

معنی درس 4 استاد فاطمه دهقانی



ترجمه متن

- We cook food for many reasons first in cold weather hot food.
- Makes you warm and more comfortable also cooking changes the food makes it more delicious, and easier for our stomach to use.
- Cooked food is also less dangerous to eat, because heat kills.The bacteria inside food. Louis Pasteur, the famous French chemist

- به دلایل زیادی غذامیپزیم.غذای گرم در هوای سرد اول
- شما احساس گرمی وراحتی میدهد همچنین پخت غذاان را تغییرمی دهد آن را خوشمزه تر میکند وهضم ان را برای معده اسان تر میکند.
- همچنین غذای پخته شده کم خطرتر وسالم تراست زیراگرما باعث کشته شدن باکتری ها داخل غذا میشود.اقا لوئیس پاستورشیمیدان مشهور فرانسوی روشی رابرای سالم وایمن نگه داشتن شیر یافت.

ترجمه متن

- Found a way to make milk safe by keeping it very hot for several minutes.
- This is called pasteurization.
- Did you know...?
- Freezing does not kill the dangerous bacteria in the food it only slows their growing up.

- باداغ کردن ان برای چنددقیقه راهی برای سالم نگهداشتن شیریافت.
- این روش استریزه کردن یا پاستوریزه کردن گفته میشود
- میدونی؟
- یخ زدن باکتری های خطرناک موجوددرموادغذایی راازبین نمی برد بلکه رشدانها راکندمی کند.

ترجمه متن

- ▶ Making food dry can also keep it safe to eat because this makes Bacteria not have water to live.
- ▶ When we put food in cans and make it very hot, we kill them. Dangerous bacteria and because other Bacteria can the food is safe for a long time, until is opened again.

- ▶ خشک کردن غذا باعث میشود که غذا برای خوردن سالم باشد زیرا این باعث میشود باکتری ها ابی برای زنده ماندن نداشته باشند.
- ▶ وقتی غذا را کنسرو میکنیم و خیلی گرم می کنیم باکتری های خطرناک را می کشیم و ارنجایی که هیچ باکتری دیگر نمیتواند داخل کنسرو برود غذا برای مدت طولانی سالم است تا زمانی که دوباره در کنسرو باز شود.