

إجابات أسئلة الدرس

السؤال الأول:

عدد ثلاثة من أنواع السلطات، مع ذكر مكونات كلٍّ منها.

1. السلطة العربية: تتكون من الخضراوات الموسمية، بالإضافة إلى الملح وزيت الزيتون.
2. سلطة الفواكه: تتكون من الفواكه المتوفرة، والكرنبا، والمكسرات.
3. السلطة اليونانية: تتكون من جينة الفيتا والبصل والبندورة والخس والفلفل الحلو والخيار والجرجير والزيتون الأسود مضافاً إليه الملح وزيت الزيتون والخل وعصير الليمون.
4. السلطة الروسية: تتكون من البطاطا المقلية أو المطبوخة، والجزر والبازيلاء وشرائح من البصل، وتخلط بالمايونيز ويضاف إليها الملح وقليل من الزيت.

السؤال الثاني:

وضح طريقة إعداد سلطة الفواكه.

1. غسل الفواكه جيداً.
2. تقطيع الفواكه بالسكين.
3. خلط الفواكه جيداً.
4. إضافة القليل من السكر.
5. وضع سلطة الفواكه في أكواب التقديم.

السؤال الثالث:

اذكر مكونات السلطة العربية.

1. الخضراوات الموسمية؛ كالخيار، والبندورة، والخس، والنعنع، والبقدونس، والنعنع،

واليمون، والبصل.

2. ملح.

3. زيت الزيتون.

السؤال الرابع:

بيّن بعض الأدوات المستخدمة في إعداد السلطة العريّبة.

• سكين.

• لوح تقطيع.

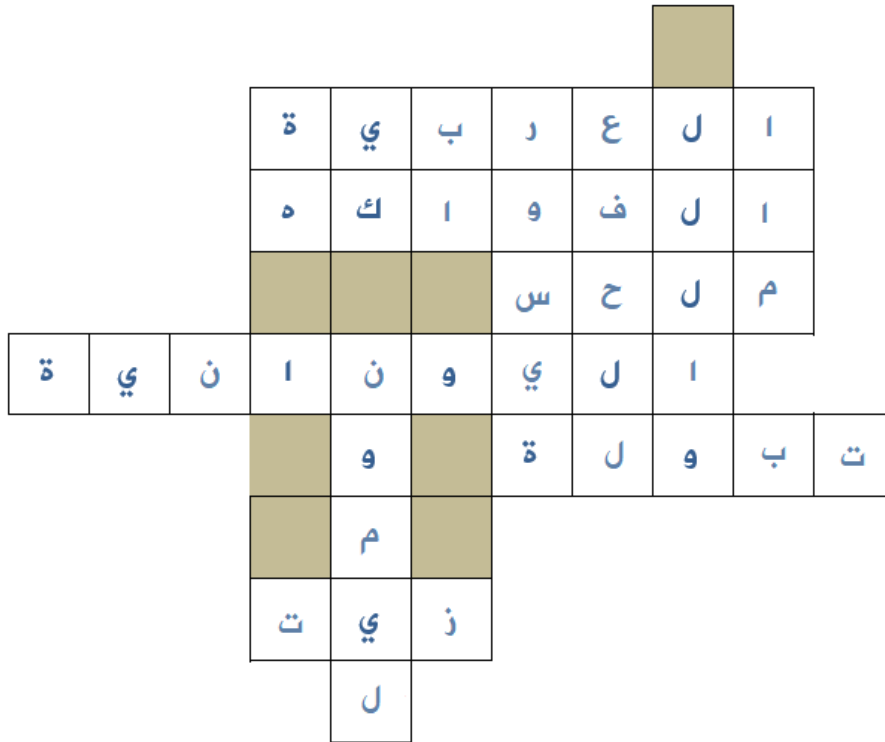
• عصارة ليمون.

• ملعقة.

• طبق للتقديم.

السؤال الخامس:

حل الكلمات المتقاطعة الآتية بالتعاون مع زملائك في المجموعة بحسب الرقم واتجاه السهم في كلِّ ممّا يأتي:



1. سلطة تتكوّن من الخضراوات الموسميّة والملح وزيت الزيتون هي **العربية**.

2. أحد أنواع السلطات يُضاف إليه سكر بحسب الرغبة، يُمكن أن يكون فيها مؤرّ وتفاخ وإجاصٌ وجوافةُ **الفواكه**.

3. يُضاف **الخل (ملح)** بحسب الرغبة لمُعظم أنواع السلطات، ويُمكن أن نعمل محلولاً منه لغسل الخضراوات.

4. السلطة التي تتكوّن من جُبنة الفيتا والخسّ والفلفل الحلو والخيار والبندورة والزيتون الأسود هي السلطة **اليونانية**.

5. الطبق الذي يتكون من الكثير من البقدونس المفروم والبرغل والبندورة وزيت الزيتون والملح هو طبق **تبولة**.

6. تُضيف **زيت** لمُعظم أنواع السلطات.

7. يُضاف عصير **ليمون** لإكساب السلطات الطعم الحامض.

8. السلطة التي تتكوّن من مربعات من البطاطا والجزر والبازيلاء مخلوطة بالمايونيز مع قليل من الملح والزيت، هي سلطة **روسية**.