

از گذشته تا آینده

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 سبد های توری در جاهای سایه آویزان می کردند تا خنک بماند و فاسد نشود.

۲- برخی از راه های نگه داری مواد غذایی را نام ببرید.

نمک زدن - مربا کردن - خشک کردن - ترشی درست کردن - فریز کردن

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

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.

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.

۶- با گذشت زمان روش های خشک کردن مواد غذایی چه تغییراتی پیدا کرده است؟

امروزه با دستگاه های اتو ماتیک مواد غذایی را در دماهای متفاوت و با سرعت بیشتری خشک می کنند.

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.

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.

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 شود و نان های فانتزی هم مورد استفاده قرار می گیرد.

۱۰- چرا پنیر را در آب و نمک قرار می دهند؟

چون نمک از فاسد شدن و خرابی پنیر جلو گیری می کند.

۱۱- یکی دیگر از راه های نگه داری مواد غذایی است.

خواستن توانستن است

نوروزی

