

## إجابات أسئلة تقويم الدرس الأول

### حفظ الأغذية

#### السؤال الأول:

**الفكرة الرئيسة:** أذكر مبدأ عملية تجفيف الأغذية.

مبدأ تجفيف الأغذية يعتمد على تقليل كمية الماء الموجودة فيها، مما يمنع نمو الجراثيم وتكاثرها.

#### السؤال الثاني:

**أقارن** بين التجفيف الطبيعي والتجفيف الصناعي من حيث: مدة التجفيف، والكلفة.

- التجفيف الطبيعي: أقل كلفة، يعتمد على الشمس، يحتاج وقتًا أطول.
- التجفيف الصناعي: سريع، يحتاج أجهزة خاصة، يستخدم في المصانع.

#### السؤال الثالث:

**أفسر:** يستخدم زيت الزيتون في عملية تجفيف العنب.

يُضاف زيت الزيتون لحماية العنب من الغبار وإعطائه لمعانًا.

#### السؤال الرابع:

**أوضح** خطوات تملح البندورة باستخدام المخطط الآتي:



- اختيار بندورة ناضجة وسليمة وغسلها.
- تجفيفها ونزع الأقماع.
- تقطيع ثمار البندورة، وإزالة البذور ما أمكن.
- رص القطع على الشبك ورش الملح.
- 7-10 تعبئة قطع البندورة بعد أيام في برطمانات التخزين.