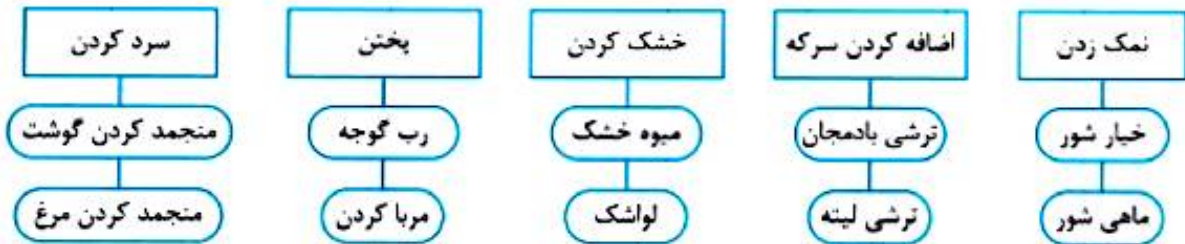


درس چهاردهم



فعالیت کلاسی 1 درس چهاردهم صفحه 132

1.

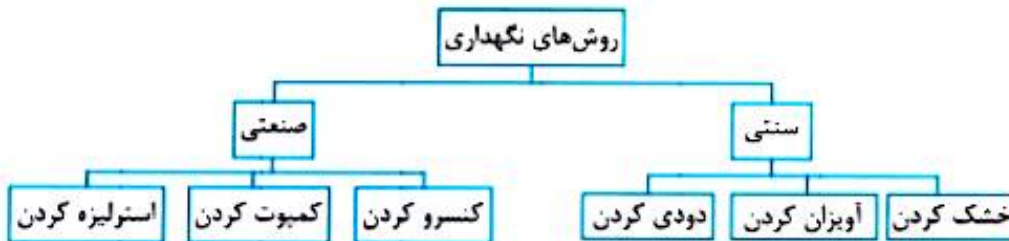


2 مربا، شکر - خیارشور، نمک

3 به دلخواه دانش آموز

فعالیت کلاسی 2 درس چهاردهم صفحه 133

1.



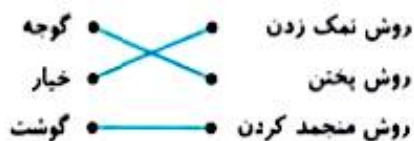
2 (1) در روش صنعتی مقدار زیادی در زمان کم تهیه می شود. که در روش سنتی تهیه بسیار زمان می برد.

(2) در روش صنعتی از گرمای مصنوعی و کارخانه ها استفاده می شود. در روش سنتی دستی و با روش های طبیعی بود.

3 در زمان قدیم؛ خشک کردن و نمک زدن و آویزان کردن در سایه و سرداب - در زمان جدید؛ منجمد کردن

تمرین درس چهاردهم صفحه 133، 134 و 135

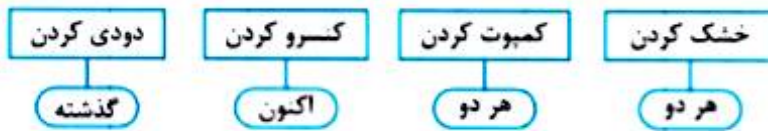
1.



2. الف) × امروزه مواد غذایی را بیشتر با روش صنعتی نگهداری می کنند.
 ب) × برای نگهداری طولانی مدت گوشت نمی توان از روش کمپوت کردن استفاده کرد.
 پ) ✓ درست
 ت) × استفاده از مواد نگهدارنده فقط شامل استفاده از نمک، شکر و سرکه نمی باشد.
 ث) × تهیهی لواشک نوعی خشک کردن است.

3. الف) پختن و غلیظ کردن
 ب) کتسرو کردن - منجمد کردن
 ت) خشک کردن
 ث) پاستوریزه کردن

4



5. روش های قدیمی: نمک زدن - دودی کردن - آویزان کردن در سایه - خشک کردن
 روش های جدید: منجمد کردن - کتسرو کردن
6. الف) لواشک - برگه
 ب) اکنون در کارخانه ها با گرمکن های برفی و صنعتی به مقدار زیاد تهیه می شود. در قدیم با نور خورشید و گرمای طبیعی تهیه می شدند.
7. خشک کردن - منجمد کردن
8. طبیعی و مفیدتر بود - مقدار آن زیاد نبود و بسیار وقت گیر بود.
9. در مکان سرد و سایه - تا دیرتر خراب شود.
10. زیرا بیسکویت آب ندارد و خشک است.
11. از یخچال های طبیعی و سرداب ها استفاده می کردند.
12. آلبالو، زردآلو، هلو و ...
13. خشک کردن - منجمد کردن
14. الف) گزینه 2 - کتسرو کردن
 ب) گزینه 4 - خیابار
 پ) گزینه 3 - زیباتر و جالب شدن مواد غذایی
 ت) گزینه 3 - نمک زیاد باعث از بین رفتن میکروب ها می شود.
 ث) گزینه 1 - نمک زدن