# إجابات أسئلة تقويم الدرس الثاني

## تصنيع المربيات

### السؤال الأول:

الفكرة الرئيسة: ما أهمية إضافة مادة السكر عند حفظ الفواكه؟

.منع نمو البكتيريا والعفن والخميرة التي تسبب فسادها

### السؤال الثاني:

أفسر: يضاف عصير الليمون عند صناعة المربيات.

يساعد على تماسك المربى ويمنع تبلوره أو فساده بسرعة.

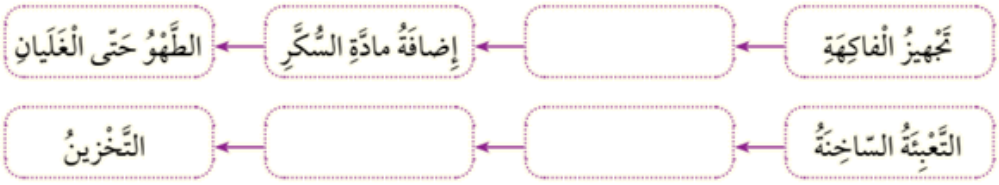
### السؤال الثالث:

أقارن بين مربى الفراولة ومربى الباذنجان من حيث: كيفية إضافة مادة السكر، وزمن التحضير، والمنكهات.

| وجه المقارنة | مربى الفراولة | مربى الباذنجان |
|---|---|---|
| كيفية إضافة مادة السكر | يُضاف السكر إلى الفراولة مباشرة بعد تنظيفها وتقطيعها، وتُترك فترة حتى تخرج عصارتها، ثم تُطهى مع السكر حتى تتماسك | يُغمر الباذنجان أولًا في ماء مضاف إليه الكلس لمدة (8) ساعات تقريبًا، ثم يُصفّى ويُطهى مع محلول السكر بعد التحضير |
| زمن التحضير | قصير نسبياً | أطول من مربى الفراولة |
| المنكهات | عصير الليمون أو الفانيلا أو القرفة | ماء الورد أو القرفة أو القرنفل |

### السؤال الرابع:

أوضح خطوات إنتاج المربي باستخدام المخطط الآتي:




- تجهيز الفاكهة.
- سلق الفاكهة مع الماء في طنجرة على نار هادئة حتى تصبح طرية.
- إضافة مادة السكر.
- الطهو حتى الغليان.
- التعبئة الساخنة.
- غلق البرطمان وقلبه مدة ستين دقيقة.
- وضع بطاقة البيان على البرطمان.
- التخزين.

السؤال الخامس:

التفكير الناقد: لماذا تقشر الثمار السميكة وتزال النوى قبل تحضير المربي؟

لتجنب وجود أجسام صلبة في المربى.