

## أسئلة المحتوى وإجاباتها

### حفظ الأغذية

أتهياً صفحة (22):

أتأمل الصورتين الآتيتين، ثم أجيب عما يليهما:



- أي صنف من البامية يمكن حفظه مدة أطول؟

**البامية المجففة.**

- أيهما معرض للتلف بسرعة؟

**البامية الخضراء.**

أتحقق صفحة (24):

أقارن بين طريقتي تجفيف الأغذية.

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

أتحقق صفحة (26):

أوضح مفهوم حفظ الأغذية بالتمليح.

**حفظ الأغذية بالتمليح هو طريقة لحفظ الطعام تعتمد على سحب الماء من الغذاء باستخدام الملح لمنع فساد.**

سؤال الربط مع العلوم صفحة (30):

أبين أي طريقتي حفظ الأغذية التخفيف، أم التملح، تعتمد على التخلص من الماء باستخدام الخاصية الأسموزية، مع بيان السبب، ثم أشارك ما أتوصل إليه في نقاش مع

معلمي /معلمتي.

الطريقة التي تعتمد على الخاصية الأسموزية هي التمليح؛ لأن الملح عالي التركيز يسحب الماء من الغذاء، مما يمنع نمو الجراثيم.