

## سوالات درس چهاردهم (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. 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.

۴. 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.

۵. 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.

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

من بهت افتخار میکنم



۷. ضرب المثل معروفی درباره ی اهمیت نمک در نگه داری مواد غذایی وجود دارد.

آن را بنویسید.

هر چه بگندد نمکش می زند وای از آن روز که بگندد نمک

موفق و پیروز باشید