



الوحدة (5): التصنيعات الغذائية/ الصناعة

درس التقويم وحلول أسئلة

حفظ الزيتون

تعدُّ مادةُ الزيتونِ من الموادِّ الغذائية التي لها أهمية غذائية كبيرة،  
ومن أهمها:

الحفاظ على صحة القلب والشرايين، وتقوية المناعة، وتحسين مستوى  
الذاكرة، وفقدان الوزن، وتعزيز صحة الجلد والشعر، وعلاج فقر الدم  
ومحاربة علامات التقدم في السن، وتقليل الالتهابات، ودعم الجهاز  
الهضمي.

1. عن فوائد الزيتون لصحة الإنسان تحدث.

المعالجة بالمحلول الملحي (حفظ الزيتون)، والتخليل، والتجفيف بالملح  
فقط، والتفريز.

2. طرق حفظ الزيتون أسمي.

### 3. شرح مراحل عمل الزيتون المحفوظ

المعلم الالكتروني الشامل 2024 - 2025

1. اختيار نوع الزيتون المفضل لي ولعائلي، أو النوع المتوفر في منطقتي.
2. غسل الزيتون جيداً بالماء للتخلص من الشوائب والأتربة أو بقايا المبيدات الكيماوية.

1. يستخدم مدق خاص في عملية الدق أو التكسير، وهذه الطريقة تعطي نتيجة أفضل وأطيب للزيتون الأخضر من طريقة تجريحه بالسكين بشكل طولي التي يمكن أن يستخدمها بعض الناس.
2. يمكن استخدام مدق ميكانيكي لتكسير الزيتون في حال كانت الكمية كبيرة وهو متوفر في محال تجارية خاصة بهذا الأمر.

يتم تجهيز المحلول الملحي بوضع ملعقة كبيرة من مادة الملح الخشن لكل كأس ماء كبيرة ويحرك جيداً لضمان ذوبان مادة الملح إضافة ملعقة صغيرة من مادة السكر إلى المحلول الملحي. وقد يرغب بعض الأشخاص في إضافة عصير الليمون وملعقة من مادة الكركم إليه.

إضافة ملعقة كبيرة من مادة الملح وكأس صغيرة من زيت الزيتون إلى كمية الزيتون، وخلطها جيداً.  
تحضير شرائح الليمون والفلفل الأخضر الحار بكميات حسب الرغبة، وخلطها مع الزيتون.

1. ملء البرطمانات بالزيتون مع شرائح الليمون والفلفل الأخضر.
2. غمر البرطمانات بالمحلول الملحي المحضّر مع وضع كمية من زيت

.الزيتون على وجه كل برطمان

3. غلق البرطمانات إغلاقاً محكماً، ويمكن وضع بعض أوراق الليمون المغسولة جيداً على وجه كل برطمان قبل إغلاقه لضمان عزل الزيتون الأخضر عزلاً جيداً.

