

ورقة عمل (1)

مكونات وطريقة عمل عصير الليمون المركز

أعزائي الطلبة، فيما يأتي مكونات وطريقة عمل عصير الليمون المركز، يرجى قراءتها ثم إجابة الأسئلة التي تليها:

لتحضير لتر واحد من عصير الليمون نحتاج كمية من السكر مقدارها : 1.25 كيلو غرام
طريقة العمل:

1. حضر ثمار الليمون الناضجة السليمة المليئة بالعصير وأغسلها جيدا ثم قم بتصفية العصير، يمكنكم برش الليمون لاضافة البرش على العصير في النهاية.
2. قدر كمية العصير الناتجة باللتر يستخدم لذلك اسطوانة مدرجة أو دورق زجاجي مدرج، وفي حال عدم وجودها يمكنك استخدام مكابيل حجمها معروف (مثل عبوة الماء 0.5 لتر، أو كأس 250مل).
3. أضف كمية السكر اللازمة بالتدريج وقم بأدابته في العصير مع التحريك(تسمى هذه الطريقة الباردة)، يمكنكم تسخين العصير في حال لم يذوب السكر وتسمى هذه الطريقة الساخنة.
4. بعد أن يذوب السكر تماما في الشراب قدر كميته باللتر.
5. ورّع الشراب بعدما يبرد على زجاجات نظيفة معقمة (وينصح أن تكون من الزجاج أفضل من البلاستيك) ثم سدّها سدّاً محكماً وأحفظها في مكان نظيف لحين الأستعمال.
6. امزج العصير بالماء البارد لتحضيره حسب الذوق والطلب.

الأسئلة:

1- طرحت الإجراءات الكميات اللازمة من السكر والليمون لحفظ عصير الليمون، ما هو تركيز عصير السكر والليمون الناتج عن هذه الكميات؟

2- إذا أردنا أن نحضّر عيّناً من عصير الليمون والسكر بنفس التركيز ما الكتلة اللازمة من السكر والحجم اللازم من الليمون لتحضير محلول سكر وليمون بالأحجام الآتية:

- 0.5 لتر من عصير السكر والليمون المركز
- 100 مل من عصير السكر والليمون المركز

3- برأيكم لماذا طلب منا إضافة السكر بالتدرج؟

4- حسب توقعاتكم، ما الفرق بين الطريقة الباردة والساخنة في إعداد العصير؟