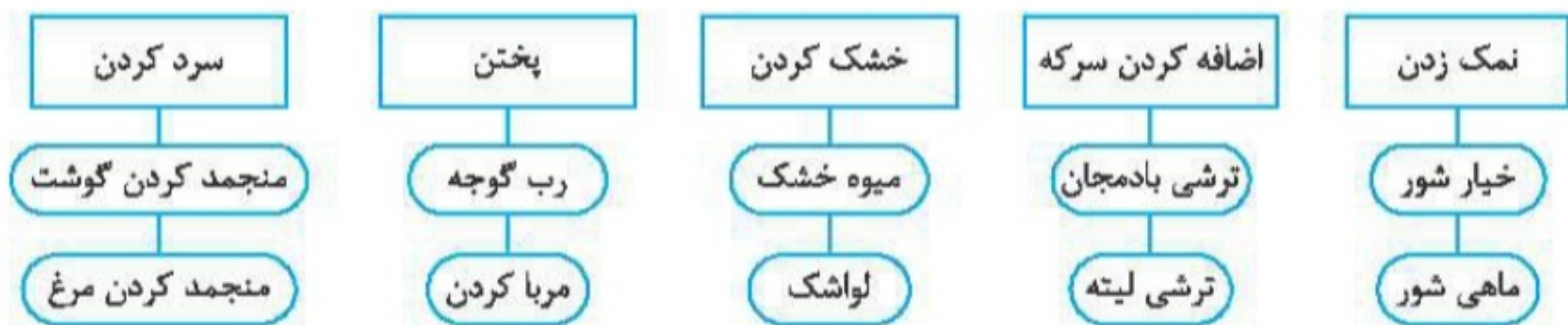


درس چهاردهم



فعالیت کلاسی ۱ درس چهاردهم صفحه ۱۳۲

۱.

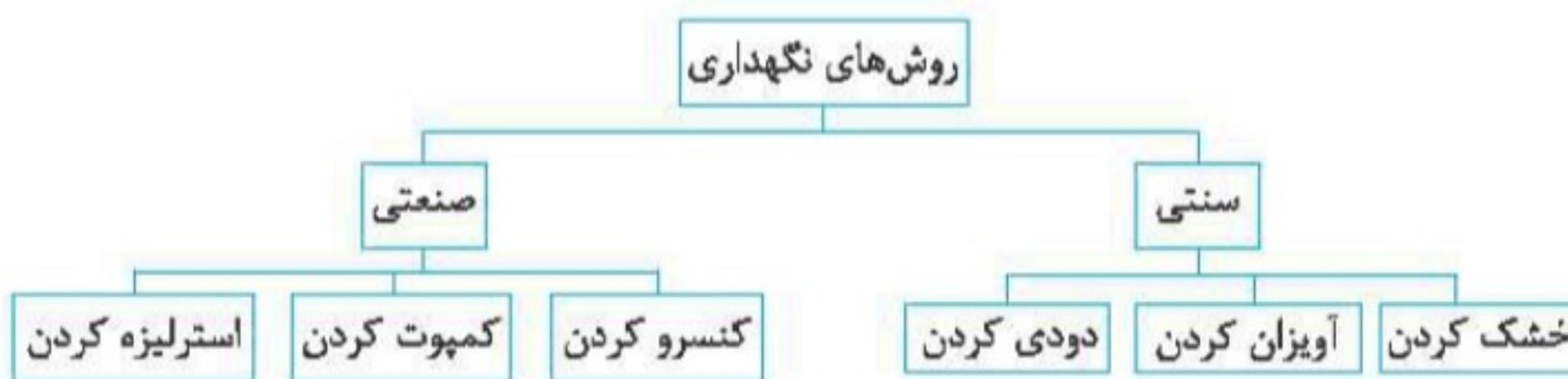


۲. مربا: شکر - خیارشور: نمک

۳. به دلخواه دانش آموز

فعالیت کلاسی ۲ درس چهاردهم صفحه ۱۳۳

۱.



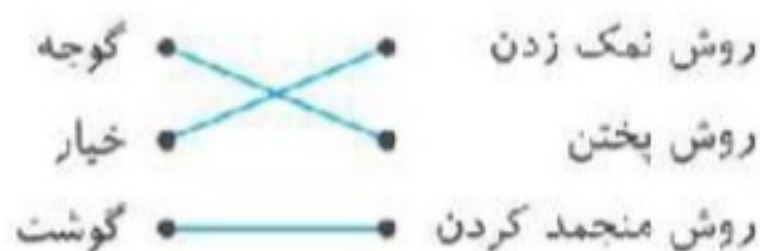
۲. (۱) در روش صنعتی مقدار زیادی در زمان کم تهیه می‌شود، که در روش سنتی تهیه بسیار زمان می‌برد.

(۲) در روش صنعتی از گرمای مصنوعی و کارخانه‌ها استفاده می‌شود، در روش سنتی دستی و با روش‌های طبیعی بود.

۳. در زمان قدیم: خشک کردن و نمک زدن و آویزان کردن در سایه و سرداب - در زمان جدید: منجمد کردن

تمرین درس چهاردهم صفحه ۱۳۳، ۱۳۴ و ۱۳۵

۱.



۲. 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) ✗ تهیه ی لواشک نوعی خشک کردن است.

۳. الف) پختن و غلیظ کردن  
 ب) نمک زدن  
 پ) کنسرو کردن - منجمد کردن  
 ت) خشک کردن  
 ث) پاستوریزه کردن

۴.



۵. روش های قدیمی: نمک زدن - دودی کردن - آویزان کردن در سایه - خشک کردن  
 روش های جدید: منجمد کردن - کنسرو کردن
۶. الف) لواشک - برگه  
 ب) اکنون در کارخانه ها با گرمکن های برقی و صنعتی به مقدار زیاد تهیه می شود، در قدیم با نور خورشید و گرمای طبیعی تهیه می شدند.
۷. خشک کردن - منجمد کردن
۸. طبیعی و مفیدتر بود - مقدار آن زیاد نبود و بسیار وقت گیر بود.
۹. در مکان سرد و سایه - تا دیرتر خراب شود.
۱۰. زیرا بیسکویت آب ندارد و خشک است.
۱۱. از یخچال های طبیعی و سرداب ها استفاده می کردند.
۱۲. آلبالو، زرد آلو، هلو و ...
۱۳. خشک کردن، منجمد کردن
۱۴. الف) گزینه «۲» - کنسرو کردن  
 ب) گزینه «۴» - خیار  
 پ) گزینه «۳» - زیباتر و جالب شدن مواد غذایی  
 ت) گزینه «۳» - نمک زیاد، باعث از بین رفتن میکروب ها می شود.  
 ث) گزینه «۱» - نمک زدن