

## 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، والكرث، 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.

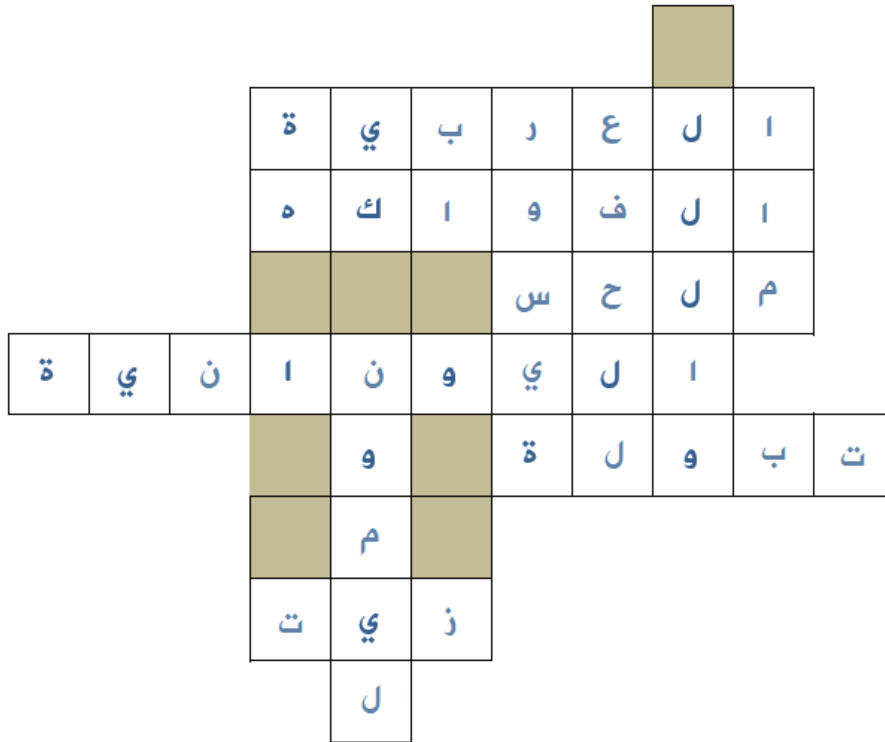
• عصارة ليمون.

• 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**.