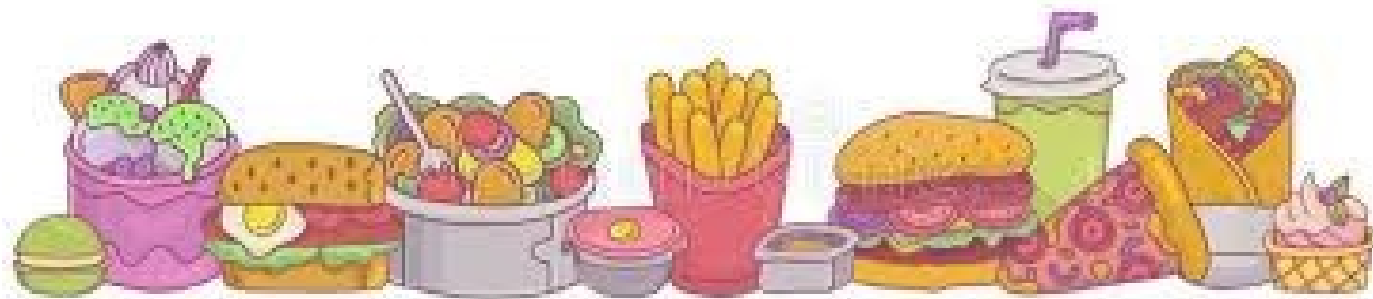


درس ۱۴
از گذشته تا آینده





**دخترهای قشنگ من می خواهیم بهتون توی این درس
روش های نگهداری مواد غذایی در گذشته و امروز را
یاد بدهم.**





قدیم

نمک زدن

در قدیم مواد غذایی را داخل نمک یا

آب نمک می گذاشتند.

اینطوری می تونستند مدت بیشتری آن

ها را نگهداری کنند.

مثل خیار شور





خشک کردن

میوه ها و سبزی را روی یه پارچه تمیز می انداختند تا زیر نور آفتاب خشک بشن.





**مربا کردن و رب کردن
ترشی درست کردن**





سرما دادن


برای خنک نگه داشتن مواد غذایی از برف و یخ استفاده می کردند. یه چاله هایی هم در زیر زمین قرار داشت که مواد غذایی رو اونجا نگهداری میکردند. به این چاله ها سرداب می گفتند.





اما امروزه





به دلیل رشد جمعیت و نیاز به مواد غذایی بیشتر، محصولات به روش های صنعتی با مقدار زیادتری و در مدت کوتاه تری تولید می شوند. به همین علت تغییراتی در روش های نگهداری مواد غذایی حاصل شده است. مثل کنسرو کردن بسته بندی کردن هم چنین مواد غذایی فاسد شدنی مثل شیر را در کارخانه ها پاستوریزه و استریلیزه می کنند تا مدت طولانی تری استفاده کنند.

- هنگام خرید کنسرو به نکات زیر توجه کنید.
- ۱- قوطی کنسرو فرورفتگی و برجستگی نداشته باشد.
 - ۲- تاریخ تولید و انقضای آن را چک کنید.
 - ۳- پروانه بهداشتی و استاندارد داشته باشد.





کدامیک از روش های نگهداری مواد غذایی
هم سنتی و صنعتی است؟

چال کردن

کمپوت کرن

خشک کردن

سرخ کردن



کدام یک از موارد زیر به شیوه صنعتی تهیه می
شود؟

رب

ترشی

کمپوت

همه موارد





امروزه برای نگهداری گوشت از چه روشی استفاده
می شود؟



چال کردن
کمپوت کرن
خشک کردن
منجمد کردن



موفق باشید دخترهای زیبای من.

