

# Як зберігати продукти харчування?



**Підготували  
учні 8 класу  
Роман, Валя, Антон, Матвій**

# Нам потрібно було дослідити:

- ❖ Які є стародавні методи збереження продуктів харчування?
- ❖ Як зберігають продукти харчування зараз?

# Хід дослідження

*Ми опитали своїх бабусь, як вони зберігали м'ясо, молоко, сир, мед, коли не було холодильника.*

- ✓ М'ясо солили, зверху накривали кропивою і ставили у погребі на холодне місце.
- ✓ Сир солили і ставили в поливаний посуд накривали дерев'яним кружком, а зверху на нього ставили невелику вагу (камінь).
- ✓ Мед зберігали у темному місці.
- ✓ Овочі зберігали у погребі.



**Отже, у давнину всі продукти харчування зберігали у погребях!**





# Хід дослідження

- Використовуючи ресурси Інтернету, ми розкажемо які продукти краще зберігати у холодильниках.

зелень



ковбаса



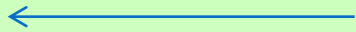
молоко, сметана



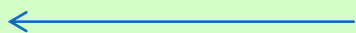
сир



риба



м'ясо



дріжджі



Яйця



Олія



кетчуп



## ***РЕЗУЛЬТАТ ДОСЛІДЖЕННЯ***

Отже, зберігати продукти харчування правильно – це ключ до здоров'я.

# Використані ресурси

- <http://megasite.in.ua/133257-shho-robity-yakshho-holodilnika-nemaeh.html>
- <http://novostinews.blox.ua/2010/01/Yak-pravilno-zberigati-produkti.html>
- <http://vigadgets.ru/page/trivale-zberigannja-produktiv-harchuvannja>
- <http://torba.in.ua/ventylyatsiya-v-pohrebi-pidvali/>