

السؤال الأول / ضع إشارة (√) أمام العبارة الصحيحة وإشارة (x) أما العبارة الخطأ :

١. () تشتهر فلسطين بالأكلات الشعبية المتنوعة.
٢. () تنتشر الأكلات الشعبية في القرى الفلسطينية فقط.
٣. () استخدم الفلسطينيون قديماً الكهرباء لطهي طعامه.
٤. () من الأكلات الشعبية المسخن والبيتزا.
٥. () ساعد على اعداد الأكلات الشعبية توفر مكوناتها في البيئة الفلسطينية.
٦. () الأكلات الشعبية التراثية باقية حتى الآن.
٧. () يتم تحضير الأكلات الشعبية من النباتات البرية المتوفرة في البيئة الفلسطينية.
٨. () من النباتات البرية التي تدخل في تحضير الأكلات الشعبية الزعتر والخبيزة والعكوب.
٩. () من الأدوات القديمة التي استخدمها الفلسطينيون لطهي طعامه الفرن والغاز.
١٠. () الطابون وموقد الحطب يعملان باحترق المخلفات الحيوانية والنباتية.
١١. () في وقتنا الحاضر تطورت الأدوات المستخدمة في الطهي مثل الأفران.
١٢. () في وقتنا الحاضر تنوعت الأواني التي تستخدم لتقديم الطعام مثل الأواني الزجاجية والبلاستيكية.
١٣. () من طرق حفظ الأطعمة حفظها بالزيت والتعليق والتجفيف.

السؤال الثاني / علل لما يأتي :-

١. اعداد الأكلات الشعبية التراثية .
السبب /
٢. تجفيف الفلسطينيون القديم للخضروات والبنودرة والبامية .
السبب /

السؤال الثالث / ما النتيجة المترتبة على :-

١. توفر مكونات الأكلات الشعبية في البيئة الفلسطينية .
النتيجة /

السؤال الرابع / رتب الأحرف التالية لتكون منها أسماء أكلات شعبية :-

١. س - ن - ف - م (.....)
٢. د - ج - ع - ر - م (.....)
٣. و - م - ل - ت - ف (.....)

السؤال الخامس / صل بين الأكلة الشعبية ومكوناتها :-

١. مسخن () عدس - بصل - رز - زيت
٢. مجدرة () حمص - بقونس - بصل - توابل
٣. فلافل () خبز طابون - رز - لحم
٤. منسف () خبز طابون - بصل - سماق - لحم



السؤال السابع / أكتب أمام كل صورة الأداة الحديثة المستخدمة حالياً :-

الأداة الحديثة

الأداة القديمة



المادة الغذائية	الطرق الحديثة لحفظها
البندورة	
الحليب	
الأسماك	

السؤال التاسع / اختر الاجابة الصحيحة مما بين القوسين :-

١. من الأطعمة التي تحفظ عن طريق التجفيف (البامية - الأسماك - الأجبان)
٢. من الأطعمة التي تحفظ بالزيت (الخضروات - الألبان - الأسماك)
٣. من الأطعمة التي تحفظ بالتمليح (الأسماك - البندورة - البامية)

السؤال العاشر / أكتب اسم النبتة البرية في كل صورة :-



.....

.....

السؤال الحادي عشر / كيف تحفظ الأطعمة التالية :-

١. الأسماك (.....)
٢. اللحوم (.....)
٣. الملوخية (.....)
٤. العنب (.....)