

دیستان غیر دولتی هوشمند نیک نام



کاربرگ درس: علوم فصل ۱۴

نام و نام خانوادگی:

آموزگار: خانم بیات

پایه: سوم ابتدایی



سوال ۱

در زمان های قدیم برای نگهداری مواد غذایی و جلوگیری از فاسد شدن آنها از چه روش هایی استفاده می کردند؟
 بعضی از مواد غذایی را داخل نمک یا آب نمک قرار می دادند و یا آنها را خشک می کردند. گوشت را در سبدهای توری در جاهای سایه آویزان می کردند تا خشک بماند و فاسد نشود.

سوال ۲

برخی از راه های نگه داری مواد غذایی را نام ببرید. نمک زدن - مربا کردن - خشک کردن - ترشی درست کردن - فریز کردن

سوال ۳

از کدام روش های نگه داری مواد غذایی هم در کار خانه و هم در خانه ها استفاده می شود؟
 نمک زدن - مربا کردن - ترشی کردن - فریز کردن و خشک کردن.

سوال ۴

از کدام روش ها هنوز هم برای نگه داری مواد غذایی در شهر و روستا استفاده می شود؟
 ۱) با استفاده از شکر غلیظ مواد را مثل مربا درست می کنند. ۲) برای نگهداری مواد گوشتی و غذایی آن ها را در یخچال نگه می دارند. ۳) انجیر و انگور را خشک می کنند.

سوال ۵

تفاوت خشک کردن مواد به روش سنتی و صنعتی را بنویسید.
 برای خشک کردن مواد در روش سنتی از گرمای خورشید استفاده می شود و رنگ و عطر مواد به صورت طبیعی حفظ می شود. اما در روش صنعتی این کار با دستگاه انجام می شود و به خاطر سرعت بالا در خشک کردن، ویتامین های مواد غذایی از بین می رود و مواد نگهدارنده هم اضافه می شود که برای سلامتی ضرر دارد.

دبستان غیر دولتی هوشمند نیک نام



نام و نام خانوادگی:

کاربرگ درس: علوم فصل ۱۴

پایه: سوم ابتدایی

آموزگار: خانم بیات

سوال ۶

با گذشت زمان روش های خشک کردن مواد غذایی چه تغییراتی پیدا کرده است ؟
امروزه با دستگاه های اتوماتیک مواد غذایی را در دماهای متفاوت و با سرعت بیشتری خشک می کنند

سوال ۷

چرا با گذشت زمان روش های پختن مواد غذایی تغییر پیدا کرده اند ؟
با افزایش جمعیت و نیاز انسان ها به مواد غذایی باعث شد که به روش های پخت صنعتی روی بیاورند .

سوال ۸

با گذشت زمان یخچال ها چه تغییراتی کرده اند ؟ فضاهای درونی آن ها تغییر کرده است و از برفک های درون یخچال ها خبری نیست مصرف برق آن ها مرتبا کم و کمتر شده است

سوال ۹

روش های پخت نان از قدیم تا به امروز را مقایسه کنید . در قدیم نان را در تنور های خانگی می پختند ولی با گذشت زمان و زیاد شدن جمعیت از دستگاه های اتوماتیک استفاده می شودو نان های فانتزی هم مورد استفاده قرار می گیرد.

چرا پنیر را در آب و نمک قرار می دهند ؟ چون نمک از فاسد شدن و خرابی پنیر جلوگیری می کند.

دوستان لطفًا لطفًا این متن و بنخوانید ممنون

✓ شاید دقت کرده باشین که اسم فایلها از یه جا به بعد تغییر کرد و اول همه ی فایل ها این آی دی قرار داده شد :

@MoallemYarIR3

✓ این آی دی کانال معلم یار پایه سوم هستش و شما برای اینکه مطمئن شین عضو کانال اصلی معلم یار هستین


✓ کافیه این آی دی و تو قسمت جست و جوی تلگرام یا تو چت خودتون وارد کنید :

@MoaLLemYarir3

✓ بنده روزانه کلی وقت میزارم برای پیدا کردن و آماده کردن مطالب ولی متاسفانه یه سری از دوستان خیلی راحت و بدون هیچ زحمتی و تنها با یه موبوگرام مطالب خانواده ی معلم یار و میفرستن تو کانال خودشون و به نام کانال خودشون ثبت میکنن!

✓ و دلیل کم بودن مطالب خانواده ی معلم یار نسبت به بقیه کانالها همین موضوع هستش!

✓ فکر کنید خانواده ی معلم یار روزی 5 مطلب میفرسته کانال هایی که مطالب کپی میکنن بدون هیچ زحمتی روزانه فقط از کانال معلم یار میتونن 5 مطلب کپی کنند حالا کپی از کانالهای دیگه جای خود !!

ممنون میشم کنار عضویت توکانالهای دیگه برای حمایت از بنده و خانواده‌ی معلم یار حتما عضو کانال معلم یار بشین 

✓ سال خوب و خوشی و برکتی آرزو میکنم 😊