إجابات 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.

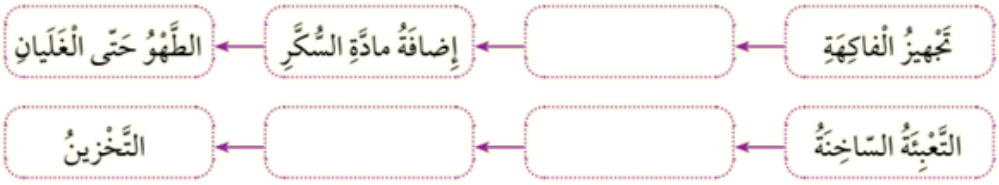
السؤال الثالث:

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:



- تجهيز الفاكهة.
- سلق الفاكهة مع الماء في طنجرة على نار هادئة حتى تصبح طرية.
- إضافة مادة السكر.
- الطهو حتى الغليان.
- التعبئة الساخنة.
- غلق البرطمان وقلبه مدة ستين دقيقة.
- وضع بطاقة البيان على البرطمان.
- التخزين.

السؤال الخامس:

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

لتجنب وجود أجسام صلبة في المربى.