

المطبخ الفلسطيني: تاريخ الأطعمة في فلسطين

المستوى المتقدم

1. صلوا المصدر بالاسم المناسب:

إعداد	
إنتاج	الغذاء \ الأغذية
تجهيز	الأكل \ الأكلات
تحضير	الأكل \ الأكلات
تقديم	الطعام \ الأطعمة
صنع	المأكولات
طبخ	
طهي	
حفظ	

2. اقرأوا بعض الأمثلة ثم قارنوها بأجوبتكم:

تختلف طرق الطهي وطرق تقديم الطعام من منطقة إلى أخرى	تحضير المأكولات التونسية أسهل مما تتصور
لم تتغير طريقة صنع الطعام	إنتاج الغذاء أو صنع المواد الغذائية يهدف إلى تزويد السكان باحتياجاتهم
الطابع الزراعي أتاح الفرصة لإنتاج العديد من هذه الأكلات	هل إنتاج الأغذية المعدلة وراثيًا خطر على الصحة العامة؟
تجهيز الأطعمة قبل الطهي ضروري جدا	حفظ الأغذية يتم عن طريق التنشيف أو التجفيف (البامية الملوخية) والتخليل (الباذنجان \ الجزر الملقوف) والتدخين (الأسماك واللحوم)، إضافة إلى التعليب.
في شهر رمضان يجب إعداد الطعام قبل الإفطار بساعات	تستخدم الثلاجة لحفظ الأطعمة
طبق المسخن ليس صعبا ولكن طبخ هذه الأكلة يتطلب 4 ساعات	

* These are only a few examples, and many other combinations are possible.

3. ابحثوا عن أمثلة أخرى واكتبوها.

لاحظوا أن الخيارات كثيرة ومتنوعة.