

حِفْظُ الْزَّيْتُونَ



أَتَهِيَّاً

تُعَدُّ مَادَّةُ الْزَّيْتُونِ مِنَ الْمَوَادِ الْغِذَايَّةِ الَّتِي يَنْبَغِي لِلإِنْسَانِ تَوْفِيرُهَا فِي مَنْزِلِهِ عَلَى مَدَارِ الْعَامِ؛ لِفَوَائِدِهَا الْكَثِيرَةِ، وَمِنْهَا: الْحِفَاظُ عَلَى صِحَّةِ الْقَلْبِ وَالشَّرَابِينِ، وَتَقْوِيَّةُ الْمَنَاعَةِ، وَتَحْسِينُ مُسْتَوَى الْذَّاكِرَةِ، وَفُقدَانُ الْوَزْنِ، وَالسَّيْطَرَةُ عَلَى الشَّهِيَّةِ، وَعِلاجُ فَقْرِ الدَّمِ، وَمُحَارَبَةُ عَالَمَاتِ الشَّيْخُوَّةِ، وَتَعْزِيزُ صِحَّةِ الْبَشَرَةِ وَالشَّعْرِ، وَدَعْمُ الْجِهازِ الْهَضْمِيِّ، وَتَقْلِيلُ الْإِلْتِهَابَاتِ.

♦ أَذْكُرُ ثَلَاثَةَ اسْتِعْمَالَاتٍ لِلْزَّيْتُونِ فِي مَنْزِلِي.

♦ مَا أَشْكَالُ مُنْتَجَاتِ الْزَّيْتُونِ الْمُتَوَفَّةُ فِي مَنْزِلِي؟

أَسْتَكْشِفُ

يُقْطَفُ الْزَّيْتُونُ فِي فَصْلِ الْخَرِيفِ، وَهُنَاكَ طُرُقٌ عِدَّةٌ لِحِفْظِهِ وَاسْتِعْمَالِهِ طَوَالِ الْعَامِ، مِنْهَا: الْمُعَالَجَةُ بِالْمَحْلُولِ الْمِلْحِيِّ (حِفْظُ الْزَّيْتُونِ)، وَالتَّخْلِيلُ، وَالتَّجْفِيفُ بِالْمِلْحِ فَقَطُّ، وَالتَّفْرِيزُ.



الْفِكْرَةُ الرَّئِيْسَةُ

يُعَدُّ الْزَّيْتُونُ الْمَكْبُوسُ مِنَ الْأَغْذِيَّةِ الْأَسَاسِيَّةِ لَدِيِّ الْأَسْرِ الْأَرْدُنِيَّةِ؛ لِمَا لَهُ مِنْ فَوَائِدَ عَدِيدَةٍ، وَلِوَفْرَةِهِ فِي الْأَرْدُنِ، إِذَا يُوجَدُ فِي الْأَرْدُنِ نَحْوَ أَحَدِ عَشَرِ مِلْيُونَ شَحْرَةِ زَيْتُونٍ. وَيُتَّسِّعُ الْزَّيْتُونُ فِي فَصْلِ الْخَرِيفِ، وَهُنَاكَ طُرُقٌ عِدَّةٌ لِلِّاحْفَاظِ بِهِ وَاسْتِعْمَالِهِ عَلَى مَدَارِ الْعَامِ وَالْحُصُولِ عَلَى فَوَائِدِهِ الْكَثِيرَةِ.

مَاذَا سَأَعْلَمُ؟

- ♦ فَوَائِدُ الْزَّيْتُونِ.
- ♦ طُرُقُ حِفْظِ الْزَّيْتُونِ.
- ♦ مَرَاحِلُ عَمَلِ الْزَّيْتُونِ الْمَحْفُوظِ.

الْمَفَاهِيمُ وَالْمُضَطَّلَاتُ

- ♦ الْزَّيْتُونُ
- ♦ حِفْظُ الْزَّيْتُونِ
- ♦ الْمَحْلُولُ الْمِلْحِيُّ

الْقِيمُ وَالِّاتِجَاهُاتُ

- ♦ تَقْدِيرُ قِيمَةِ الْمُنْتَجَاتِ الْمَنْزِلِيَّةِ، إِتْقَانُ الْعَمَلِ، الْمُحَافَاظَةُ عَلَى الْأَمْنِ وَالسَّلَامَةِ فِي أَثْنَاءِ الْعَمَلِ.

- ◆ هل يمكن حفظ الزيتون في المبرد (الفريزر)؟
- ◆ هل يمكن حفظ الزيتون من دون ملح؟



طريقة حفظ الزيتون الأخضر في المنزل

أشاهد مقطعاً مرمياً (فيديو) يعرض خطوات حفظ الزيتون الأخضر في المنزل، عن طريق مسح الرماد المجاور.

توجد مراحل لحفظ الزيتون الأخضر أشهرها عدّة، هي:

المراحل الأولى: اختيار نوع الزيتون وتجهيزه للحفظ

- ١ اختيار نوع الزيتون المفضل لي ولعائلتي، أو النوع المتوفر في منطقتي.
- ٢ غسل الزيتون جيداً بالماء؛ للتخلص من الشوائب والغبار أو بقايا المبيدات الكيماوية.

المراحل الثانية: دق الزيتون أو تكسيره

- ١ يستخدم مدق خاص في عملية الدق أو التكسير، وهذه الطريقة تعطي نتيجة أفضل وأطيب لـ الزيتون الأخضر من طريقة تجريمه بالسكين بشكل طولي التي يمكن أن يستخدمها بعض الناس.

- ٢ يمكن استخدام مدق ميكانيكي لتكسير الزيتون في حال كانت الكمية كبيرة، وهو متوفر في محل تجاري خاص بهذا الأمر.

المراحل الثالثة: تجهيز المحلول الملحي

- ١ يجهز المحلول الملحي بوضع ملعقة كبيرة من مادة الملح الخشن لـ كل كأس ماء كبيرة، ويحرك جيداً؛ لضمانته ذوبان مادة الملح.

(2) إضافة ملعقة صغيرة من مادة السكر إلى المحلول الملحي. وقد يرغب بعض الأشخاص في إضافة عصير الليمون وملعقة من مادة الكركم إليه.

✓ أتحقق

ما خطوات إعداد المحلول الملحي اللازم لحفظ الزيتون؟

المُرْحَلَةُ الرَّابِعَةُ: تَحْضِيرُ الزَّيْتُونِ الْمَذْقُوقِ لِلْحِفْظِ

(1) إضافة ملعقة كبيرة من مادة الملح وكأس صغيرة من زيت الزيتون إلى كمية الزيتون، وخلطها جيداً.

(2) تحضير شرائح الليمون والفلفل الأخضر الحار بكميات حسب الرغبة، وخلطها مع الزيتون.

المُرْحَلَةُ الْخَامِسَةُ: الْحِفْظُ النَّهَائِيُّ

(1) ملء البرطمانات بالزيتون مع شرائح الليمون والفلفل الأخضر.

(2) غمر البرطمانات بالمحلول الملحي المُحضر مع وضع كمية من زيت الزيتون على وجه كل برتقان.

(3) إغلاق البرطمانات إغلاقاً محكماً، ويمكن وضع بعض أوراق الليمون المغسولة جيداً على وجه كل برتقان قبل إغلاقه؛ لضمان عزل الزيتون الأخضر عزلاً جيداً.

✓ أتحقق

بعد تجهيز الزيتون المذوق وتحضير المحلول الملحي وشرائح الليمون والفلفل الأخضر،

كيف نضع هذه المكونات في البرطمانات ليضمان مстиج جيد من الزيتون؟

حِفْظُ الزَّيْتُونِ الْأَخْضَرِ

نشاط 1

بعد اطلاعي على المقطع المرئي (الفيديو) في الصفحة (75) الذي يعرض خطوات حفظ الزيتون الأخضر، وبعد دراستي طريقة حفظ الزيتون الأخضر، أتعاون مع أفراد مجموعتي على حفظ الزيتون حسب الخطوات الصحيحة بإشراف معلمي / معلمتى.



يُمْكِنُ أَنْ تَزِيدَ كَمِيَّاتُ مِنَ الرَّيْتُونِ الْمَحْفُوظِ مِنْ مَوْسِمٍ سَابِقٍ. أَشَاهِدُ مَقْطُعًا مَرِئِيًّا (فِيْدِيُو) يُبَيِّنُ كَيْفِيَّةَ الِاسْتِفَادَةِ مِنْ هَذِهِ الرِّيَادَةِ، عَنْ طَرِيقِ مَسْحِ الرَّمْزِ الْمُجاوِرِ.

التقويم



1. أَتَحَدَّثُ عَنْ فَوَائِدِ الزَّيْتُونِ لِصِحَّةِ الْإِنْسَانِ.
2. أَسَمِّي طُرُقَ حِفْظِ الزَّيْتُونِ.
3. أَشْرُحُ مَرَاحِلَ عَمَلِ الزَّيْتُونِ الْمَحْفُوظِ.

الرَّبْطُ مَعَ الزِّرْاعَةِ



أَبْحَثُ فِي طُرُقِ حِفْظِ الزَّيْتُونِ الْأَسْوَدِ، وَالزَّيْتُونِ مَنْزُوعِ الْبُذُورِ، وَأَبَيِّنُ الْإِخْتِلَافَاتِ بَيْنَهَا، ثُمَّ أَبَيِّنُ اخْتِلَافَ طَرِيقَةِ حِفْظِ كُلِّ مِنْهُمَا عَنْ طَرِيقَةِ حِفْظِ الزَّيْتُونِ مَعَ الْبُذُورِ.



اتَّهِيَّا

تُعَدُّ الْخَضْرَاءُوْاتُ وَالْفَوَاكِهُ مِنَ الْأَغْذِيَةِ سَرِيعَةِ الْفَسَادِ وَالْتَّلَفِ؛ لِاحْتِوائِهَا عَلَى نِسْبَةٍ عَالِيَّةٍ مِنَ الرُّطُوبَةِ، لِذَلِكَ أَنَّ اِلْإِنْسَانَ مُنْذُ الْقِدَمِ إِلَى حِفْظِهَا وَوَضِعِهَا تَحْتَ ظُرُوفٍ مُنَاسِبَةٍ لِمَنْعِ فَسَادِهَا، وَالإِحْتِفَاظِ بِصِفَاتِهَا الطَّبَيِّعِيَّةِ مُدَّةً زَمِنِيَّةً طَوِيلَةً.

1 أَسَمِّي أَنْواعًا مِنَ الْخَضْرَاءُوْاتِ وَالْفَوَاكِهِ يُمْكِنُ حِفْظُهُ.

2 أَعْدُّ طُرُقَ حِفْظِ الْمُتَّجَاهِاتِ الْزَّرَاعِيَّةِ.

3 أَذْكُرُ الْهَدَفَ مِنْ حِفْظِ الْخَضْرَاءُوْاتِ وَالْفَوَاكِهِ.

الْفِكْرَةُ الرَّئِيْسَةُ

تُصْنَعُ الْمُرَبَّيَاتُ مِنْ أَنْواعِ الْفَوَاكِهِ وَالْخَضْرَاءُوْاتِ بِإِضَافَةِ مَادَّةِ السُّكَّرِ إِلَيْهَا؛ لِحِفْظِهَا، وَتَخْزِينِهَا عَلَى شَكْلِ مُرَبَّى مُدَّةً زَمِنِيَّةً مُنَاسِبَةً.

ما زَالَتْ تَعْلَمُ؟

صِنَاعَةُ الْمُرَبَّيَاتِ، وَأَمْثَالُهَا.

الْمَفَاهِيمُ وَالْمُضَطَّلَاتُ

تَصْنَيعُ الْمُرَبَّيَاتِ

Manufacturing of Jams

مُرَبَّى الْفَرَاوِلَةِ

Strawberry Jam

مُرَبَّى الْبَادِنْجَانِ

Aubergine Jam

الْقِيَمُ وَالِّاتِّجَاهَاتُ

الْعَمَلُ بِرُوحِ الْفَرِيقِ، تَرْشِيدُ الْإِسْتِهْلَاكِ، الصَّحَّةُ وَالسَّلَامَةُ.

أَسْتَكْشِفُ

تَعْقِيمُ بَرْطَمَانَاتٍ حِفْظُ الْأَغْذِيَةِ.

تَعْقِيمُ الْبَرْطَمَانَاتِ بِطَرِيقَةٍ صَحِيَّةٍ

نَشَاطٌ 1

مُتَطلَّبَاتُ الصَّحَّةِ وَالسَّلَامَةِ الْعَامَّةِ



- التَّرَازُمُ إِرْشَادَاتُ الْمُعَلِّمِ / الْمُعَلَّمَةُ عِنْدَ تَعْقِيمِ الْبَرْطَمَانَاتِ بِالطَّرِيقَةِ الصَّحِيَّةِ.
- الْحَذْرُ عِنْدَ وَضْعِ الْبَرْطَمَانَاتِ فِي الْمَاءِ السَّاخِنِ وَإِخْرَاجِهَا مِنْهُ، لِتَلَافِي الْحُرُوقِ.

الْمَوَادُ وَالْأَدَوَاتُ: بَرْطَمَانَاتٌ زُجَاجِيَّةٌ، طَنَجَرَةٌ كَبِيرَةٌ لِلْعَلَىِ، مِلْقَطٌ كَبِيرٌ، فُرْنٌ غَازٌ، مِلْعَقَةٌ كَبِيرَةٌ مِنْ بَيْكَرْبُونَاتِ الصُّودَا، فُوَاطٌ لِلتَّجْفِيفِ، مَاءٌ، صَابُونٌ.

خُطُواتُ الْعَمَلِ:

1 أَجَهَّزُ الْمَوَادَ وَالْأَدَوَاتِ الْلَّازِمَةَ مَعَ مُرَاعَاةِ اخْتِيَارِ الْبَرْطَمَانَاتِ الْزُجَاجِيَّةِ الْخَالِيَّةِ مِنَ التَّشَقُّقَاتِ.

أَفَكَرُ: لِمَاذَا؟

2 أَغْسِلُ الْبَرْطَمَانَاتِ بِالْمَاءِ وَالصَّابُونِ جَيِّداً.

3 أَضَعُ كَمِيَّةً مِنَ الْمَاءِ فِي الطَّنَجَرَةِ يَكُونُ حَجْمُهَا بِمِقْدَارِ ثُلَثَيْ حَجْمِ الْبَرْطَمَانَاتِ. **أَفَكَرُ:** لِمَاذَا؟

4 أُضِيفُ مِلْعَقَةً كَبِيرَةً مِنْ بَيْكَرْبُونَاتِ الصُّودَا إِلَى الْمَاءِ، ثُمَّ أَضَعُ الطَّنَجَرَةَ عَلَى فُرْنِ الْغَازِ، وَأَتْرُكُهَا لِحِينِ غَلَيَانِ الْمَاءِ. **أَفَكَرُ:** لِمَاذَا؟

5 أَضَعُ الْبَرْطَمَانَاتِ وَأَغْطِيَّهَا وَاحِدًا تِلْوَ الْآخِرِ فِي الْمَاءِ الْمَغْلِيِّ بِاسْتِخْدَامِ الْمِلْقَطِ، وَأَتْرُكُهَا مُدَّةً (25) دَقِيقَةً.

٦ أخرج البرطمانات من الماء الساخن باستخدام الملعقة، وأضعها على فوطة جافة ونظيفة.

• ما سبب تعقيم الأوعية المستخدمة في حفظ المنتجات الغذائية؟

• هل توجد طرق أخرى لتعقيم البرطمانات؟

أَسْتَنْجُ: يساعد تعقيم البرطمانات على قتل البكتيريا والفطريات التي تسبب فساد المربى عند تخزينه.



تصنيع المربيات

يعرف المربى بأنه مخلوط مكون من مادة السكر (نسبة لا تقل عن 55%) والفاكهه الكاملة أو المجزأة أو المهرولة (نسبة لا تقل عن 45%) إضافة إلى مواد لتحسين الطعم والقوام.

أتحقق ✓

أوضح مفهوم المربى.

أتحقق ✓

أبين أنواع المربيات.

أنواع المنتجات المحفوظة بمادة السكر

تشمل المنتجات المحفوظة بمادة السكر وبركيز عالي المربيات، والجلي (الهلام)، والمسلام (مربى الفواكه الحمضية) التي تحتاج إلى معاملة حرارية عالية.

الأمور الواجب مراعاتها عند تحضير المربيات:

اختيار ثمار الفاكهة التامة النضج وذات الرائحة واللون والنكهة الجيدة.

تقشير الثمار وخاصية السمية منها (مثل التفاح)، وإزالة نوى الثمار، وتقطيعها.

غسل الثمار جيدا بالماء، ثم تصفيتها، للتخلص من الماء الزائد الذي قد يؤثر في طريقة تحضير المربى.

تَحْضِيرُ مُرَبَّى الْفَرَاوِلَةِ Jam Strawberry

تمرين 1



المَعْلُومَاتُ النَّظَرِيَّةُ:

تُعدُّ الْفَرَاوِلَةُ (أوِّ الفَرِيزُ أوِّ توتُ الْأَرْضِ) مِنَ الْفَوَاكِهِ الْغَنِيَّةِ بِالْأَمْلَاحِ الْمَعْدِنِيَّةِ، وَالْفِيَتَامِينَاتِ خُصُوصًا (A,B,C)، وَلَاَنَّهَا مِنْ أَسْرَعِ الْفَوَاكِهِ تَلَفًا، فَإِنَّ حِفْظَهَا بِهَذِهِ الْطَّرِيقَةِ يُكَسِّبُهَا أَهَمِيَّةً خَاصَّةً.

الْمَوَادُ وَالْأَدَوَاتُ:

فَرَاوِلَة، سُكَّر، عَصِيرُ حَبَّةِ لَيْمُونٍ، لَوْحٌ تَقْطِيعٍ، سِكِّينٌ، أُوْعِيَّةٌ، طَنَجَرَةٌ بِحَجْمٍ مُنَاسِبٍ، عُصَارَةُ لَيْمُونٍ، بَرْطَمَانٌ، بِطَاقَهُ الْبَيَانِ، فُرْنٌ غَازٌ، مَرْيُولُ الْمَطْبَخِ، قُفَازَاتٌ، مَاءٌ، صَابُونٌ.

مُتَطلَّبَاتُ السَّلَامَةِ وَالصَّحَّةِ الْعَامَّةِ:

- الْحَذَرُ فِي أَثْنَاءِ تَصْنِيعِ مُرَبَّى الْفَرَاوِلَةِ لِتَلَافِي الْحُرُوقِ مِنْ حَرَارَةِ التَّصْنِيعِ الَّتِي تَفُوقُ دَرَجَةَ الْغَلَيَانِ.
- ارْتِدَاءُ مَرْيُولِ الْمَطْبَخِ وَالْقُفَازَاتِ قَبْلَ بَدْءِ الْعَمَلِ.

خطوات العمل:

- أَجْهَزُ الْمَوَادَ وَالْأَدَوَاتِ الْلَّازِمَةَ لِلْعَمَلِ، وَأَغْسِلُ الْفَرَاوِلَةَ جَيْدًا، وَأَصْفِيَهَا مِنَ الْمَاءِ. 1

أَضَعُ الْفَرَاوِلَةَ فِي الطَّنْجَرَةِ، وَأُضِيفُ إِلَيْهَا نِصْفَ كُوبٍ مِنَ الْمَاءِ، وَأَتْرُكُهَا عَلَى نَارٍ هَادِيَةٍ مُدَّةً خَمْسِ دَقَائِقٍ حَتَّى تُصْبِحَ طَرِيَّةً. 2

أُضِيفُ إِلَيْهَا مَادَةُ السُّكَّرِ، وَأَضَعُ الْخَلِيطَ عَلَى نَارٍ هَادِيَةٍ مَرَّةً أُخْرَى مَعَ التَّحْرِيلِ حَتَّى يَذْوَبُ السُّكَّرُ. 3

أَتْرُكُ الْخَلِيطَ عَلَى نَارٍ مُتَوَسِّطَةٍ حَتَّى تَنْضَجَ الْفَرَاوِلَةُ. 4

أُضِيفُ عَصِيرَ حَبَّةٍ لَيْمُونٍ إِلَى الْخَلِيطِ، وَأَتْرُكُهُ مُدَّةً خَمْسِ دَقَائِقٍ، ثُمَّ أَفْحَصُ جَاهِزِيَّةً بِالْفَحْصِ الْحِسَيِّ، فَإِنْ كَانَ لِزِجًا دَلَّ ذَلِكَ عَلَى نُضُجِهِ.

أَمَلَّا الْبَرْطَمَانَ الْمُعَقَّمَ بِالْمُرَبَّى وَهُوَ سَاخِنٌ، ثُمَّ أَغْلَقْتُهُ جَيْدًا، وَأَقْلِبُهُ مُدَّةً سِتِّينَ دَقِيقَةً. 6

أَفَكُّ: مَا سَبَبُ قَلْبِ بَرْطَمَانِ الْمُرَبَّى مُدَّةً سِتِّينَ دَقِيقَةً بَعْدَ تَعْبِيَتِهِ؟

أَلْصِقُ بِطاَقَةَ الْبَيَانِ عَلَى الْبَرْطَمَانِ، ثُمَّ أَحْفَظُهُ فِي مَكَانٍ جَافٍ مُعْتَدِلٍ الْحَرَارَةِ وَجَيْدِ التَّهْوِيَةِ. 7

أَفَكُّ: مَا سَبَبُ وَضْعِ بِطاَقَةِ الْبَيَانِ عَلَى الْبَرْطَمَانِ مُبَاشِرَةً بَعْدَ التَّعْبِيَةِ؟

أَنْظِفُ الْأَدَوَاتِ الَّتِي اسْتَخَدَمْتُهَا، وَأُعِيَّدُهَا إِلَى مَكَانِهَا الْمُخَصَّصِ، وَأَتْرُكُ مَكَانَ الْعَمَلِ نَظِيفًا. 8

١ شاٹ

تَعْرِضُ الْمُرَبَّيَاتُ لِلْفَسَادِ إِنْ لَمْ تُتْبَعْ وَتُخْرَنْ بِطَرِيقَةٍ صَحِيحةٍ.

أَبَادُلْ مَعَ زُمَلَائِي / زَمِيلَاتِي الْخِبْرَاتِ، بِإِشْرَافِ مُعَلِّمِي / مُعَلِّمَاتِي، حَوْلَ الْمُشْكِلَاتِيَّنِ

الآتَيَتَيْنِ مِنْ حَيْثُ أَسْبَابُهُمَا وَطُرُقُ تَدْبِيرِهِمَا، ثُمَّ أَدْوَنْ مُلَاحَظَاتِي:

- **الْمُشْكِلَةُ الْأُولَى:** نُمُوُّ الْعَفْنِ عَلَى سَطْحِ الْمُرَبَّى.
 - **الْمُشْكِلَةُ الثَّانِيَةُ:** صَلَابَةُ قِطْعَ الْفَاكِهَةِ.

تَحْضِيرُ مَرْبَى الْبَادِنْجَانِ Aubergine Jam



المعلومات النَّظَرِيَّةُ

يُعدُّ الْبَادِنْجَانُ مِنَ الْخَضْرَاوَاتِ الَّتِي يُمْكِنُ حِفْظُهَا بِمَادَّةِ السُّكَّرِ، وَهِيَ فِكْرَةٌ غَرِيبَةٌ لِمَنْ لَمْ يَعْتَدْ عَلَيْهَا، إِلَّا أَنَّ الْبَادِنْجَانَ غَنِيًّا بِالْعَنَاصِيرِ الْمُفَيَّدَةِ لِلصَّحَّةِ، مِثْلِ الْأَلَافِ، وَحَمْضِ الْفَوْلِيْكِ، وَالْمَغْنِيْسِيُّومِ. وَيُمْكِنُ تَحْضِيرُ مَرْبَى الْبَادِنْجَانِ بِالْقُسُورِ أَوْ مِنْ دُونِهَا.

المُوَادُّ وَالآدَوَاتُ

- كيلوغرامٌ مِنَ الْبَادِنْجَانِ الصَّغِيرِ، كيلوغرامٌ مِنْ مَادَّةِ السُّكَّرِ، نِصْفٌ مِلْعَقَةٌ صَغِيرَةٌ مِنْ مِلْحِ الْلَّيْمُونِ، نِصْفٌ فِنْجَانٌ مِنَ الْكِلْسِ (الْجِبِيرِ)، جَوْزٌ عَيْنِ الْجَمَلِ، لِتْرًا مَاءٍ لِغَلْيِ الْبَادِنْجَانِ.
- لِتَحْضِيرِ الْقَطْرِ: كيلوغرامٌ مِنْ مَادَّةِ السُّكَّرِ، لِتْرًا مَاءٍ، مُنْكَهَاتٌ (عُودٌ قِرْفَةٌ، حَبَّةٌ هَيْلٌ، وَرَقَةٌ لَيْمُونٌ)، مِلْعَقَةٌ صَغِيرَةٌ مِنْ عَصِيرِ الْلَّيْمُونِ، ثُمَّ يُوَضَّعُ عَلَى النَّارِ حَتَّى الْغَلِيَانِ.
- لَوْحٌ التَّقْطِيعِ، سِكِّينٌ، أَوْعِيَّةٌ، طَنْجَرَةٌ، بَرْطَمَانٌ، فُرْنٌ غَازٌ، مَرْيُولُ الْمَطْبَخِ، قُفَّازَاتٌ، مَاءٌ، صَابُونٌ، بَطَاقَةُ الْبَيَانِ.

مُتَطَلِّبَاتُ السَّلَامَةِ وَالصَّحَّةِ الْعَامَّةِ

- الْحَدَرُ فِي أَثْنَاءِ تَصْنِيعِ مُرَبَّى الْبَادِنْجَانِ لِتَلَافِي الْحُرُوقِ مِنْ حَرَارَةِ التَّصْنِيعِ الَّتِي تَفُوقُ دَرَجَةَ الْغَلَيَانِ.
- ارْتِدَاءُ مَرْيُولِ الْمَطْبَخِ وَالْقُفَازَاتِ قَبْلَ بَدْءِ الْعَمَلِ.

خُطُواتُ الْعَمَلِ:

- 1 أَجْهِزْ الْمَوَادَّ وَالْأَدَوَاتِ الْلَّازِمَةِ لِلْعَمَلِ، وَأَغْسِلْ الْبَادِنْجَانَ جَيِّدًا.
- 2 أَضَعْ الْبَادِنْجَانَ فِي الطَّنَجَرَةِ وَأَغْمُرُهُ بِالْمَاءِ الْمُذَابِ فِيهِ الْكِلْسُ، وَأَتْرُكُهُ مُدَّةً ثَمَانِي سَاعَاتٍ، وَيَحِبُّ أَنْ يَثْقُلَ وَزْنُهُ لِكَيْ يَنْغَمِرَ بِالْمَاءِ كَامِلًا. **أَفْكَرُ:** مَا سَبَبُ غَمْرِ الْبَادِنْجَانِ مُدَّةً ثَمَانِي سَاعَاتٍ بِالْمَاءِ الْمُذَابِ فِيهِ الْكِلْسُ؟
- 3 أَغْسِلْ الْبَادِنْجَانَ جَيِّدًا، لِتَخَلُّصِهِ مِنَ الْكِلْسِ، وَأَصْفِيهِ مِنَ الْمَاءِ.
- 4 أَضَعْ الْبَادِنْجَانَ عَلَى الْقَطْرِ، وَأَتْرُكُهُ عَلَى النَّارِ مُدَّةً سِتِّينَ دَقِيقَةً، ثُمَّ أُطْفِئُ النَّارَ وَأَتْرُكُهُ لِيَبُرُّدَ.
- 5 أَحْشُو الْبَادِنْجَانَ الْمُبَرَّدَ بِجَوْزِ عَيْنِ الْجَمَلِ.
- 6 أَمْلَأُ الْبَرْطَمَانَ الْمُعَقَّمَ بِالْمُرَبَّى، ثُمَّ أُغْلِقُهُ جَيِّدًا.
- 7 أَصْقُ بطاقةَ الْبَيَانِ عَلَى الْمُنْتَجِ، ثُمَّ أَحْفَظُهُ فِي مَكَانٍ جَافٍ مُعْتَدِلٍ الْحَرَارَةِ وَجَيِّدِ التَّهْوِيَةِ.
- 8 أَنْظُفُ الْأَدَوَاتِ الَّتِي اسْتَخَدَمْتُهَا، وَأُعِيدُهَا إِلَى مَكَانِهَا الْمُخَصَّصِ، وَأَتْرُكُ مَكَانَ الْعَمَلِ نَظِيفًا. **أَفْكَرُ:** لِمَاذَا يُرْأَى الرَّيْمُ عَنْ سَطْحِ الْمُرَبَّى أَوَّلًا بِأَوَّلِ؟

نَشَاطٌ

ابحث في مصادر المعرفة المتاحة عن طرق تحضير أحد أنواع المرببات الآتية: الكرز، أو التين، أو البرتقال، وأعد مطويةً أبین فيها اسم المنتج، والأدوات والمواد، وخطوات العمل، ثم أعرضه على معلمي / معلمتي.



المِرْمَلَادُ



يُحَضَّرُ الْمِرْمَلَادُ مِنْ صِنْفٍ وَاحِدٍ أَوْ أَكْثَرَ مِنْ ثِمَارِ الْحِمْضِيَّاتِ الَّتِي تَحْتَوِي عَلَى كَمِيَّةً مِنَ الْقُسُورِ الْمُقْطَعَةِ إِلَى شَرَائِحٍ، إِذْ تُخْتَارُ الشَّمَارُ الْمُنَاسِبَةُ، ثُمَّ تُغَسَّلُ وَتَقْشَرُ، ثُمَّ تُعَصَّرُ لِإِسْتِخْرَاجِ الْعَصِيرِ. أَمَّا الْقُسُورُ فَتُقْطَعُ إِلَى شَرَائِحٍ وَتُسْلَقُ لِلتَّخَلُّصِ مِنْ مَرَارَتِهَا.

يُوَضَّعُ الْمَزِيجُ عَلَى النَّارِ، وَتُضَافُ إِلَيْهِ مَادَّةُ السُّكَّرِ بِنِسْبَةِ $(1\frac{1}{2} : 1)$ ، وَيُقْلَبُ حَتَّى يَنْضَجَ، ثُمَّ يُتَرَكُ الْمِرْمَلَادُ حَتَّى يَهْدَأَ، ثُمَّ يُعَبَّأُ فِي بَرْطَمَانَاتٍ سَاخِنَّا، وَيُغْلَقُ عَلَيْهِ بِإِحْكَامٍ وَيُقْلَبُ مُدَّةً (10) دَقَائِقَ، ثُمَّ يُنَظَّفُ الْبَرْطَمَانُ وَتُوَضَّعُ عَلَيْهِ بِطَاقَةُ الْبَيَانِ.



1. **الفكرة الرئيسية:** ما أهمية إضافة مادة السكر عند حفظ الفواكه؟
 2. **أفسر:** يضاف عصير الليمون عند صناعة المربىات.
 3. **اقارن** بين مربى الفراولة و مربى البازنجان من حيث: كيفية إضافة مادة السكر، و زمن التحضير، والمنكهات.
 4. **أوضح** خطوات إنتاج المربى باستخدام المخطط الآتي:
- الخطوات الممثلة في المخطط:
- ```

graph LR
 A[تجهيز الفاكهة] --> B[إضافة مادة السكر]
 B --> C[الطهو حتى الغليان]
 C --> D[التخزين]
 D --> E[التبغية الساخنة]

```
5. **التفكير الناقد:** لماذا تُقشر الثمار سميكه و تزال النوى قبل تحضير المربى؟

## الربط مع التربية الفنية

أصم بطاقة البيان التي توضع على المنتجات الغذائية باستخدام المواد والأدوات الآتية: المقص، الألوان، الورقة، القلم.

## الربط مع الصحة

أبحث في أضرار تناول المربيات بكميات كبيرة، ثم أناقش ما أتوصل إليه مع زميلاتي.