



درس چهاردهم

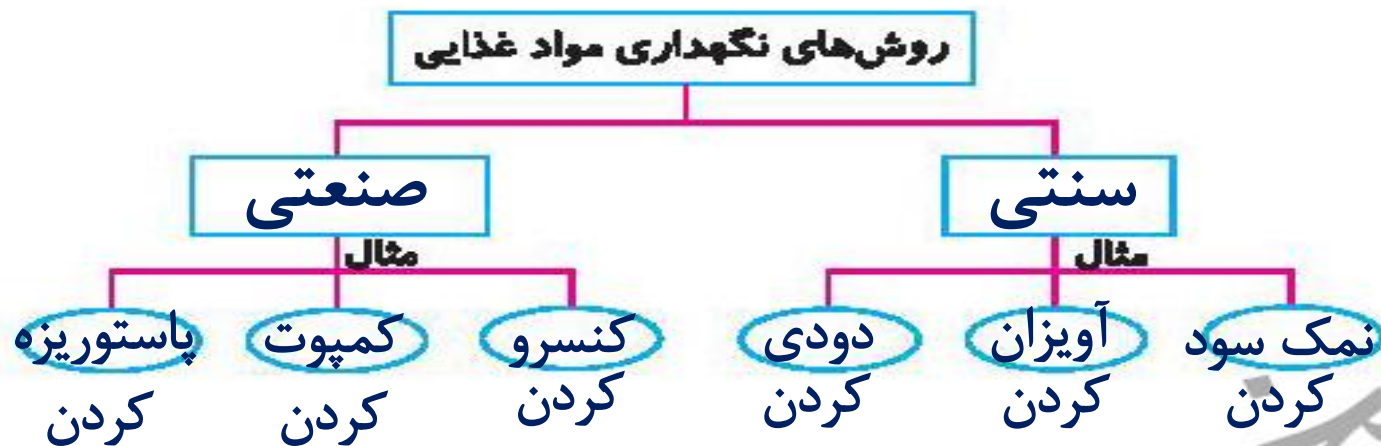
از گذشته تا آینده

فعالیت کلاسی ۲



نمودار مفهومی زیر را کامل کن.

۱



۲ دو تفاوت روش سنتی و صنعتی نگهداری مواد غذایی را بنویس.

در روش صنعتی مقدار زیادی مواد غذایی در کارخانه‌ها و در زمان کم تهیه می‌شود.
در روش سنتی از روش‌های طبیعی استفاده می‌شود و این روش زمان بیشتری می‌برد.

۳ یک روش برای سالم ماندن گوشت در زمان قدیم و یک روش برای سالم ماندن گوشت که اکنون استفاده می‌شود نام ببر.

زمان قدیم روش سنتی:



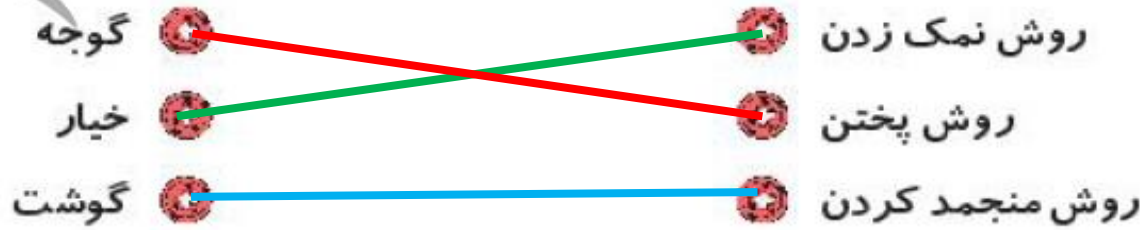
خشک کردن، نمک زدن و آویزان کردن در مکان سرد و سایه

اکنون روش صنعتی:

منجمد کردن و کنسرو کردن

تمرین

۱ هر ماده‌ی غذایی را به روش نگهداری طولانی مدتی که برایش به کار می‌رود وصل کن.



۲ موارد نادرست را تشخیص داده و آن‌ها را به صورت درست بنویس.

- الف: امروزه مواد غذایی را بیشتر با روش‌های سنتی نگهداری می‌کنند. **× صنعتی**
- ب: برای نگهداری طولانی مدت گوشت می‌توان از روش کمپوت کردن استفاده کرد. **× نمی‌توان**
- پ: روش نگهداری استریلیزه کردن مواد غذایی در گذشته مورد استفاده نبوده است. **✓**
- ت: استفاده از مواد نگهدارنده فقط شامل استفاده از نمک، شکر و سرکه می‌باشد. **× نمی‌باشد**
- ث: تهیه‌ی لواشک نیز نوعی افزودن نمک می‌باشد. **× خشک کردن**

از گذشته تا آینده ▶ درس چهاردهم

۱۳۵

جاهای خالی را با نوشتن کلمات مناسب کامل کن.

۳

نمک زدن - پختن و غلیظ کردن - خشک کردن - کنسرو کردن - منجمد کردن - دودی کردن - پاستوریزه کردن

پختن و غلیظ کردن

الف: برای تولید مربا از استفاده می‌شود.

ب: برای این که خیار مدت طولانی سالم بماند، با ... **نمک زدن** ... آن را نگهداری می‌کنیم.

پ: برای نگهداری ماهی از روش‌های صنعتی **کنسرو کردن** و **منجمد کردن** استفاده می‌شود.

ت: بهترین روش برای نگهداری گوشت **خشک کردن** می‌باشد.

ث: از روش‌های نگهداری صنعتی شیر می‌باشد. **پاستوریزه کردن**

مشخص کن هر کدام از روش‌های نگهداری زیر، در گذشته مورد استفاده بوده یا اکنون یا هر دو؟

دودی کردن	کنسرو کردن	کمپوت کردن	خشک کردن
↓	↓	↓	↓
گذشته	اکنون	هر دو	هر دو

دو روش قدیمی و دو روش جدید برای نگهداری ماهی را نام ببر.

۵

روش‌های قدیمی: **نمک سود کردن** - **دودی کردن**

روش‌های جدید: **منجمد کردن** - **کنسرو کردن**

الف: دو ماده غذایی نام ببر، که در گذشته با روش خشک کردن تهیه می‌شدند؟

۶

لواشک - برگه

ب: تهیه این مواد با استفاده از روش سنتی چه فرقی با روش‌های جدید خشک کردن دارد؟

اکنون در کارخانه‌ها با گرمکن‌های برقی و صنعتی و به مقدار زیاد تهیه می‌شوند.

دو روش نگهداری سبزی‌ها را نام ببر.

۷

خشک کردن - منجمد کردن

روش‌های سنتی نگهداری مواد خوراکی چه مزایا و چه معایبی دارد؟

۸

مزایا: طبیعی و مفید و سالم تر بود. معایب: وقت گیر بودن و کم بودن مواد خوراکی

روش آویزان کردن گوشت که از روش‌های نگهداری سنتی آن می‌باشد، بهتر است در چه مکانی انجام شود؟ چرا؟

۹

در مکان سرد و سایه، تا دیرتر خراب شود.

چرا ماندگاری نان کم است و بیسکویت ماندگاری طولانی دارد، با این که هر دو از گندم تهیه می‌شوند؟

۱۰

چون بیسکویت آب ندارد و خشک است.





۱۱ در گذشته به جای یخچال برای نگهداری مواد غذایی چه می کردند؟

از یخچال های طبیعی و سرداب ها استفاده می کردند.

۱۲ سه ماده ی خوراکی نام ببر که برای نگهداری آنها از روش خشک کردن استفاده می شود؟

آلبالو - زردآلو - هلو

۱۳ دو روش نگهداری طولانی مدت نان را نام ببر.

خشک کردن - منجمد کردن

۱۴ با توجه به سوالات داده شده، پاسخ گزینه ی صحیح را مشخص کن.

الف: در کدام روش نگهداری، به دلیل دور بودن از هوا، مواد خوراکی سالم می مانند؟

(۱) پلاستوریزه کردن

(۲) کنسرو کردن

(۳) استریلیزه کردن

(۴) خشک کردن

ب: روش نگهداری طولانی مدت کدام یک از میوه های زیر با بقیه متفاوت است؟

(۱) سیب

(۲) گیلاس

(۳) گلابی

(۴) خیار

پ: کدام گزینه از فواید مواد غذایی خشک شده نمی باشد؟

(۲) استفاده از مواد غذایی در فصل‌های مختلف سال

(۱) کم شدن حجم و وزن مواد غذایی

(۴) گزینه‌های (۱) و (۲)

(۳) زیباتر و جالب شدن مواد غذایی

ت: نمک زدن چگونه باعث می شود مواد غذایی، طولانی مدت سالم بمانند؟

(۱) نمک آب مواد غذایی را کم می کند و میکروبها نمی توانند بدون آب رشد کنند.

(۲) میکروبها به خوردن نمک می پردازند و مواد غذایی سالم می مانند.

(۳) نمک زیاد، باعث از بین رفتن میکروبها می شود.

(۴) چون نمک در مواد غذایی سمی تولید می کند که میکروبها را می کشد.

ث: ضرب‌المثل هرچه بگندد نمکش می زنند، وای به روزی که بگندد نمک، به کدام روش نگهداری مواد غذایی اشاره می کند؟

(۴) دودی کردن

(۳) پختن

(۲) کنسرو کردن

(۱) نمک زدن

