

## إجابات أسئلة الدرس الثالث

### تحضير الأعشاب والتوابل وحفظها

الأسئلة صفحة (198):

#### السؤال الأول:

ما الأمور الواجب مراعاتها في جمع الأعشاب العطرية المحلية البرية والمزروعة؟

1. أن يقوم بقطفها وجمعها من له معرفة وخبرة.
2. جمع كل نوع بصورة منفصلة، وعدم خلطها بأنواع أخرى.
3. ألا يكون القطف جائراً، وذلك بأن يُترك في كل موقع ما لا يقل عن ثلث الكمية موزعة لضمان تكاثرها ومنعها من الانقراض، ومحاولة الحصول فقط على الأجزاء المرغوب فيها، فلا تقلع النبتة جميعها من جذورها إذا كانت الحاجة إلى الأوراق مثلاً، ويستعمل سكين أو مقص حاد لتلافي تضرر النبات.
4. جمع الأجزاء كاملة، كأن يقطف الساق والأوراق، إذ ربما يؤدي قطف الأوراق وحدها إلى تضررها وفقدانها خصائصها.
5. استبعاد النباتات المصابة بالأمراض والحشرات، والملوثة بالأوساخ والطين والمعاملة بالمبيدات.
6. يفضل عدم القطف تحت أشعة الشمس المباشرة، للحصول على نباتات في أوج فعاليتها.
7. قطف الأزهار في بداية إزهارها لتبقى أجزاؤها متماسكة.
8. قطف الأوراق عندما يكتمل نموها على أن تكون غضة.
9. أن يكون القطف في جو جاف، وليس في جو ماطر أو رطب، وتوضع في أكياس أو سلال قش، أو غيرها مع مراعاة عدم تكديسها.
10. قطف البذور بعد اكتمال نضجها.
11. تؤخذ الجذور والدرنات من تربة رطبة ليسهل قلعها، وتهز للتخلص من الأتربة العالقة بها.

#### السؤال الثاني:

كيف يتم تنظيف كل من: الأوراق، الجذور، البذور؟

تنظف النباتات حسب نوعها على النحو الآتي:

- الأوراق والأزهار: تهز قليلاً للتخلص من الغبار العالق، وقد تغسل (إن لزم) وتجف بسرعة حسب نوعها.
- الجذور: تغسل بالماء الجاري للتخلص من الطين مع تقطيع الأجزاء غير المرغوب فيها.
- البذور: تغربل للتخلص من البقايا النباتية والحصى والبذور غير الناضجة.

### السؤال الثالث:

ما الأمور الواجب مراعاتها قبل تجفيف الأعشاب؟

1. اختيار النباتات الحديثة القطف وفي مرحلة النمو الأمثل.
2. فرز النباتات والتخلص من الرديئة والتالفة التي يمكن أن تؤثر في قابلية التخزين والطعم واللون وجودة المنتج.
3. تجهيز النباتات حسب نوعها، مثل فصل الأوراق أو التقطيع أو غيره.

### السؤال الرابع:

عدد طرق تجفيف الأعشاب

1. التجفيف في الهواء تحت أشعة الشمس، ولا ينصح بذلك مع النباتات العطرية.
2. التجفيف في الظل مع توافر مجرى هواء، وقد توزع النباتات على سطوح نظيفة، أو تعلق على شكل عناقيد.
3. التجفيف بالهواء الساخن الجاف، وذلك باستخدام أفران ذات مراوح.

### السؤال الخامس:

ما الأمور الواجب مراعاتها عند تخزين الأعشاب المجففة؟

1. تفقيدها، للتأكد من خلوها من الشوائب و الأتربة.
2. تحميص بعض التوابل تحميصاً مناسباً، مثل الكراوية.
3. تعبئة الأعشاب والتوابل، وحفظها في أوعية صحية مناسبة ونظيفة وسليمة.
4. تخزين الأعشاب بصورتها الأولية.
5. تخزين المنتج في مخازن جيدة التهوية بدرجة حرارة الغرفة.

6. وضع أوعية النباتات المجففة على رفوف جافة مرتفعة عن سطح الأرض.

### السؤال السادس:

علل كلاً مما يأتي:

أ- طحن الكميات اللازمة من الأعشاب حسب الحاجة اليومية أو الأسبوعية.

حفاظاً على المادة العطرية فيها.

ب- تجميع بعض التوابل تجميعاً مناسباً.

لتحسين النكهة وتقويتها وتسهيل طحنها.

ج- تنظيف التوابل قبل الاستعمال.

للمحافظة على جودتها عالية.

د- ينصح بعدم استعمال أكياس القماش أو المواد البلاستيكية في تعبئة الأعشاب المجففة.

لتلافي فقدان المواد الطيارة المسؤولة عن النكهة.

### السؤال السابع:

اذكر سبباً واحداً لكل من العيوب الآتية:

أ- ضعف رائحة أو نكهة الأعشاب.

تنظيف الأعشاب بالماء.

ب- وجود طعم غريب في النعنع المجفف.

نمو العفن.

ج- لون الزعتر المجفف داكن.

طول مدة التجفيف.

د- وجود أجزاء حشرات في عبوات الأعشاب المجففة.

**عدم تفقد النباتات قبل تجفيفها.**

هـ- نمو الأعفان في عبوات الأعشاب المجففة.

**وصول الرطوبة.**

سؤال التقويم صفحة (201):

علل كلاً مما يأتي:

1- تجفيف أوراق النباتات وأزهارها في مكان ظليل، وتجفيف بذورها وجذورها تحت أشعة الشمس مباشرة.

**للمحافظة على لون الأوراق والأزهار.**

٢- حفظ أجزاء النباتات المجففة في أوانٍ زجاجية أو في علب من الصفيح.

**للمحافظة على المواد الطيارة المسؤولة عن النكهة.**

٣- فرد الأعشاب على قطعة القماش بطبقة رقيقة وليست سميكة.

**لضمان سرعة التجفيف.**

٤- غسل الجذور والدرنات بالماء مع الفرك.

**للتخلص من الأتربة العالقة.**

5- تقسيم الجذور أو الدرنات إلى شرائح طولية.

**لتسريع عملية التجفيف.**

٦- حفظ العبوات في مكان جاف وبارد وجيد التهوية ومرتفع عن الأرض.

**للمحافظة على المواد الطيارة المسؤولة عن النكهة ومنع وصول الحشرات.**

٧- تنخيل البذور بمنخل ذي ثقوب صغيرة.

**للتخلص من الشوائب الناعمة؛ كالأتربة العالقة والحجارة الصغيرة.**