.



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؟

سوالات درس ۱۴ از گذشته تا آینده

۱. در زمان های قدیم برای نگهداری مواد غذایی و جلوگیری از فاسد شدن آنها از چه روش هایی استفاده می کردند؟ بعضی از مواد غذایی را داخل نمک یا آب نمک قرار می دادند و یا آنها را خشک می کردند. گوشت را در سبدهای توری در جاهای سایه آویزان می کردند تا خنک بماند و فاسد نشود.

۲. برخی از راه های نگهداری مواد غذایی را نام ببرید. نمک زدن - مربا کردن - خشک کردن - ترشی درست کردن - فریز کردن

۳. از کدام روش های نگهداری مواد غذایی هم در کارخانه و هم در خانه ها استفاده می شود؟ نمک زدن - مربا کردن - ترشی درست کردن - فریز کردن - خشک کردن

۴. از کدام روش ها هنوز هم برای نگهداری مواد غذایی در شهر و روستا استفاده می شود؟ ۱. با استفاده از شکر غلیظ مواد را مثل مربا درست می کنند ۲. برای نگهداری مواد گوشتی و غذایی آنها را در یخچال نگهداری می کنند ۳. انجیر و انگور را خشک می کنند.

۵. تفاوت خشک کردن مواد به روش سنتی و صنعتی را بنویسید. برای خشک کردن مواد در روش سنتی از گرمای خورشید استفاده می شود و رنگ و عطر مواد به صورت طبیعی حفظ می شود. اما در روش صنعتی این کار با دستگاه انجام می شود و به خاطر سرعت بالا در خشک کردن، ویتامین های مواد غذایی از بین می رود و مواد نگهدارنده هم اضافه می شود که برای سلامتی ضرر دارد.

۶. با گذشت زمان روش های خشک کردن مواد غذایی چه تغییراتی پیدا کرده است؟ امروزه یا دستگاه های اتوماتیک مواد غذایی را در دماهای متفاوت و با سرعت بیشتری خشک می کنند.

۷. چرا با گذشت زمان روش های پختن مواد غذایی تغییر پیدا کرده است؟ با افزایش جمعیت و نیاز انسان به مواد غذایی باعث شد که به روش های پخت صنعتی روی بیاورند.

۸. با گذشت زمان یخچال ها چه تغییراتی کرده اند؟ فضاها درونی آنها تغییر کرده است و از برفک های درون یخچال ها خبری نیست مصرف برق آنها مرتبا کم و کمتر شده است.

سوالات درس ۱۴ از گذشته تا آینده

۹. روش های پخت نان از قدیم تا به امروز را مقایسه کنید. در قدیم نان را در تنوره های خانگی می پختند ولی با گذشت زمان و زیاد شدن جمعیت از دستگاه های اتوماتیک استفاده می شود و نان های فانتزی هم مورد استفاده قرار می گیرد.
۱۰. چرا پنیر را در آب و نمک قرار می دهند؟ چون نمک از فاسد شدن و خرابی پنیر جلوگیری می کند.
۱۱. یکی دیگر از راه های نگهداری مواد غذایی ..گذاشتن آنها در جاهای سرد..و یا ..کنار یخ..... است.

جمع آوری اطلاعات



از بزرگ ترها پرسید در دوره ی کودکی آنها از چه روش های دیگری برای نگهداری مواد غذایی استفاده می کردند؟ روغن را درون کوزه ی گلی در زیر خاک نگهداری می کردند. گوشت

را می پختند و در جای خنک نگه می داشتند.

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.



گفت و گو



در شهر یا روستای شما چه مواد غذایی دیگری را برای مدت طولانی در آب نمک نگهداری می‌کنند؟ **خیار شور - خیس کردن برنج - نگهداری سیب زمینی پوست کنده شده** ضرب‌المثل معروفی درباره‌ی اهمیت نمک در نگهداری مواد غذایی وجود دارد. آن را از معلم خود بپرسید. **هر چه بگندد نمکش می‌زند 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 یخ‌سازی

جمع‌آوری اطلاعات

درباره‌ی یخدان‌ها و یخچال‌های قدیمی از بزرگ‌ترها سؤال کنید و به کلاس گزارش دهید.

ایستگاه فکر



با گذشت زمان، یخچال‌ها چه تغییراتی کرده‌اند؟

بزرگ‌تر شده‌اند قابلیت تنظیم دما حتی ۱ درجه سانتیگراد و

علم و زندگی



پیش‌بینی کنید در آینده چه تغییراتی در روش‌های نگهداری مواد غذایی به وجود خواهد آمد؟ یخچال‌ها هوشمند می‌شوند و قابلیت اتصال به تلفن همراه را دارند.

