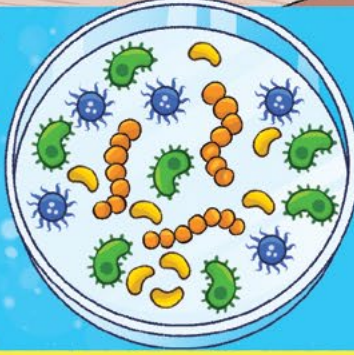
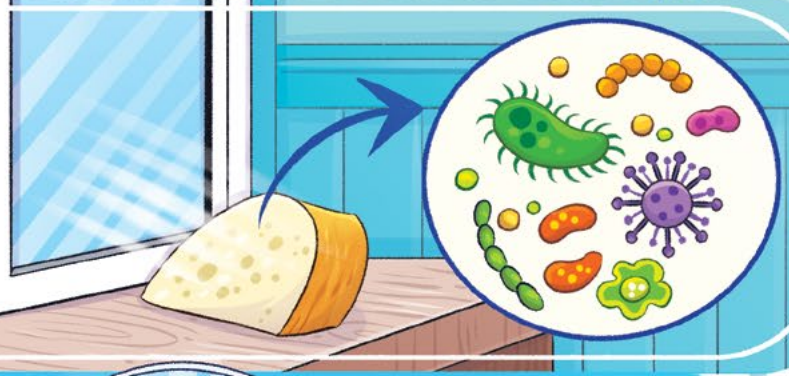


Besinler Neden Bozulur?

Kahvaltıdan artan peyniri uzun süre masada bekletirsek peynir kötü kokmaya başlar, yağmurlu günlerde balkonda unutulmuş patatesler çürür, sıcak havalarda buzdolabında saklanmayan ekmekse küflenir.

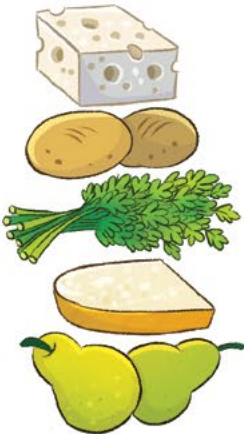


Besinlerin bozulmasının en önemli nedeni mikroorganizma denilen küçük canlılar. Nem, sıcaklık, ışık gibi etkenler bu canlıların besinler üzerinde çoğalmalarını hızlandırır. Bunun sonucunda besinlerin görüntüsü, kokusu ve tadı değişebilir.

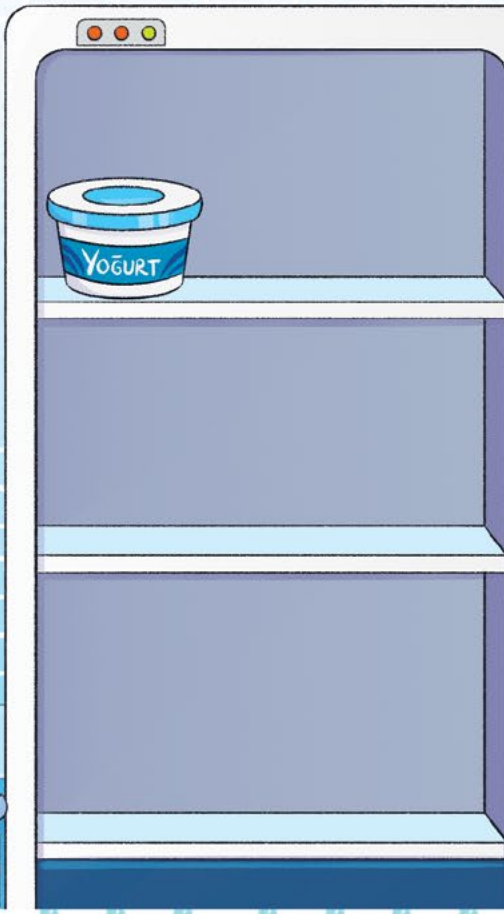


Bozulmuş bir besindeki mikroorganizmaları mikroskopla inceliyoruz! Hangi mikroorganizmadan kaç tane olduğunu sayıp söyleyebilir misin?

Aşağıdaki besinler bozulduğunda nasıl görünür? Haydi bir kalem al ve eşleştir!



Besinlerin bozulmaması için onları doğru şekilde saklamak gerekir. Örneğin tereyağı, yoğurt, peynir gibi süt ürünleri; portakal, mandalina gibi meyveler; ıspanak, pırasa gibi sebzeler buzdolabında saklanır. Kuru fasulye, nohut, mercimek gibi bakliyatlarla serin ve kuru bir yerde tutulur.



Eklerimiz arasında verdiğimiz çıkartmalardaki besinleri bozulmamaları için doğru yerlere yerleştirebilir misin? Biz senin için yoğurdu yerleştirdik bile!

Besinleri mevsiminde tüketmek en sağlıklıdır ancak bunu her zaman yapamayabiliriz. Bu yüzden onları daha sonra tüketmek için saklamamız gerekir. İşte böyle zamanlarda sebze ve meyveleri kurutabilir ya da onlardan reçel yapabiliriz. Turşu kurmak, konserve hazırlamak ve buzlukta saklamak da besinleri uzun süre korumanın diğer yöntemleridir. Sen turşu sever misin?



Hatice nine, torunları için onların en sevdiği reçellerden yapmış. Her bir kavanozun üzerine de torunlarından birinin fotoğrafını yapıştırmış. Bakalım reçellerin sahiplerini bulabilecek misin?

Tuğçe Inroga
Çizim: Pervin Özcan