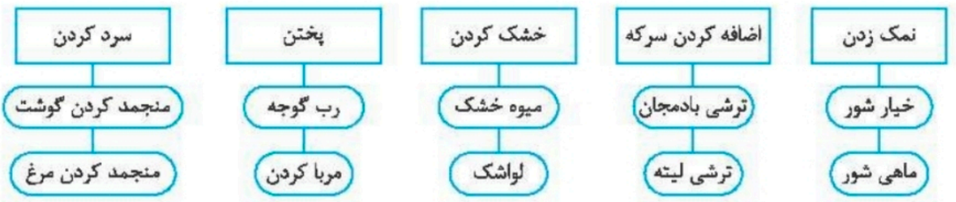
درس چهاردهم

فعالیت کلاسی ۱ درس چهاردهم صفحه ۱۳۲

۱.

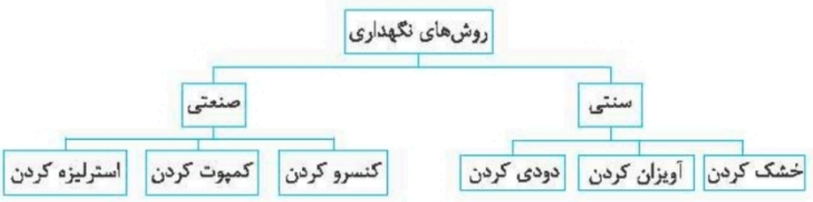


۲. مربا: شکر ـ خیارشور: نمک

۳. به دلخواه دانش‌آموز

فعالیت کلاسی ۲ درس چهاردهم صفحه ۱۳۳

۱.

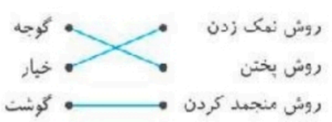


۲. (۱) در روش صنعتی مقدار زیادی در زمان کم تهیه می‌شود، که در روش سنتی تهیه بسیار زمان می‌برد.
(۲) در روش صنعتی از گرمای مصنوعی و کارخانه‌ها استفاده می‌شود، در روش سنتی دستی و با روش‌های طبیعی بود.

۳. در زمان قدیم: خشک کردن و نمک زدن و آویزان کردن در سایه و سرداب ـ 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 می‌کنند.
ب) ✗ برای نگهداری طولانی‌مدت گوشت نمی‌توان از روش کمپوت کردن استفاده کرد.
پ) ✓ درست
ت) ✗ استفاده از مواد نگهدارنده فقط شامل استفاده از نمک، شکر و سرکه نمی‌باشد.
ث) ✗تهیه‌ی لواشک نوعی خشک کردن است.

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

۴.

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

۵. روش‌های قدیمی: نمک زدن ـ دودی کردن ـ آویزان کردن در سایه ـ خشک کردن
روش‌های جدید: منجمد کردن ـ کنسرو کردن

۶. الف) لواشک ـ برگه
ب) اکنون در کارخانه‌ها با گرمکن‌های برقی و صنعتی به مقدار زیاد تهیه می‌شود، در قدیم با نور خورشید و گرمای طبیعی تهیه می‌شدند.

۷. خشک کردن ـ منجمد کردن

۸. طبیعی و مفیدتر بود ـ مقدار آن زیاد نبود و بسیار وقت‌گیر بود.

۹. در مکان سرد و سایه ـ تا دیرتر خراب شود.

۱۰. زیرا بیسکویت آب ندارد و خشک است.

۱۱. از یخچال‌های طبیعی و سرداب‌ها استفاده می‌کردند.

۱۲. آلبالو، زردآلو، هلو و ... .

۱۳. خشک کردن، منجمد کردن

۱۴. الف) گزینه «۲» ـ کنسرو کردن
ب) گزینه «۴» ـ خیار
پ) گزینه «۳» ـ زیباتر و جالب شدن مواد غذایی
ت) گزینه «۳» ـ نمک زیاد، باعث از بین رفتن میکروب‌ها می‌شود.
ث) گزینه «۱» ـ نمک زدن