

## إجابات أسئلة الدرس

### السؤال الأول:

حل الكلمات المتقاطعة:

1. تكون طاولة الطعام إما على شكل رباعيّ، وإما على شكل **دائري**.
2. تُغلى أحياناً بشراشف، وتكون مرتبة حول المائدة بشكلٍ منتظم، هي **الكراسي**.
3. توضع شوكة الحلوى على مائدة الطعام ب**اتجاه** معاكس للمعلقة.
4. توضع المزهرية وسط المائدة عند تناول وجبتي الفطور و **الغداء**.
5. تتنوّع الأطباق في أحجامها، وفي كيفية ترتيبها على مائدة الطعام، فمنها ما يُستعمل لتقديم السلطات و **الحلويات**.
6. مصنوعة من القماش، مربعة الشكل، يتراوح قياسها بين (45 - 50 سم) تقريباً، وتطوى بأشكال مختلفة **القوط**.
7. يجب وضع الأكواب قرب رأس السكين إلى اليمين بحيث تكون **فوهتها** إلى الأسفل.
8. يوضع وسط مائدة الطعام المعدة لوجبة العشاء، هو **شمعدان**.
9. يوضع النبرون وسط الطاولة فوق **المفرش** الرئيس بشكلٍ معين.
10. تصنع من الكتان أو القطن، ويجب أن تكون نظيفة وذات ألوان مناسبة **شراشف**.
11. توضع مزهرية **ورد** على مائدة الطعام المعدة لوجبتي الفطور والغداء.
12. يجب **غسل** اليدين جيداً بالماء والصابون بعد الانتهاء من ترتيب مائدة الطعام.
13. تُصنع كراسي الطعام من خشب أو كروم أو **حديد**.
14. يجب ترتيب أدوات ومعدات مائدة الطعام بشكلٍ **منتظم**.
15. **الفضيات** هي الأدوات المستعملة في إعداد مائدة الطعام وترتيبها، وتمتاز

بمئاتها وأشكالها المتعددة.

16. يجب الاهتمام بترتيب مائدة الطعام؛ لما له من أثرٍ على نفسيّة الضيف، وقابليته لتناول الطعام.

### السؤال الثاني:

علل:

أ- عدم وضع الطبق الرئيس على مائدة الطعام في خدمة البوفيه:

لأن خدمة البوفيه ذاتية، وتوضع الأطباق عند البوفيه.

ب- وضع النبرون على المفروش الرئيس:

للمحافظة على نظافة المفروش، وإعطاء مظهر جمالي.

ج- وضع مزهرية وردٍ أثناء وجبتي الفطور والغداء:

لإعطاء مظهر جمالي وجذاب، وإضفاء رائحة زكية.

د- وضع الجهة الحادة للسكين بحيث تكون للداخل، وباتجاه الطبق الرئيس:

للمحافظة على سلامة الضيوف.