

أوراق إثرائية- مادة العلوم - الوحدة 4: الطعام الطازج- الصف الأول 2026/2025
اسم الطالب: الصف: الأول/.....

اختر الإجابة الصحيحة بوضع علامة (X) داخل المربع :

1	أي مما يلي من خصائص الطعام الطازج؟	
	رائحته طيبة	A
	رائحته كريهة	B
	غير صالح للأكل	C

2	أي مما يلي يعتبر طعاماً طازجاً ؟	
		A
		B
		C

3	أي مما يلي طعام غير طازج ؟	
	مشمش مجفف.	A
	دجاج	B
	طماطم	C

الرؤية : الريادة في توفير فرص تعلم دائمة ومبتكرة للمجتمع القطري

4	ماذا يحدث للأطعمة الطازجة إذا تركت مدة من الزمن ؟
A	تبقى كما هي
B	ينمو عليها العفن
C	تصبح طازجة أكثر

5	ما الجهاز الذي يبقى الأطعمة باردة ؟
A	الثلاجة
B	الفرن الكهربائي
C	الغسالة

6	يسمى حفظ الطعام في ماء وملح وخل ؟
A	تعليب
B	تجفيف
C	تخليل

7	أي من الأطعمة التالية يجب أن يخزن في الثلاجة؟
A	
B	
C	

8	من أعراض التسمم الغذائي؟
A	الاسهال
B	الصحة الجيدة
C	الزكام

9	ما اسم طريقة حفظ الطعام التالية؟
A	تبريد
B	تنظيف
C	تغليف

ماذا نسمي الأطعمة المحفوظة على لونها و ملمسها و رائحتها ؟	10
الأطعمة غير الطازجة	A
الأطعمة الطازجة	B
الأطعمة المتعفنة	C

صل ما في العمود (1) بما يناسبه من العمود (2)	11
--	----

العمود (2)	العمود (1)
	1 - طعام طازج
	2- تبريد
	3 - طعام غير طازج
	4- تنظيف

12

ثالثاً : ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة و علامة (x) أمام العبارة الخطأ.

- 1- تناول الطعام الطازج يسبب تسمماً غذائياً ()
- 2- الأطعمة الطازجة رائحتها كريهة ()
- 3- يجعل العفن الطعام صالحاً للأكل ()
- 4- الأطعمة غير الطازجة ملمسها غير متماسك ()
- 5- لجعل الأطعمة طازجة مدة أطول يتم إبقاؤها خارج الثلاجة ()
- 6- تفسد الأطعمة الطازجة مع مرور الوقت لأن العفن ينمو عليها ()
- 7- يمكن إبقاء الأطعمة طازجة عبر: تبريدها و تخزينها و تغليفها ()

13

أكمل الفراغ بكتابة الكلمة المناسبة مستعيناً بصندوق الكلمات التالي:

تفسد - طيبة - العفن - مغلفاً

- 1) ألوان الأطعمة الطازجة زاهية ورائحتها
- 2) ينمو على الفاكهة الطازجة إذا تركت مدة من الزمن .
- 3) الأطعمة الطازجة هي الأطعمة المحافظة على لونها ولمسها ورائحتها ولم
- 4) يبقى الطعام طازجاً لمدة أطول في الثلاجة إذا كان

14



ما اسم المادة الظاهرة على الطعام المجاور ؟

15

ما اسم الأطعمة المحفوظة على لونها و رائحتها و ملمسها ؟
