



↓ تم تحميل ملف المادة من مكتبة طلابنا
زورونا على الموقع

www.tlabna.net

مكتبه طلابنا تقدم لكم كل ما يحتاج المعلم والمعلمه والطلبة , الطبعات الجديده للكتب والحلول ونماذج الاختبارات والتحاثير وشروحات الدروس بصيغة الورد والبي دي اف وكذلك عروض البوربوينت.

رابط الدرس الرقمي



www.iien.edu.sa

العجائن

غذائي



العجائن بمختلف أنواعها تحتوي على نسبة عالية من النشويات والسكريات لذا ينبغي الاعتدال في تناولها من الجميع بشكل عام ومرضى الضغط والسكر بشكل خاص.

أنواع العجائن:

اليابسة (المضرودة)

الفظائر
والكرواسون



البسكويت



المضاهيمُ الرئيسة

- العجائن.
- المواد الرافعة.
- الصَّاج.

العجائن من الأصناف المحببة التي يُفضلها كثيرٌ من الناس لتتنوع طرائق إعدادها، وتُقدم عادة في الوجبات الخفيفة، كمحبة الإفطار أو

المساء

المواد المكونة للعجائن:

أ الدقيق:



يُقصد به دقيق القمح وهو الأساس في عمل العجائن،
ونحصل عليه بطحن حبوب القمح أو أنواع أخرى من الحبوب
اذكريها؟

نشاط (١)



لاحظي الدقيق في غرفة التربية الأسرية واستنتجي:

لونه:

مدة صلاحيته:

خلوه من الشوائب:

نشاط (٢)



صنفي الدهون الآتية حسب مصدرها في المنظم التخطيطي الآتي:
زيت الزيتون، السمن، زيت جوز الهند، الزبدة، زيت الذرة، زيت السمسم.

مصدر نباتي	مصدر حيواني
.....
.....
.....
.....

د السكر:



« عند إضافة السكر لا بد من مراعاة الكمية المضافة حسب نوع السكر المستخدم (ناعم، سنترفيش)؛ حيث أن نسبة حلاوة المنتج تزداد أو تقل تبعاً لنوع السكر المضاف بالرغم من استخدام الكمية ذاتها.

نشاط (٣)



قدّمي أفكاراً إبداعية لإيجاد بدائل صحية تغني عن استخدام السكر في عمل العجائن؟

هـ المواد الرافعة (الخميرة - البيكنج بودر):

الغرض من استخدامها إدخال كمية من الغاز تعمل على رفع المنتج وزيادة حجمه ليصبح خفيفاً، وقد يدخل في العجينة واحد أو أكثر من المواد الرافعة الآتية:

أنواع المواد الرافعة

نشاط (٤)



ماذا يحدث لو أضفت ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز(البيكنج بودر)
إلى نصف كوب من الماء الدافئ؟
دوني توقعاتك وما يحدث عند تنفيذك للتجربة عملياً مستعينة بالمنظم
التخطيطي الآتي:

ما يحدث	ما أتوقع
.....
.....
.....
.....

