

## إجابات أسئلة تقويم الدرس الأول

### تصنيع منتجات الحليب

#### السؤال الأول:

**الفكرة الرئيسية:** أبين خطوات تصنيع اللبنة والجبن.

**خطوات تصنيع اللبنة:**

- غلي الحليب
- تبريده
- إضافة اللبن الرائب
- تغطية الحليب حتى يتخمر
- وضع اللبن الرائب في كيس قماش
- تعليق الكيس لتصفية الماء
- إضافة الملح

**خطوات تصنيع الجبن:**

- إضافة الملح للحليب
- تسخين الحليب
- إضافة المنفحة
- ترك الحليب حتى يتجبن
- فصل الماء
- تصفية الجبن بالشاش
- تعليق الجبن
- كبسه
- تمليحه وتخزينه

#### السؤال الثاني:

**التفسير:** ما أهمية إضافة قليل من المنفحة مع الماء إلى الجبن قبل تخزينه؟

لأن المنفحة تساعد على حفظ الجبن وتخزينه مدة أطول وتحافظ على تماسكه

### السؤال الثالث:

**الاستنتاج:** يحفظ الجبن البلدي عادة في محلول ملحي، هل هناك طرق أخرى لحفظه؟ ما هي؟

**نعم، مثل**

- التبريد في الثلاجة.
- التجميد.
- التجفيف.
- الحفظ بالزيت.
- التعليب.

### السؤال الرابع:

**التفكير الناقد:** أي الخطوات تعد الأكثر صعوبة في إنتاج كل من اللبنة، والجبن؟ أبرر إجابتي.

- في اللبنة: مرحلة تصفية اللبن؛ لأنها تحتاج وقتاً ودقة للتخلص من الماء دون إفساد اللبنة.
- في الجبن: مرحلة التجبن والكبس؛ لأنها تحتاج درجة حرارة مناسبة ووقتاً كافياً للحصول على جبن متماسك.