

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 آن ها را خشک می کنند تا فاسد نشوند.
محمد: مادربزرگ من هم می گفت، گوشت را در سبدهای توری در 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؟

منجمد کردن، خشک کردن، فریز کردن



از بزرگ‌ترها بپرسید در دوره‌ی کودکی آن‌ها از چه روش‌های دیگری برای نگهداری مواد غذایی استفاده می‌کردند؟

روش‌های خشک کردن مواد غذایی

تصاویر زیر برخی روش‌های خشک کردن مواد غذایی را به‌طور سنتی و صنعتی نشان می‌دهند.

صنعتی	سنتی
	
	
	



درباره‌ی روش‌های سنتی و صنعتی خشک کردن مواد غذایی گفت و گو کنید.

در روش سنتی بیشتر از گری‌های خورسید برای خشک کردن استفاده می‌شود و در مدت زمان طولانی مقدار کمی از مواد مختلف می‌گردند اما در روش صنعتی از دستگاه‌های مخصوص در مدت زمان کم‌تری برای خشک کردن استفاده می‌شود. در روش سنتی احتمال آلوده شدن مواد غذایی وجود داشته

استفاده از نمک برای نگه داری مواد غذایی

تصویرهای روبه رو برخی از روش های نگه داری مواد غذایی در نمک را نشان می دهند.



گفت و گو

در شهر یا روستای شما چه مواد غذایی دیگری را برای

مدت طولانی در آب نمک نگه داری می کنند؟
ضرب المثل معروفی درباره ی اهمیت نمک در نگه داری مواد غذایی وجود دارد. آن را از معلم خود پرسید
هر چه پلندر نعلش می زند
وای به روزی که پلندر نعل

روش های خنک کردن برای نگه داری مواد غذایی

یکی از راه های نگه داری مواد غذایی گذاشتن آنها در جاهای سرد یا کنار یخ است. این روش با گذشت زمان تغییر کرده است.

تصویرهای زیر برخی از راه ها یا وسایل خنک کردن مواد غذایی را نشان می دهند.



یخدان



سرداب



علم و زندگی

پیش بینی کنید در آینده چه تغییراتی در روش های نگه داری مواد غذایی به وجود خواهد آمد؟



ما از یخچال برای نگهداری بسیاری از خوراکی‌ها استفاده می‌کنیم، اما در زمان‌های دور نگهداری خوراکی‌ها کار آسانی نبود. در برخی جاها، غذاها را با برف و یخ خنک نگه می‌داشتند. آن‌ها این یخ‌ها را در فصل‌های سرد سال تهیه و در یخدان‌ها نگهداری می‌کردند.



گاهی نیز مواد غذایی را در اتاق‌های زیرزمین که سردتر است نگهداری می‌کردند. به این اتاق‌ها، سرداب گفته می‌شد.

در استان‌های یزد و فارس، برای نگهداری انارهای اضافی باغ، آن‌ها را در گودال‌های سنگی انبار می‌کردند و رویشان را با برگ می‌پوشاندند تا انارها سالم بمانند.



در شهر تبریز، مردم برای نگهداشتن انگور از ظرف‌های گلی استفاده می‌کردند. آن‌ها با گل، ظرفی مانند کاسه می‌ساختند و بعد آن را در آفتاب خشک می‌کردند. سپس انگورها را داخل آن قرار می‌دادند و روی ظرف را دوباره با گل می‌پوشاندند. این ظرف‌ها را در جای خشک، تاریک و خنک قرار می‌دادند.



هنوز هم در برخی شهرها از این روش‌های سنتی استفاده می‌شود.

* متن‌هایی که با عنوان خواندنی‌های علوم، در کتاب آمده، صرفاً جهت مطالعه‌ی دانش‌آموزان است و نباید مورد ارزشیابی قرار گیرد.

