درس ۱۴ - از گذشته تا آینده (نگهداری از مواد غذایی)

الف)

۱. نادرست [۶۲]   ۲- نادرست [۶۴]   ۳. درست [۶۵]

ب)

۴- کمپوت کردن - خشک کردن [۶۴،۶۵]   ۵- کم [۶۴]   ۶- مواد نگهدارنده [۶۵]

۷- سرچال [۶۴]

پ) ۸ [۶۵،۶۴]

الف) پختن - خشک کردن - منجمد کردن - یخ کردن   ب) پختن - خشک کردن - منجمد کردن

پ) منجمد کردن - یخ کردن   ت) منجمد کردن   ث) خشک کردن - ترشی کردن - خشک کردن - منجمد کردن

ج) پختن - منجمد کردن   چ) خشک کردن   ح) پختن - خشک کردن - ترشی کردن - منجمد کردن

(در پاسخ برای سؤال، هم روش نگهداری برای مدت طولانی و هم مدت کوتاه در نظر گرفته شده است.)

ت)

۹- گزینه‌ی ۱ [۶۴]   ۱۰- گزینه‌ی ۳ [۶۲]   ۱۱- گزینه‌ی ۲ [۶۴]   ۱۲- گزینه‌ی ۱ [۶۴]

ث)

۱۳- نمک زدن - خشک کردن - منجمد کردن - دودی کردن [۶۴] و [۶۵]

۱۴- ماست ← نگهداری در یخچال - منجمد کردن

گوشت ← منجمد کردن - نمک سودن (نمک زدن امروزه کاربرد زیادی ندارد ولی می‌توان با این روش از گوشت نگهداری کرد.) - خشک کردن [۶۴ و ۶۵]

گوجه‌فرنگی ← منجمد کردن - کنسرو کردن

۱۵. [۶۴] و [۶۵]

روش نگهداری گوشت
سنتی ⇐ مثل: نمک زدن
صنعتی ⇐ مثل: منجمد کردن

۱۶- الف) در گذشته برای تولید و نگهداری یخ‌ها، مکان‌هایی در کوهستان می‌ساختند که به آن یخدان گفته می‌شود. [۶۲]

ب) در زیرزمین خانه‌ها مکان‌هایی برای خنک نگه داشتن آب و مواد غذایی می‌ساختند که به آن سرداب گفته می‌شود. [۶۲]

۱۷- ضرب المثل : هرچه بگندد نمکش می‌زنند وای به روزی که بگندد نمک [۶۴]

کاربرد : این ضرب المثل زمانی بکار برده می‌شود که انسان یا موادی عامل اصلاح از خود قابل استفاده نیستند. (در گذشته از نمک برای نگهداری) از جمله مواد غذایی استفاده می‌شد. مفهوم این ضرب المثل این است که برای جلوگیری از فاسد شدن به همه چیز نمک می‌زنند وای به روزی که خود نمک خراب شود.)

۱۸- الف) جلوگیری از فاسد شدن غذاها - ماندگاری غذاها برای مدت کوتاه - خنک نگهداشتن غذاها. [۶۴,۶۵]

ب) نگهداری غذا برای مدت طولانی - همچنین باعث ماندگاری غذا و فاسد نشدن آن می‌شود

۱۹- به طور کلی می‌توان گفت که روش صنعتی نگهداری مواد غذایی خیلی آسان‌تر و کم زحمت‌تر از روش سنتی است. همچنین می‌توان اشاره کرد که در روش صنعتی، به عنوان مثال در فریز کردن، به مواد اولیه مواد نگهدارنده اضافه می‌شود که در روش سنتی از این مواد استفاده نمی‌شده است. [۶۴, ۶۵]