

Nội dung bài viết

1. [Tuần 22 trang 46, 47, 48 VBT Hoạt động trải nghiệm lớp 3 - Kết nối tri thức](#)

Tuần 22 trang 46, 47, 48 VBT Hoạt động trải nghiệm lớp 3 - Kết nối tri thức

Vở bài tập HĐTN lớp 3 trang 46 Bài 1: Cùng người thân kiểm tra thực phẩm tại gia đình

Em nhận biết thực phẩm an toàn và thực phẩm không an toàn bằng cách:



KẾT QUẢ

Thực phẩm, thức ăn đã kiểm tra	Đánh giá	Xử lí
Khoai tây	Mọc mầm	Bỏ đi

Đổi màu

Lên mốc

Mọc mầm

Ôi thiu

Bốc mùi lạ

.....

Lời giải:

Em nhận biết thực phẩm an toàn và thực phẩm không an toàn bằng cách:



KẾT QUẢ

Thực phẩm, thức ăn đã kiểm tra	Đánh giá	Xử lý
Khoai tây	Mọc mầm	Bỏ đi
Rau muống	Héo	Bỏ đi
Thịt lợn	Bốc mùi lạ	Bỏ đi
Cơm	Ôi thiu	Bỏ đi
Quả cam	Dập	Bỏ đi
Cá kho	Lên mốc	Bỏ đi
Quả chanh	Đổi màu	Bỏ đi

- Đổi màu
- Lên mốc
- Mọc mầm
- Ôi thiu
- Bốc mùi lạ
- Dập nát

Vở bài tập HĐTN lớp 3 trang 47 Bài 2: Lựa chọn đồ ăn, thức uống sạch và tìm hiểu cách bảo quản thực phẩm sao cho tươi ngon, an toàn

Em lựa chọn những thực phẩm nào dưới đây:

- Hoa quả không biết rõ nguồn gốc.
- Hoa quả bị giập nát.
- Rau củ có mùi lạ.
- Hoa quả của địa phương, đang vào mùa.
- Đồ khô có mốc xanh, mốc trắng.
- Thực phẩm, thức ăn đã kiểm tra.
- Thực phẩm vừa hết hạn được vài hôm.
- Miếng thịt đổi màu, tái tái.
- Nước ngọt đóng chai, đóng lon.
- Thịt sống màu hồng, khô ráo.
- Thực phẩm không có nhãn mác, không có thông tin trên bao bì.

Phỏng vấn người thân và ghi lại những thông tin về cách bảo quản sao cho thực phẩm tươi ngon, an toàn.

KẾT QUẢ

- Em đã phỏng vấn những ai?
.....
- Để khoai tây không bị mọc mầm, ta cần
- Để rau tươi lâu, ta cần
.....
- Sữa, nước quả đã mở nắp, ta bảo quản ở
trong khoảng thời gian là
.....
- Thức ăn thừa chưa ăn hết, ta bảo quản bằng cách
.....
.....

Những thông tin thú vị khác:

1.
2.
3.

Lời giải:

Em lựa chọn những thực phẩm nào dưới đây:

- Hoa quả không biết rõ nguồn gốc.
- Hoa quả bị giập nát.
- Rau củ có mùi lạ.
- Hoa quả của địa phương, đang vào mùa.
- Đồ khô có mốc xanh, mốc trắng.
- Thực phẩm, thức ăn đã kiểm tra.
- Thực phẩm vừa hết hạn được vài hôm.
- Miếng thịt đổi màu, tái tái.
- Nước ngọt đóng chai, đóng lon.
- Thịt sống màu hồng, khô ráo.
- Thực phẩm không có nhãn mác, không có thông tin trên bao bì.

Phỏng vấn người thân và ghi lại những thông tin về cách bảo quản sao cho thực phẩm tươi ngon, an toàn.

KẾT QUẢ

- Em đã phỏng vấn bố, mẹ.
- Để khoai tây không bị mọc mầm, ta cần để khoai tây ở nơi thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp.

- Để rau tươi lâu, ta cần rửa sạch, để ráo, cho vào túi zip kín và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.
- Sữa, nước quả đã mở nắp, ta bảo quản ở ngăn mát tủ lạnh trong khoảng thời gian là 1-2 ngày kể từ khi mở nắp.
- Thức ăn thừa chưa ăn hết, ta bảo quản bằng cách để cho thức ăn nguội và cho vào các hộp chuyên dụng hoặc dùng màng bọc thực phẩm rồi để vào tủ lạnh.

Những thông tin thú vị khác:

1. Để cơm thừa không bị ôi thiu, ta cần để cho cơm nguội hẳn rồi cho vào tủ lạnh.
2. Để thịt lợn không bốc mùi lạ, ta cần rửa sạch, để ráo thịt, cho vào túi bóng buộc kín và cho vào tủ lạnh.
3. Để hoa quả tươi lâu, ta cần rửa sạch và lau khô, sau đó cho vào hộp hoặc túi bóng để vào ngăn mát tủ lạnh.