Chapter 4 அன்றாட வாழ்வில் அறிவியல்

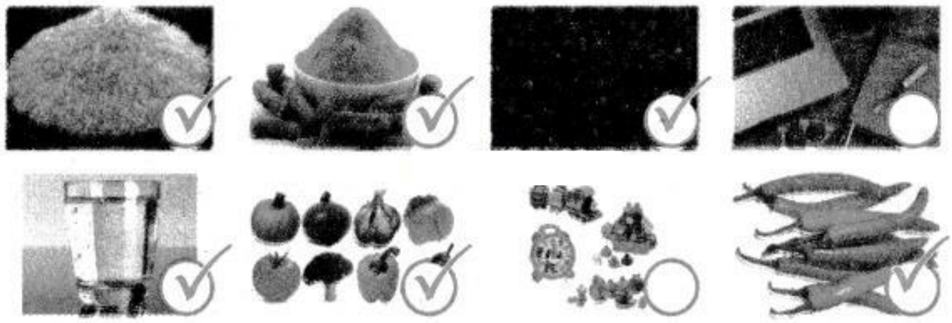
பக்கம் 126

சிந்திப்போமா!

நீங்கள் நோயுற்று இருக்கும்போது மருத்துவர் இட்டலி அல்லது இடியாப்பம் எடுத்துக் கொள்ளச் சொல்வதைக் கேட்டிருக்கிறீர்களா? அது ஏனென்று உங்களால் சிந்திக்க முடிகிறதா?
விடை:
இட்டலியும் இடியாப்பமும் நீராவியில் சமைக்கப்படுகின்றன. இவற்றில் எண்ணெய் கிடையாது. இவை எளிதில் செரிமானம் அடையக் கூடியவை. எனவே நோயுற்று இருக்கும்போது இவற்றை உண்ணும்படி சொல்லப்படுகிறது.

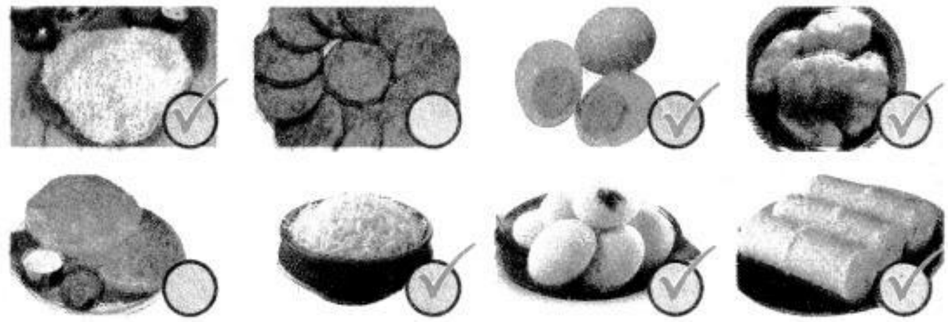
உங்கள் சமையலறையில் உள்ள பொருள்களுக்கு ✓ குறியிடுக.

விடை:



நீராவி முறையில் சமைக்கப்படும் உணவுப்பொருள்களுக்கு ✓ குறியிடுக.

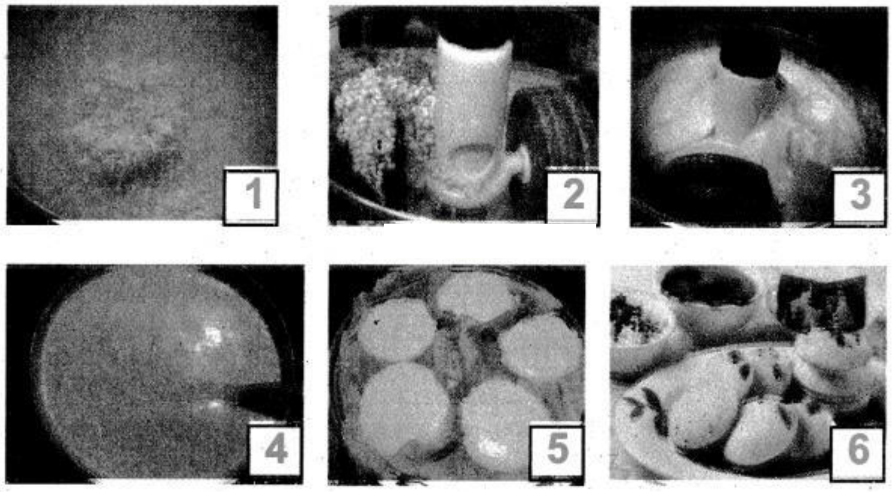
விடை:



பக்கம் 127

இட்டலி தயாரிக்கும் படிநிலைகளை வரிசைப்படுத்துக.

விடை:



கீழ்க்காணும் பொருள்கள் நம் வாழ்க்கையில் இல்லையெனில் எப்படி இருக்கும்.

கேள்வி 1.
மின்விளக்கு : ______________________________
விடை:
இரவு நேரத்தில் வெளிச்சம் இன்றி வீடு இருண்டு கிடக்கும்.

கேள்வி 2.
மின் விசிறி : ______________________________
விடை:
காற்றோட்டம் இன்றி வெப்பமும் வியர்வையுமாக இருக்கும்.

பக்கம் 128

கலந்துரையாடுவோமா?

கேள்வி 1.
பயறுகளை வேகவைக்க எது மிகக் குறைவான நேரத்தை எடுத்துக்கொள்ளும்?
அ. அழுத்த சமையற்கலன்
ஆ. மண்பாண்டம்

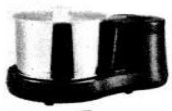
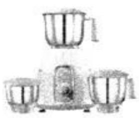
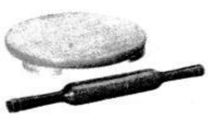
விடை:
அ. அழுத்த சமையற்கலன்

பக்கம் 129

அ’ வரிசையை `ஆ’ வரிசையுடன் பொருத்துக.

	அ		ஆ
1.		-	
2.		-	
3.		-	
4.		-	
5.		-	

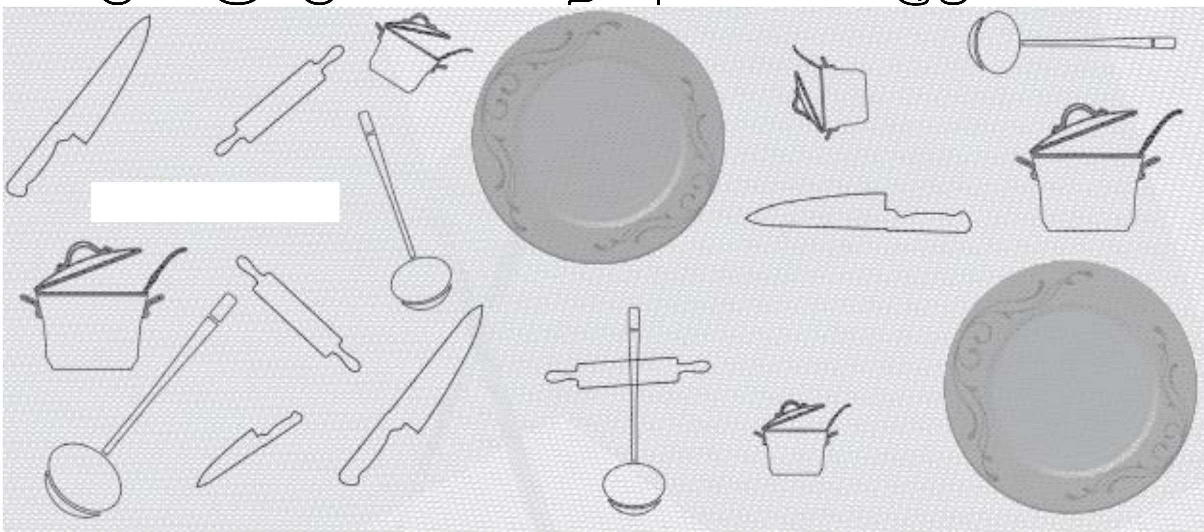
விடை:

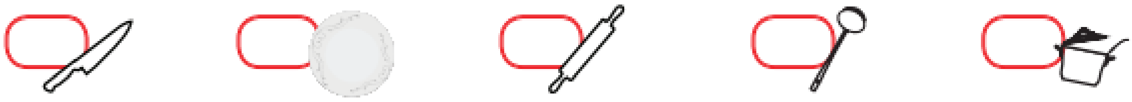
	அ	ஆ
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

மதிப்பீடு

பக்கம் 130

பொருள்களுக்கு வண்ணம் தீட்டி எண்ணி எழுதுக.





விடை:

பக்கம் 133

குவளையில் பின்வருவனவற்றைச் சேர்க்கும்போது என்ன நடக்கிறது?

நீரில் எண்ணெய் சேர்க்கும்போது	
உணவில் வண்ணம் சேர்க்கும்போது	
உப்பைச் சேர்க்கும்போது	

விடை:

நீரில் எண்ணெய் சேர்க்கும்போது	எண்ணெய் மிதக்கிறது.
உணவில் வண்ணம் சேர்க்கும்போது	உணவு நிறம் பெறுகிறது.
உப்பைச் சேர்க்கும்போது	உப்பு கரைந்து விடுகிறது.

மதிப்பீடு

அ. பின்வரும் சொற்றொடரில் எது சரி அல்லது தவறு எனக் குறிப்பிடுக.

கேள்வி 1.
நீரைக் கொதிக்க வைக்கும் போது பாக்டீரியங்கள் நீக்கப்படுகின்றன.
விடை:
சரி

கேள்வி 2.
இட்டலி நீராவி மூலம் சமைக்கப்படுகிறது.
விடை:
சரி

கேள்வி 3.
வெப்பமானி அழுத்தத்தை அளக்க உதவுகிறது.
விடை:
தவறு

கேள்வி 4.
பொருள்களைக் குளிர்ச்சியாக வைத்திருக்க குளிர்சாதனப் பெட்டி பயன்படுகிறது.
விடை:
சரி

கேள்வி 5.
குமட்டல் மற்றும் விக்கலை சரிசெய்ய பூண்டு பயன்படுகிறது.
விடை:
தவறு

கேள்வி 6.
நீரின் கொதிநிலை 100° செல்சியஸ் ஆகும்.
விடை:
சரி

ஆ. இட்டலி உருவாக்கத் தேவையான பொருள்களை வட்டமிடுக.

அரிசி வேர்க்கடலை மிளகாய் உளுந்து துவரம்பருப்பு

நீர் உப்பு மிளகு சர்க்கரை வெந்தயம்

விடை:

அரிசி வேர்க்கடலை மிளகாய்

உளுந்து துவரம் பருப்பு நீர் உப்பு

மிளகு சர்க்கரை வெந்தயம்

இ. வீட்டு உபயோக சாதனங்களை அவற்றின் பயன்களுடன் பொருத்துக.

காபி தயாரிக்க

காய்கறிகளைப் பாதுகாக்க

தண்ணீரைக் கொதிக்க வைக்க

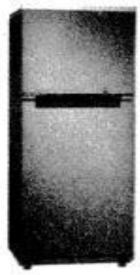
குழைத்த மாவு தயாரிக்க

விரைவாக சமைக்க

விடை

பொருத்துக.

காபி தயாரிக்க



காய்கறிகளைப் பாதுகாக்க

:

தண்ணீரைக் கொதிக்க வைக்க

குழைத்த மாவு தயாரிக்க

விரைவாக சமைக்க

ஈ) வீட்டில் செய்யும் பாதுகாப்பான செயலுக்கு (✓) குறியும் பாதுகாப்பற்ற செயலுக்கு (X) குறியும் இடுக.

கேள்வி 1.
மின்சாதனப் பொருள்களைத் தொடுதல்.
விடை:
X

கேள்வி 2.
கூர்மையான பொருள்களுடன் விளையாடுதல்.
விடை:
X

கேள்வி 3.
சமையலறையில் விளையாடுதல்.
விடை:
X

கேள்வி 4.
எரிவாயு அடுப்பு மற்றும் எரிவாயுக் கலன் ஆகியவற்றை பாதுகாப்பான இடைவெளியில் வைத்திருத்தல்.
விடை:
✓

உ. ஒரு வார்த்தை அல்லது வாக்கியத்தில் விடையளி.

கேள்வி 1.
நீரின் கொதிநிலை என்ன?
விடை:
100°C

கேள்வி 2.
பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகள் எப்படி அதிக நாள்களுக்கு சேமித்து வைக்கப்படுகின்றன?
விடை:
குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைக்கப்படுவதன் மூலம் பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகள் அதிக நாள்கள் சேமித்து வைக்கப்படுகின்றன.

கேள்வி 3.
வெப்பநிலையை அளக்க உதவும் கருவியின் பெயர் என்ன ?
விடை:
வெப்பமானி.

கேள்வி 4.
இட்டலி எம்முறையில் தயாரிக்கப்படுகிறது?
விடை:
நீராவியால் சமைத்தல் முறை.

கேள்வி 5.
கருப்பு மிளகின் பயன் என்ன?
விடை:
சளி மற்றும் இருமலுக்கு இது மிகச்சிறந்த நிவாரணி ஆகும்.

கேள்வி 6.
சமையலறையில் உள்ள எந்த பொருள் ஏழைகளின் நோய் எதிர்ப்புப் பொருள் என அழைக்கப்படுகிறது?
விடை:
பூண்டு.

ஊ. பின்வரும் வினாக்களுக்கு விடையளி.

கேள்வி 1.
அழுத்த சமையற்கலனின் நன்மைகளை எழுதுக.
விடை:

- உணவுத் தயாரிக்கும் நேரத்தைக் குறைக்கிறது.
- எரிபொருள் பயன்பாட்டைக் குறைத்து ஆற்றலைச் சேமிக்கிறது.
- பெரும்பாலான ஊட்டச்சத்துக்களை உணவில் தக்க வைக்கிறது.
- உணவின் தோற்றம் மற்றும் சுவையினைப் பாதுகாக்கிறது.
- அழுத்த சமையற்கலன் சாதாரண பாத்திரங்கள் சமைப்பதை விட 4 மடங்கு வேகமாக சமைக்கிறது.

கேள்வி 2.
நீரைக் கொதிக்க வைத்தலின் பயன்களை எழுதுக.
விடை:

- கிருமிகளை நீக்குகிறது.
- செரிமானத்தை அதிகரிக்கிறது.
- நீரின் மூலம் பரவும் நோய்களிடமிருந்து நம்மைக் காக்கிறது.