



الموضوع: حفظ الزيتون.

الصف: السادس.

المبحث: التربية المهنية.

إعداد: شبكة منهاجي التعليمية.

السؤال الأول:

🧠 أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. متى يُقطف الزيتون عادة؟

- أ- في فصل الشتاء.
- ب- في فصل الخريف.
- ج- في فصل الصيف.
- د- في فصل الربيع.

٢. من فوائد الزيتون:

- أ- تقليل المناعة.
- ب- زيادة الالتهابات.
- ج- تحسين الذاكرة.
- د- تقليل الشهية الصحية.

٣. من طرق حفظ الزيتون:

- أ- السلق فقط.
 - ب- التخليل والتفريز.
 - ج- الشواء.
 - د- التجفيف في الشمس فقط.
-

٤. أي مما يلي يدخل في المرحلة الأولى من حفظ الزيتون؟

- أ- تكسير الزيتون.
 - ب- اختيار نوع الزيتون وغسله.
 - ج- إضافة الليمون والفلفل.
 - د- ملء البرطمانات.
-

٥. ما الأداة المستخدمة في تكسير الزيتون؟

- أ- ملعقة خشبية.
 - ب- سكين عادي.
 - ج- مدق خاص.
 - د- محضرة الطعام.
-

٦. مقدار الملح في المحلول الملحي هو:

- أ- ملعقة صغيرة لكل كأس.
 - ب- ملعقة كبيرة لكل كأس ماء كبيرة.
 - ج- ملعقتان كبيرتان لكل كأس.
 - د- نصف ملعقة فقط.
-

٧. عند تخليل الزيتون يضاف إلى المحلول الملحي عادة:

- أ- سكر وليمون وكركم.
 - ب- طحين وملح.
 - ج- ماء ساخن فقط.
 - د- خل فقط.
-

٨. الهدف من تحريك المحلول الملحي جيدًا هو:

- أ- تغيير لونه.
 - ب- إذابة الملح تمامًا.
 - ج- زيادة كثافته.
 - د- تحسين رائحته.
-

٩. تُضاف إلى الزيتون بعد دقه:

- أ- ملعقة ملح وزيت الزيتون.
 - ب- الطحين فقط.
 - ج- الخل واللوز.
 - د- العسل.
-

١٠. من مكونات البرطمانات عند الحفظ النهائي للزيتون:

- أ- الماء الساخن فقط.
 - ب- الزيتون والليمون والفلفل والمحلول الملحي.
 - ج- السكر والزيت.
 - د- خل التفاح فقط.
-

١١. لماذا توضع أوراق الليمون على وجه البرطمان؟

- أ- لزيادة اللون الأخضر.
 - ب- لعزل الزيتون جيداً.
 - ج- لزيادة كمية الملح.
 - د- لمنع الزيتون من التكسير.
-

١٢. من طرق حفظ الزيتون:

- أ- السلق.
 - ب- التخليل.
 - ج- التحميص.
 - د- الغلي.
-

١٣. استخدام مدق ميكانيكي للزيتون؟

- أ- لزيادة جودة الزيتون.
 - ب- عند وجود كميات كبيرة من الزيتون.
 - ج- لمنع تكسير الزيتون.
 - د- لجعل الزيتون يجف.
-

١٤. يتم ملء البرطمانات بالزيتون ثم:

- أ- تركها بدون سائل.
 - ب- غمرها بالمحلول الملحي.
 - ج- إضافة الطحين إليها.
 - د- تعريضها للشمس مباشرة.
-

١٥. من خطوات تجهيز الزيتون للحفظ:

- أ- وضع الزيتون مباشرة في البرطمان.
- ب- خلط الزيتون مع زيت الزيتون والليمون والفلفل.
- ج- وضع الزيتون مع الماء فقط.
- د- وضع الزيتون دون غسل.

السؤال الثاني:

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

١. () يُمكن حفظ الزيتون في الفريزر.
٢. () يمكن حفظ الزيتون بدون ملح نهائياً.
٣. () تجريح الزيتون بالسكين أفضل من دقه بالمدق.
٤. () يُضاف السكر إلى المحلول الملحي.
٥. () لا يجب غسل الزيتون قبل الحفظ.
٦. () من مكونات الحفظ النهائي زيت الزيتون.
٧. () يوضع الفلفل الأخضر الحار حسب الرغبة.
٨. () توضع أوراق الليمون لتحسين الطعم فقط.
٩. () المحلول الملحي يتكون من الماء والملح فقط عند جميع الناس.
١٠. () الحفظ النهائي يتضمن إغلاق البرطمانات بإحكام.

تمنياتنا لكم بالتوفيق

إجابات الأسئلة

السؤال الأول:

🧠 أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. متى يُقطف الزيتون عادة؟

- أ- في فصل الشتاء.
- ب- في فصل الخريف.
- ج- في فصل الصيف.
- د- في فصل الربيع.

٢. من فوائد الزيتون:

- أ- تقليل المناعة.
- ب- زيادة الالتهابات.
- ج- تحسين الذاكرة.
- د- تقليل الشهية الصحية.

٣. من طرق حفظ الزيتون:

- أ- السلق فقط.
- ب- التخليل والتفريز.
- ج- الشواء.
- د- التجفيف في الشمس فقط.

٤. أي مما يلي يدخل في المرحلة الأولى من حفظ الزيتون؟

- أ- تكسير الزيتون.
- ب- اختيار نوع الزيتون وغسله.
- ج- إضافة الليمون والفلفل.
- د- ملء البرطمانات.

٥. ما الأداة المستخدمة في تكسير الزيتون؟

- أ- ملعقة خشبية.
- ب- سكين عادي.
- ج- مدق خاص.
- د- محضرة الطعام.

٦. مقدار الملح في المحلول الملحي هو:

- أ- ملعقة صغيرة لكل كأس.
- ب- ملعقة كبيرة لكل كأس ماء كبيرة.
- ج- ملعقتان كبيرتان لكل كأس.
- د- نصف ملعقة فقط.

٧. عند تخليل الزيتون يضاف إلى المحلول الملحي عادة:

- أ- سكر وليمون وكركم.
- ب- طحين وملح.
- ج- ماء ساخن فقط.
- د- خل فقط.

٨. الهدف من تحريك المحلول الملحي جيداً هو:

- أ- تغيير لونه.
 - ب- إذابة الملح تماماً.
 - ج- زيادة كثافته.
 - د- تحسين رائحته.
-

٩. تُضاف إلى الزيتون بعد دقه:

- أ- ملعقة ملح وزيت الزيتون.
 - ب- الطحين فقط.
 - ج- الخل واللوز.
 - د- العسل.
-

١٠. من مكونات البرطمانات عند الحفظ النهائي للزيتون:

- أ- الماء الساخن فقط.
 - ب- الزيتون والليمون والفلفل والمحلول الملحي.
 - ج- السكر والزيت.
 - د- خل التفاح فقط.
-

١١. لماذا توضع أوراق الليمون على وجه البرطمان؟

- أ- لزيادة اللون الأخضر.
 - ب- لعزل الزيتون جيداً.
 - ج- لزيادة كمية الملح.
 - د- لمنع الزيتون من التكسير.
-

١٢. من طرق حفظ الزيتون:

- أ- السلق.
- ب- التخليل.
- ج- التحميص.
- د- الغلي.

١٣. استخدام مدق ميكانيكي للزيتون؟

- أ- لزيادة جودة الزيتون.
- ب- عند وجود كميات كبيرة من الزيتون.
- ج- لمنع تكسير الزيتون.
- د- لجعل الزيتون يجف.

١٤. يتم ملء البرطمانات بالزيتون ثم:

- أ- تركها بدون سائل.
- ب- غمرها بالمحلول الملحي.
- ج- إضافة الطحين إليها.
- د- تعريضها للشمس مباشرة.

١٥. من خطوات تجهيز الزيتون للحفظ:

- أ- وضع الزيتون مباشرة في البرطمان.
- ب- خلط الزيتون مع زيت الزيتون والليمون والفلفل.
- ج- وضع الزيتون مع الماء فقط.
- د- وضع الزيتون دون غسل.

السؤال الثاني:

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

١. (✓) يُمكن حفظ الزيتون في الفريزر.
٢. (X) يمكن حفظ الزيتون بدون ملح نهائياً.
٣. (X) تجريح الزيتون بالسكين أفضل من دقه بالمدق.
٤. (✓) يُضاف السكر إلى المحلول الملحي.
٥. (X) لا يجب غسل الزيتون قبل الحفظ.
٦. (✓) من مكونات الحفظ النهائي زيت الزيتون.
٧. (✓) يوضع الفلفل الأخضر الحار حسب الرغبة.
٨. (X) توضع أوراق الليمون لتحسين الطعم فقط.
٩. (X) المحلول الملحي يتكون من الماء والملح فقط عند جميع الناس.
١٠. (✓) الحفظ النهائي يتضمن إغلاق البرطمانات بإحكام.