

لَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ مُحَمَّدٌ عَبْدُهُ وَرَسُولُهُ



چه خبر؟ (۲)



دانش‌آموزان در اردو مشغول آماده کردن سفره‌ی غذا هستند. مصطفی و محمد
ظرف‌های نان را در سفره می‌گذارند. بوی نان تازه اشتهای بچه‌ها را باز می‌کند. نان تازه
چه مزه‌ی خوبی دارد!

ما بوها و مزه‌های مختلف را چگونه احساس می‌کنیم؟ به وسیله‌ی بینی و زبان خود





۱ یک تکه‌ی کوچک نان را روی زبان خود بگذارید.
آیا مزه‌های را احساس می‌کنید؟ **خیر**

۲ نان را به آرامی بجوید؛ حالا چه مزه‌های را احساس می‌کنید؟ **وقتی نان با آب دهان مخلوط می‌شود، مزه‌ی آن را احساس می‌کنیم.**

۳ پس از خوردن نان، دهان خود را با آب بشوید و کمی شیر را به آرامی بنوشید؛ چه مزه‌های را احساس می‌کنید؟

● کدام مزه را زودتر احساس کردید؟ **مزه‌ی شیر را زودتر احساس می‌کنیم.**
۴ اکنون دهانتان را دوباره بشوید. زبانتان را بیرون بیاورید و در آینه ببینید. مشاهده‌های خود را بیان کنید.

زبان ما صورتی رنگ است. روی زبان پرزها و برجستگی‌هایی دیده می‌شود. زبان به راحتی در دهان حرکت می‌کند و به اطراف دهان می‌چرخد.

وسایل و مواد لازم:



آینه



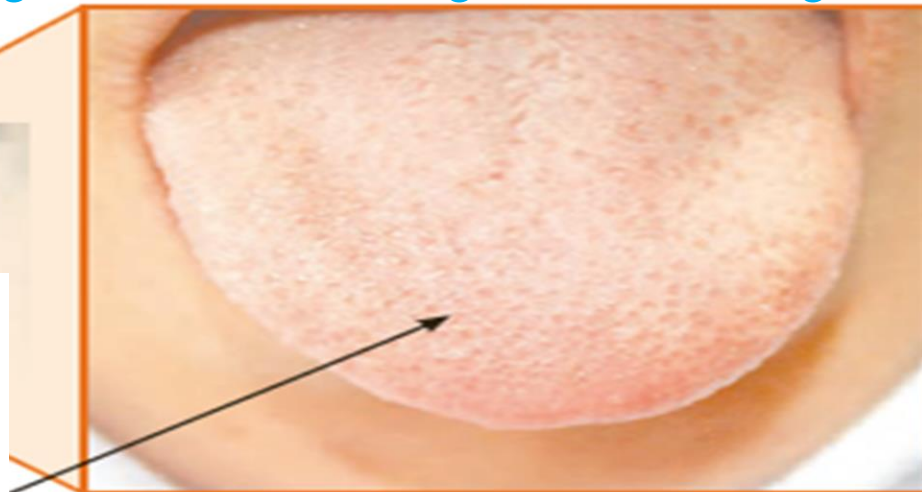
نان



شیر



آب



● از این فعالیت چه نتیجه‌ای می‌گیرید؟

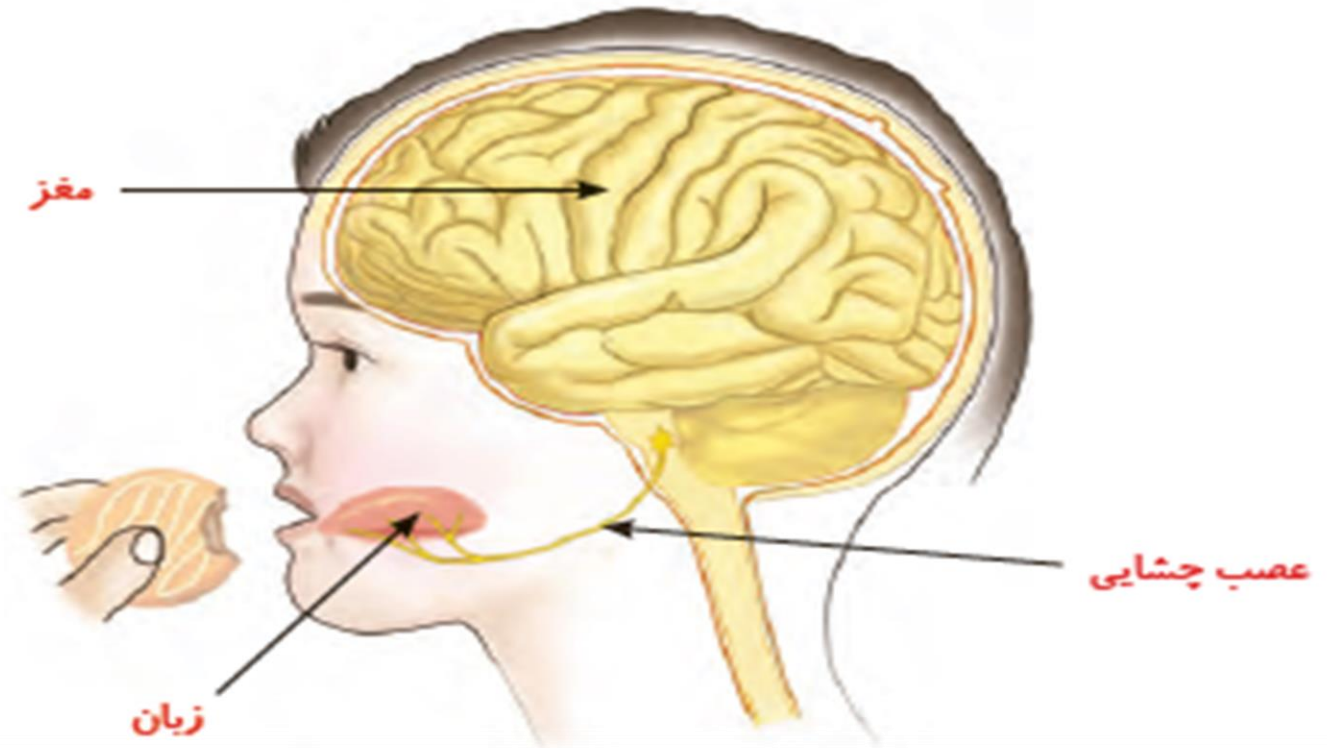
چرخیدن زبان در دهان به جویدن غذا کمک می‌کند.
وجود پرزها و برجستگی‌ها روی سطح زبان باعث می‌شود مزه غذاها را احساس می‌کنیم.



قبل از انجام دادن فعالیت صفحه‌ی قبل، دست‌هایتان را بشویید.

چشیدن

زبان ماهیچه‌ای است که به جویدن غذا در دهان و مخلوط‌شدن آن با بزاق (آب دهان) کمک می‌کند. روی زبان برجستگی‌هایی وجود دارد. این برجستگی‌ها مزه‌ی غذا را دریافت می‌کنند و از طریق عصب چشایی به مغز پیام می‌فرستند.





درباره‌ی پرسش‌های زیر در کلاس گفت و گو کنید.

- ما کدام مزه‌ها را احساس می‌کنیم؟ مزه‌ی شیرینی، شوری، تلخی و ترشی.
- کدام مزه‌ها برای شما خوشایندترند؟

وقتی غذا را می‌جویم، ذره‌های آن در بزاق دهان حل می‌شوند. در همین زمان، عصب چشایی به مغز پیام می‌برد و ما مزه‌هایی مثل شیرینی یا تلخی را تشخیص می‌دهیم.



نکته‌ی بهداشتی

از خوردن غذا و نوشیدنی خیلی سرد و خیلی گرم پرهیز کنید.



روش اجرا

۱ چهار ظرف دردار را شماره گذاری کنید. در هر یک از آنها به ترتیب سیب، خیار، سیب زمینی و هویج رنده شده بریزید و در ظرف ها را ببندید.

۲ با پارچه، چشم های دوستان را ببندید و از او بخواهید با دست خود سوراخ های بینی اش را هم بسته نگه دارد.



۳ با قاشق مقداری سیب رنده شده را روی زبان دوستان بریزید. از او بخواهید مزه های آن را بچشد و نام خوردنی را بگوید. (**توجه:** دوستان از قبل نباید بدانند در هر ظرف چه چیزی ریخته اید).

۴ از دوستان بخواهید کمی آب بنوشد.

وسایل و مواد لازم:



یک قطعه پارچه



سیب



آب



ظرف دردار



سیب زمینی



قاشق کوچک



هویج



رنده



خیار



۶ این آزمایش را یک بار دیگر انجام دهید ولی این بار از دوستان بخواهید بینی اش را باز نگه دارد.

۷ نتایج مشاهده هایتان را در جدول صفحه ی بعد یادداشت کنید.

آیا مزه را درست تشخیص داده است؟				شماره‌ی ظرف
بینی باز		بینی بسته		
نادرست	درست	نادرست	درست	
	✓		✓	۱
	✓		✓	۲
	✓	✓		۳
	✓	✓		۴

● نتایج کار گروه خود را با گروه های دیگر مقایسه کنید.

● از این آزمایش چه نتیجه ای می گیرید؟ در کدام حالت راحت تر می توانیم مزه ها را تشخیص دهیم؟

ما برای آنکه غذاهای مختلف را تشخیص بدهیم، باید بوی آنها را هم حس کنیم.

نتیجه می گیریم که بین حس چشایی و بویایی ارتباط نزدیکی وجود دارد. وقتی بوی چیزی را که می خوریم حس می کنیم، مزه را راحت تر تشخیص می دهیم.



بویدن

وقتی در فصل بهار در باغ یا بوستان قدم می‌زنیم، بوی گل‌های گوناگون به مشام می‌رسد. پس از باران، بوی خاک باران‌خورده را احساس می‌کنیم. وقتی به خانه وارد می‌شویم، بوی خوش غذا به مشاممان می‌رسد. حتی بوی یک عطر، ما را به یاد کسی می‌اندازد که از آن استفاده می‌کند. بوی خوش برای ما دلیلی است اما بوی ناخوشایند ما را آزرده می‌کند.

نکته‌ی بهداشتی

رعایت بهداشت و خوشبو بودن در دین ما سفارش شده است.

گفت‌وگو

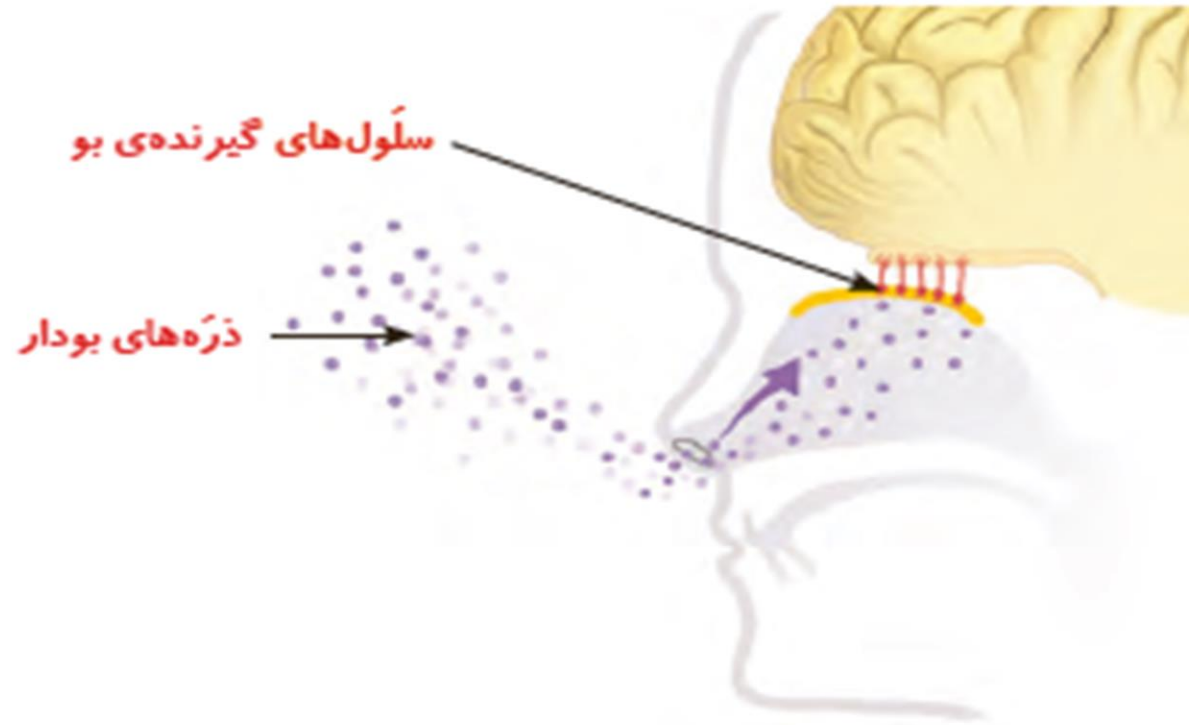


چرا وقتی می‌خواهیم گلی را ببوییم آن را به بینی نزدیک می‌کنیم؟ در گروه خود در این باره گفت‌وگو کنید.

ذرات بودار مواد بودار در اطراف آن پراکنده‌اند، به همین دلیل وقتی می‌خواهیم گلی را ببوییم آن را به بینی خودمان نزدیک می‌کنیم و می‌بوییم. در این صورت ذره‌های بودار آن همراه هوا وارد بینی ما می‌شوند و ما بوی گل را احساس می‌کنیم.



وقتی گلی را می بوییم، درون بینی مان چه اتفاقی می افتد؟
بوی مواد گوناگون را چگونه احساس می کنیم؟
شکل زیر را به دقت نگاه کنید.



با بوییدن یک گل، ذره های بودار همراه هوا وارد بینی می شوند. این ذره ها به سلول های گیرنده ی بو، که در قسمت بالای بینی قرار دارند، می رسند. سلول های گیرنده ی بو به مغز پیام می فرستند و ما بوهای مختلف را تشخیص می دهیم. ذره های بودار را نمی توانیم با چشم ببینیم.





درباره‌ی نقش بو در حفظ انسان از خطر، در هر یک از تصویرهای زیر گفت و گو کنید.



به کمک حس بویایی می‌توانیم بوی انواع غذاها را تشخیص دهیم و اگر غذا در حال سوختن یا فاسد شده باشد، از بوی آن متوجه خطر شویم. همچنین از طریق حس بویایی می‌توانیم بوی نشت گاز از لوله‌ها را استشمام کرده و از بروز خطر آتش سوزی جلوگیری کنیم.





رزمونقیت، ماسندی به مدف است.

