

## إجابات أسئلة الدرس

### السؤال الأول:

عدد أربعة من أنواع الشطائر، مع ذكر مكونات كلِّ نوعٍ منها.

1. شطيرة البيض المسلوق: تتكون من البيض المسلوق والخبز والبندورة والخس.
2. شطيرة اللبنة مع شرائح الخيار: تتكون من اللبنة والخبز وشرائح الخيار وأحياناً الخس.
3. شطيرة الزيت والزعتر: تتكون من الزيت والزعتر والخبز.
4. شطيرة البطاطا المسلوقة: تتكون من البطاطا المسلوقة والخبز وقليل من زيت الزيتون.

### السؤال الثاني:

ما الهدف من إضافة الدُّهنِ إلى الشطيرة؟  
يضافُ الدهن لزيادة القيمة الغذائية، وإكسابها الطعم الأفضل.

### السؤال الثالث:

ما المكونات الأساسية للشطائر؟

1. الخبز.
2. الحشوات: مواد الدهن كاللبنة والجبن، وحشوات أخرى كالبيض المسلوق واللحوم البيضاء والحمراء المطبوخة.

### السؤال الرابع:

اذكر ثلاثة من الأمور الواجب مراعاتها عند إعداد الشطائر للمحافظة على الصحة والسلامة العامة.

1. غسل اليدين جيداً قبل تحضير الشطيرة وبعدها.
2. استخدام خضراوات ومواد غذائية سليمة.
3. تنظيف الخضراوات جيداً.

### السؤال الخامس:

ضع إشارة (□) إزاء محتوى العبارة الصحيحة، وإشارة (□) إزاء محتوى العبارة الخاطئة فيما يأتي:

- أ- (□) تمتاز عملية إعداد الشطائر بأنها سهلة وبسيطة.
- ب- (□) يصنع الخبز الأبيض من دقيق القمح الكامل.
- ج- (□) من أنواع الشطائر الساخنة شطيرة البيض المسلوق.
- د- (□) يجب غسل الأدوات المستخدمة في إعداد الشطائر جيداً.

### السؤال السادس:

املأ الجدول بما هو مُناسبٌ:

شطائر باردة	شطائر ساخنة	شطائر تناسب الرحلات	شطائر تناسب المدرسة
اللبننة مع الخيار الجبننة البيضاء	البيض المسلوق البطاطا المسلوقة	الجبننة الصفراء البطاطا المسلوقة	الجبننة الصفراء الزيت والزعر