



بطاقة رقم (٣): طرق حفظ الأطعمة

تسكير وتمليح ...



يحدد طرق حفظ الأطعمة.

- يوضح بعض العلامات الظاهرة علي الأطعمة الفاسدة .

من طرق حفظ الأطعمة :

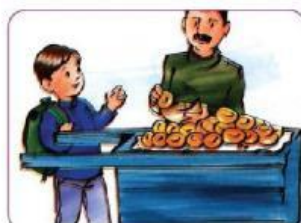
- ١- التمليح ٢- التجفيف ٣- التعقيم ٤- التسكير ٥- التعليب

عزيزي الطالب تأمل الصور في الكتاب المدرسي ص ١٤ و ص ١٥ ثم أجب عن التالي:

وفق بين العمود أ والعمود ب بوضع الرقم المناسب :



العمود أ	الرقم	العمود ب
١- التمليح		المريمية
٢- التجفيف		الحليب
٣- التسكير		الزيتون
٤- التعليب		الفراولة
٥- التعقيم		البندورة



أي السلوكيات الآتية إيجابية وأيها سلبية ؟

نشاط (٢)



سلوك سلبي لماذا؟

سلوك (إيجابي - سلبي)

نشاط (٣)

الطعام	فلفل أحمر	مشمش	عنب
طريقة الحفظ			

نشاط تفوق

يمكنك حفظ الأسماك بطريقة و..... و.....

اسأل أحد أفراد أسرتك أي طريقة هي الأفضل ؟ ولماذا ؟

..... السبب