

## إجابات أسئلة تقويم الدرس الثاني

### حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد

#### السؤال الأول:

**الفكرة الرئيسة:** أبين فوائد حفظ الخضراوات والفواكه.

- لحفظ الخضراوات والفواكه لاستخدامها عند الحاجة.
- الحفاظ على الرطوبة.
- الحفاظ على القيمة الغذائية.
- الحد من هدر الطعام.
- الوقاية من التلف.

#### السؤال الثاني:

**أستنتج** من تنفيذي تمرين حفظ البازيلاء بالتجميد، أي الجمل الآتية صحيحة، وأيها غير صحيحة؟

• تُغسل البازيلاء قبل فرطها؛ لمنع انتقال البكتيريا من الغلاف الخارجي إلى اللب الداخلي. (صحيحة)

• توضع البازلاء بعد إخراجها من الماء الساخن في وعاء يحتوي على قطع من الثلج؛ للحفاظ على لونها. (صحيحة)

• يجب التخلص من الهواء الزائد عند حفظ البازيلاء في أكياس النايلون الشفافة؛ حتى لا تتلف البازيلاء بسبب الهواء الذي يُشكل طبقة عازلة. (صحيحة)

• تغلى البازيلاء قبل حفظها بالتجميد لمدة عشر دقائق. (غير صحيحة)

#### السؤال الثالث:

**أفسر** كلاً مما يأتي:

- تنشف الخضراوات والفواكه قبل حفظها في الثلاجة باستخدام فوطة نظيفة.
- لمنع نمو البكتيريا والعفن التي تتكاثر في البيئة الرطبة.
- توضع الخضراوات والفواكه عند حفظها بالتبريد في الأدراج السفلية من الثلاجة.
- لأنها مصممة خصيصًا لتوفير درجة حرارة ورطوبة مناسبة تساعد على إبقائها طازجة لفترة أطول. كما أن الأدراج السفلية تكون أبرد من الرفوف العلوية.
- يُفصل استخدام الفرشاة عند غسل الحمضيات كالبرتقال.
- لأن قشرة البرتقال قد تحتوي على أوساخ أو بقايا مبيدات حشرية، والفرشاة تساعد على إزالتها بشكل فعال. إضافة إلى أن قشرة البرتقال خشنة قد تحتوي على أوساخ لا تزول باليد.

**السؤال الرابع:**

**أوضح** أهمية حفظ اللحوم بالتبريد.

تحتوي اللحوم على نسبة عالية من الماء والبروتين مما يجعلها بيئة مثالية لنمو الميكروبات وتكاثرها.