إجابات أسئلة تقويم الدرس الثاني

حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد

السؤال الأول:

الفكرة الرئيسة: أبين فوائد حفظ الخضراوات والفواكه.

- لحفظ الخضراوات والفواكه لاستخدامها عند الحاجة.
- الحفاظ على الرطوبة.
- الحفاظ على القيمة الغذائية.
- الحد من هدر الطعام.
- الوقاية من التلف.

السؤال الثاني:

أستنتج من تنفيذي تمرين حفظ البازيلاء بالتجميد، أي الجمل الآتية صحيحة، وأيها غير صحيحة؟

- تُغسل البازيلاء قبل فرطها؛ لمنع انتقال البكتيريا من الغلاف الخارجي إلى اللُّب الداخلي. (صحيحة)
- توضع البازلاء بعد إخراجها من الماء الساخن في وعاء يحتوي على قطع من الثلج؛ للحفاظ على لونها. (صحيحة)
- يجب التخلص من الهواء الزائد عند حفظ البازيلاء في أكياس النايلون الشفافة؛ حتى لا تتلف البازيلاء بسبب الهواء الذي يُشكل طبقة عازلة. (صحيحة)
- تغلى البازيلاء قبل حفظها بالتجميد لمدة عشر دقائق. (غير صحيحة)

السؤال الثالث:

أفسر كلاً مما يأتي:

- تنشف الخضراوات والفواكه قبل حفظها في الثلاجة باستخدام فوطة نظيفة.

لمنع نمو البكتيريا والعفن التي تتكاثر في البيئة الرطبة.

- توضع الخضراوات والفواكه عند حفظها بالتبريد في الأدراج السفلية من الثلاجة.

لأنها مصممة خصيصًا لتوفير درجة حرارة ورطوبة مناسبة تساعد على إبقائها طازجة لفترة أطول. كما أن الأدراج السفلية تكون أبرد من الرفوف العلوية.

- يُفضّل استخدام الفرشاة عند غسل الحمضيات كالبرتقال.

لأن قشرة البرتقال قد تحتوي على أوساخ أو بقايا مبيدات حشرية، والفرشاة تساعد على إزالتها بشكل فعال. إضافة إلى أن قشرة البرتقالة خشنة قد تحتوى على أوساخ لا تزول باليد.

السؤال الرابع:

أوضح أهمية حفظ اللحوم بالتبريد.

تحتوي اللحوم على نسبة عالية من الماء والبروتين مما يجعلها بيئة مثالية لنمو الميكروبات وتكاثرها.