



خلاصه دروس علوم



امروزه مواد غذایی تولیدی بیش از نیاز روزانه ماست. و برای اینکه مواد غذایی فاسد و خراب نشود کارهای مختلفی انجام می دهند.

مواد غذایی مثل آجیل و برخی سبزی ها در جای خشک و دور از رطوبت نگه داریم. این مواد را در برابر آفتاب و کوره معین خشک می کنند.

موادی مانند گوشت و میوه و بستنی را در جای خنک مثل یخچال و فریزر نگه می داریم این مواد با روش منجمد و سرد کردن نگه می دارند .

و میوه را در سرمای کم تر در یخچال و گوشت و بستنی را در سرمای بیشتر نگه می دارند .

بعضی از مواد را باید در مکان خشک و خنک نگه داریم مانند شکلات

آب بر روی مواد اثر می گذارد. و بو و مزه آن ها را تغییر و موجب فاسد شدن آن ها می شود .

از آب برای شست و شو لباس و ظروف استفاده می شود .

مواد شوینده و آب گرم به راحتی می توانند لکه های چربی را از ظروف و لباس ها پاک کنند.

هنگام استفاده از مواد شوینده از دستکش استفاده و نباید زیاد از مواد شوینده

استفاده باعث آلودگی محیط می شود. برخی از زباله ها مانند کاغذ و شیشه

وپلاستیک را می توان دوباره استفاده کرد که به آن بازیافت می گوئیم. بازیافت

موجب صرفه جویی در مصرف مواد اولیه و کم شدن زباله و آلودگی محیط می شود. شهرداری

زباله ها را جابجا می کند

همکار و والدین محترم:

با ارسال مطالب خود به katskh@mihanmail.ir مطالب با نام شما در سایت www.kabotarharam.ir ثبت خواهد شد