



الموضوع: تصنيع المربيات.

الصف: السادس.

المبحث: التربية المهنية.

إعداد: شبكة منهاجي التعليمية.

### السؤال الأول:

🧠 أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. الهدف من تعقيم البرطمانات قبل حفظ المربي هو:

- أ. تحسين لون المربي.
- ب. القضاء على الميكروبات.
- ج. زيادة طعم السكر.
- د. تسريع الطهو.

٢. تُستخدم بيكربونات الصودا في عملية التعقيم لأنها:

- أ. تعطي طعمًا حلواً.
- ب. تُساعد في إزالة الأوساخ والتعقيم.
- ج. تُزيد من سماكة المربي.
- د. تُضيف نكهة مميزة.

٣. يجب أن تكون البرطمانات المستخدمة في حفظ المربي:

- أ. بلاستيكية خفيفة.
  - ب. معدنية لامعة.
  - ج. زجاجية خالية من التشققات.
  - د. زجاجية مكسورة.
- 

٤. يُغلى الماء في الطنجرة بحيث يغمر:

- أ. ربع البرطمان.
  - ب. نصف البرطمان.
  - ج. ثلثي البرطمان.
  - د. البرطمان كاملاً.
- 

٥. يُترك البرطمان في الماء المغلي لمدة تقريبًا:

- أ. 10 دقائق.
  - ب. 15 دقيقة.
  - ج. 25 دقيقة.
  - د. 40 دقيقة.
- 

٦. يُقشر الباذنجان ويُشَقَّ قبل غليه حتى:

- أ. يتغير لونه.
  - ب. يمتص القطر بسهولة.
  - ج. يقل حجمه.
  - د. يذوب السكر.
-

٧. يُضاف القرنفل إلى مربى الباذنجان من أجل:

- أ. تغيير اللون.
  - ب. إضافة نكهة مميزة.
  - ج. زيادة الحلاوة.
  - د. تسريع الطهو.
- 

٨. يُترك المربى على النار حتى يثخن القطر لأن ذلك:

- أ. يُساعد على التخزين الجيد.
  - ب. يُقلل الحلاوة.
  - ج. يُعقم البرطمان.
  - د. يمنحه لوناً غامقاً.
- 

٩. التعبئة الساخنة تُعني:

- أ. وضع المربى في البرطمان بعد أن يبرد.
  - ب. وضع المربى في البرطمان وهو ساخن.
  - ج. تبريد البرطمان قبل الاستخدام.
  - د. إضافة ماء بارد بعد الطهو.
- 

١٠. الغرض من إزالة الماء الزائد عن حبّات الباذنجان بعد السلق هو:

- أ. تحسين اللون.
  - ب. تسريع الطهو.
  - ج. منع تخفيف القطر.
  - د. زيادة الكمية.
-

١١. من نتائج استخدام برطمان غير معقم:

- أ. زيادة مدة الحفظ.
  - ب. فساد المربي.
  - ج. تغير اللون فقط.
  - د. زيادة الطعم الحلو.
- 

١٢. يُستخدم الزجاج في تعبئة المربي لأنه:

- أ. متوافر بكثرة.
  - ب. لا يتفاعل مع الطعام.
  - ج. أسهل في الكسر.
  - د. أرخص من البلاستيك.
- 

١٣. من خطوات إنتاج المربي الصحيحة بالترتيب:

- أ. الطهو ← إضافة السكر ← التخزين
  - ب. تجهيز الفاكهة ← تسخينها ← إضافة السكر ← الطهو ← التعبئة الساخنة ← التخزين.
  - ج. إضافة السكر ← الطهو ← تسخين الفاكهة.
  - د. التخزين ← الطهو ← التعبئة.
- 

١٤. من علامات نُضج المربي أثناء الطهو أن:

- أ. يصبح لونه داكنًا جدًا.
  - ب. يثخن القطر ويصبح متماسكًا.
  - ج. يقل طعمه الحلو.
  - د. تظهر رغوة بيضاء.
-

## السؤال الثاني:

أضع إشارة (✓) للعبارة الصحيحة، وإشارة (X) للعبارة غير الصحيحة:

- ١- ( ) يُفضل استخدام البرطمانات البلاستيكية لحفظ المربي.
- ٢- ( ) بيكربونات الصودا تُساعد على التعقيم وإزالة الروائح.
- ٣- ( ) يجب تعبئة المربي في البرطمان وهو بارد.
- ٤- ( ) تعقيم البرطمان يمنع تلف المربي.
- ٥- ( ) القرنفل يُضاف لإعطاء المربي طعمًا ونكهة مميزة.
- ٦- ( ) لا ضرر في وجود تشققات صغيرة في البرطمان الزجاجي.
- ٧- ( ) تعبئة المربي الساخن تساعد في حفظه فترة أطول.
- ٨- ( ) المربي الجيد يكون قوامه متماسكًا لا سائلًا جدًا.
- ٩- ( ) يجب التخلص من البرطمان إذا انكسر أثناء الغلي.
- ١٠- ( ) يُستخدم الملقط لوضع البرطمانات في الماء المغلي حفاظًا على السلامة.

تمنياتنا لكم بالتوفيق

## إجابات الأسئلة

### السؤال الأول:

🧠 أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. الهدف من تعقيم البرطمانات قبل حفظ المربى هو:

- أ. تحسين لون المربى.
- ب. القضاء على الميكروبات.
- ج. زيادة طعم السكر.
- د. تسريع الطهو.

٢. تُستخدم بيكربونات الصودا في عملية التعقيم لأنها:

- أ. تعطي طعمًا حلواً.
- ب. تُساعد في إزالة الأوساخ والتعقيم.
- ج. تزيد من سماكة المربى.
- د. تُضيف نكهة مميزة.

٣. يجب أن تكون البرطمانات المستخدمة في حفظ المربى:

- أ. بلاستيكية خفيفة.
- ب. معدنية لامعة.
- ج. زجاجية خالية من التشققات.
- د. زجاجية مكسورة.

٤. يُغلى الماء في الطنجرة بحيث يغمر:

- أ. ربع البرطمان.
- ب. نصف البرطمان.
- ج. ثلثي البرطمان.
- د. البرطمان كاملاً.

٥. يُترك البرطمان في الماء المغلي لمدة تقريباً:

- أ. 10 دقائق.
- ب. 15 دقيقة.
- ج. 25 دقيقة.
- د. 40 دقيقة.

٦. يُقشر الباذنجان ويُشقّ قبل غليه حتى:

- أ. يتغير لونه.
- ب. يمتص القطر بسهولة.
- ج. يقلّ حجمه.
- د. يذوب السكر.

٧. يُضاف القرنفل إلى مربى الباذنجان من أجل:

- أ. تغيير اللون.
- ب. إضافة نكهة مميزة.
- ج. زيادة الحلاوة.
- د. تسريع الطهو.

٨. يُترك المربي على النار حتى يثخن القطر لأن ذلك:

أ. يُساعد على التخزين الجيد.

ب. يُقلل الحلاوة.

ج. يُعقم البرطمان.

د. يمنحه لونًا غامقًا.

---

٩. التعبئة الساخنة تُعني:

أ. وضع المربي في البرطمان بعد أن يبرد.

ب. وضع المربي في البرطمان وهو ساخن.

ج. تبريد البرطمان قبل الاستخدام.

د. إضافة ماء بارد بعد الطهو.

---

١٠. الغرض من إزالة الماء الزائد عن حبّات الباذنجان بعد السلق هو:

أ. تحسين اللون.

ب. تسريع الطهو.

ج. منع تخفيف القطر.

د. زيادة الكمية.

---

١١. من نتائج استخدام برطمان غير معقّم:

أ. زيادة مدة الحفظ.

ب. فساد المربي.

ج. تغير اللون فقط.

د. زيادة الطعم الحلو.

---

١٢. يُستخدم الزجاج في تعبئة المربي لأنه:

أ. متوافر بكثرة.

ب. لا يتفاعل مع الطعام.

ج. أسهل في الكسر.

د. أرخص من البلاستيك.

١٣. من خطوات إنتاج المربي الصحيحة بالترتيب:

أ. الطهو ← إضافة السكر ← التخزين

ب. تجهيز الفاكهة ← تسخينها ← إضافة السكر ← الطهو ← التعبئة الساخنة ← التخزين.

ج. إضافة السكر ← الطهو ← تسخين الفاكهة.

د. التخزين ← الطهو ← التعبئة.

١٤. من علامات نُضج المربي أثناء الطهو أن:

أ. يصبح لونه داكنًا جدًا.

ب. يشن القطر ويصبح متماسكًا.

ج. يقل طعمه الحلو.

د. تظهر رغوة بيضاء.

## السؤال الثاني:

أضع إشارة (✓) للعبارة الصحيحة، وإشارة (X) للعبارة غير الصحيحة:

- ١- (X) يُفضل استخدام البرطمانات البلاستيكية لحفظ المربي.
- ٢- (✓) بيكربونات الصودا تُساعد على التعقيم وإزالة الروائح.
- ٣- (X) يجب تعبئة المربي في البرطمان وهو بارد.
- ٤- (✓) تعقيم البرطمان يمنع تلف المربي.
- ٥- (✓) القرنفل يُضاف لإعطاء المربي طعمًا ونكهة مميزة.
- ٦- (X) لا ضرر في وجود تشققات صغيرة في البرطمان الزجاجي.
- ٧- (✓) تعبئة المربي الساخن تساعد في حفظه فترة أطول.
- ٨- (✓) المربي الجيد يكون قوامه متماسكًا لا سائلًا جدًا.
- ٩- (✓) يجب التخلص من البرطمان إذا انكسر أثناء الغلي.
- ١٠- (✓) يُستخدم الملقط لوضع البرطمانات في الماء المغلي حفاظًا على السلامة.