

از گذشته تا آینده (نگهداری مواد غذایی)



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.



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



گفت و گو 

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

استفاده از نمک برای نگه‌داری مواد غذایی

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



گفت‌وگو

پنیر و خیارشور

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

ضرب‌المثل معروفی درباره‌ی اهمیت نمک در نگه‌داری مواد غذایی وجود دارد. آن را از معلم خود پرسید. هرچه بگندد نمکش می‌زند و ای 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



علم و زندگی

پیش‌بینی کنید در آینده چه تغییراتی در روش‌های نگه‌داری مواد غذایی به وجود خواهد آمد؟
وسیله‌ای اختراع شود که طعم و تازگی مواد از دست نرود



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 می‌داشتند. آن‌ها این یخ‌ها را در فصل‌های سرد سال تهیه و در یخدان‌ها نگهداری می‌کردند.



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

در استان‌های یزد و فارس، برای نگهداری انارهای اضافه‌ی 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 گِل، 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 گِل 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.

