إجابات أسئلة الدرس

السؤال الأول:

من الحلويات الشعبية التي تشتهر بها المملكة الأردنية الهاشمية:

1. الكنافة.
2. المعمول.
3. المهلبية.

السؤال الثاني:

علل:

أ- يجب الاستمرار في تحريك خليط المهلبية حتى يبدأ بالغليان:

حتى يصبح الخليط كثيفاً ومتجانساً ولا يتكتل.

ب- يجب إذابة النشا في الماء البارد قبل إعداد المهلبية:

حتى لا يتكتل الخليط.

ج- لا يُنصح بالإكثار من الحلويات:

لتجنب زيادة الوزن، والإصابة بمرض السكري وأمراض القلب والشرايين.

السؤال الثالث:

المواد التي تدخل في تحضير:

أ- حلوى الكنافة:

عجينة الكنافة (المفروكة) أو الشعيرية الناعمة، والسمن، والجبن، وعندما تجهز يضاف إليها القطر وتزين بالمكسرات.

ب- حلوى المعمول:

السميد، أو الطحين، الزبدة أو السمن، والحليب، وماء الزهر أو ماء الورد، والخميرة، ويحشى بالتمر أو المكسرات (كالجوز والفستق الحلبي).

السؤال الرابع:

من العناصر الغذائية التي تحتوي عليها حلوى المهلبية:

البروتين، وأملاح الفسفور والكالسيوم، وفيتامينات (أ، د، ومجموعة ب).

السؤال الخامس:

التخفيف من تناولها، لأنها تضر بالصحة.