# أسئلة تقويم الدرس الثاني

## تصنيع المربيات

### السؤال الأول:

الفكرة الرئيسة: ما أهمية إضافة مادة السكر عند حفظ الفواكه؟

.منع نمو البكتيريا والعفن والخميرة التي تسبب فسادها

### السؤال الثاني:

أفسر: يضاف عصير الليمون عند صناعة المربيات.

يساعد على تماسك المربى ويمنع تبلوره أو فساده بسرعة.

### السؤال الثالث:

أقارن بين مربى الفراولة ومربى الباذنجان من حيث كيفية إضافة مادة السكر، وزمن التحضير، والمنكهات.

| وجه المقارنة | مربى الفراولة | مربى الباذنجان |
|---|---|---|
| كيفية إضافة مادة السكر | يُضاف السكر إلى الفراولة مباشرة بعد تنظيفها وتقطيعها، وتُترك فترة حتى تخرج عصارتها، ثم تُطهى مع السكر حتى تتماسك. | يُغمر الباذنجان أولًا في ماء مضاف إليه الكلس لمدة (8) ساعات تقريبًا، ثم يُصفّى ويُطهى مع محلول السكر بعد التحضير. |
| زمن التحضير | قصير نسبياً | أطول من مربى الفراولة |
| المنكهات | عصير الليمون أو الفانيلا أو القرفة | ماء الورد أو القرفة أو القرنفل |

### السؤال الرابع:

أوضح خطوات إنتاج المربي باستخدام المخطط الآتي:

السؤال الخامس:

التفكير الناقد: لماذا تقشر الثمار السميكة وتزال النوى قبل تحضير المربي؟

لتجنب وجود أجسام صلبة في المربى.