

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 خشک 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

جمع آوری اطلاعات



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 تمام مواد با دستگاه خشک میشوند

صنعتی



سنتی



سنتی از گرما ی خورشید و مدت طولانی زمان می‌برد و آلودگی در آن زیاد است



گفت‌وگو



درباره‌ی روش‌های سنتی و صنعتی خشک کردن مواد غذایی گفت‌وگو کنید.

استفاده از نمک برای نگه‌داری مواد غذایی

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



پنیر، خیار شور.



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.

هرچه بگندد، نمکش می‌زندوای به روزی که بگندد نمک.

روش های خنک کردن برای نگه داری مواد غذایی

یکی از راه های نگه داری مواد غذایی گذاشتن آن ها 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 می دهند.



یخدان



سرداب



کارخانه یخ سازی

جمع آوری اطلاعات



درباره ی یخدان ها و یخچال های قدیمی از بزرگ ترها سوال کنید و به کلاس گزارش دهید.

یخدان ساختنالی از معماری قدیمی است که برای خنک نگه داشتن مواد غذایی در قدیم استفاده می شد که گنبدی شکل بوده

ایستگاه فکر



با گذشت زمان، یخچال ها چه تغییراتی کرده اند؟

یخچال جدید برفک نمی زند و باعث عمر طولانی می شود.

علم و زندگی



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

وسیله ای اختراع شود که طعم و تازگی مواد از دست نرود