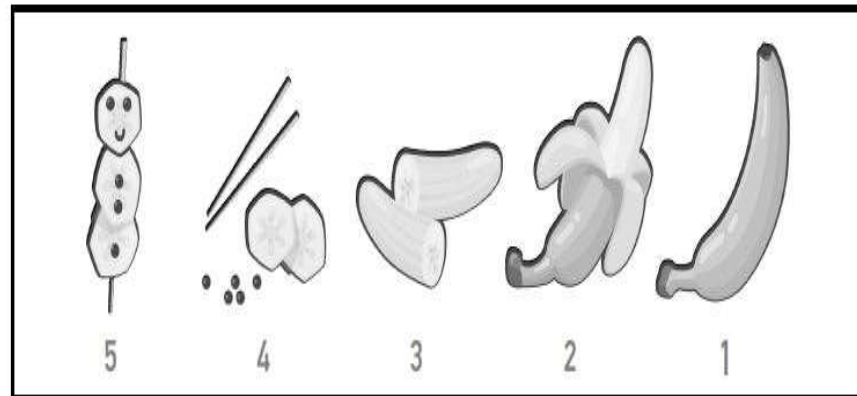


حل أسئلة كتاب التمارين

أبني محتوى تحدثني:

اتأمل الصور الآتية، ثم أشرح
طريقة تحضير عيدان الموز لأحد
أفراد أسرتي، مُستعيناً بما يأتي:

(عيدان الموز) حبات مُلوّنة من
الشوكولاتة



أُفِيدُ مِنْ صُنْدُوقِ الْمُفْرَدَاتِ:

قِطْعٌ مِنَ الْمَوْزِ

يُزَوِّدُنِي بِالطَّاقَةِ

عِيدَانِ خَشَبِيَّةٍ

يُحَسِّنُ مِزَاجِي

أَشْكُ مَوْزَةَ

أَزِينُ أَقْطَعَ

أَتَحَدَّثُ عَنْ كُلِّ مِمَّا يَأْتِي

أ. اسْمُ الطَّبَقِ:

ب. مُكَوَّنَاتِهِ

ج. طَرِيقَةُ تَحْضِيرِهِ.

د. شَكْلِهِ الْجَذَابِ.

هـ. فَوَائِدِهِ الصِّحِّيَّةِ.

وَلَا أَنْسَى أَنْ:

أ. أَتَحَدَّثَ بِلُغَةٍ سَلِيمَةٍ.

ب. أَوْظَّفَ أَحْرُفَ الْعَطْفِ (وَ/ أَوْ/
ثُمَّ)

ج. أُلَوِّنَ صَوْتِي بِحَسَبِ الْمَعْنَى.

المعلم الإلكتروني الشامل

المعلم الإلكتروني الشامل 2024 - 2025

«عِيدَانُ الْمَوْزِ»	حَبَّاتٌ مُلَوَّنَةٌ مِنَ الشُّوْكَوْلَاتَةِ
أُفِيدُ مِنْ صُنْدُوقِ الْمُفْرَدَاتِ:	قِطْعٌ مِنَ الْجَزَرِ يُحَسِّنُ مِزَاجِي
	أَشْكُ مَوْزَةً
يُرَوِّدُنِي بِالطَّاقَةِ	عِيدَانُ خَشْيَةٍ أَرْيِّنُ
	أُقَطِّعُ

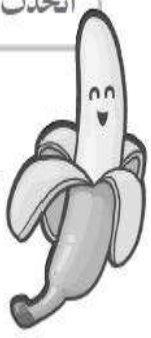


أَتَحَدَّثُ عَنْ كُلِّ مِمَّا يَأْتِي:

أ) اسْمُ الطَّبَقِ. ب) مَكُونَاتِهِ.

د) شَكْلُهُ الْجَدَابِ. هـ) فَوَائِدُهُ الصَّحِيَّةِ.

ج) طَرِيقَةُ تَحْضِيرِهِ.



أ) أَتَحَدَّثُ بِلُغَةٍ سَلِيمَةٍ.

ب) أَوْظَفَ أَحْرُفَ الْعَطْفِ (و/ أَوْ/ ثُمَّ).

ج) أَلَوْنَ صَوْتِي بِحَسَبِ الْمَعْنَى.

وَلَا أَنْسَى أَنْ:



معلم



عِيدَانِ الْمَوْزِ

نريد اليوم أن نقوم بعمل طبق
عيدان الموز المزينة بحبات

الشوكولاته، نحتاج لإعداد هذه
الطبق المكونات الآتية: موزة،
وحدات ملونة من الشوكولاته، أما
الأدوات، فنحتاج عيدان الموز أو
عيدان خشبية. طريقة التحضير،
نقوم أولاً بتقشير الموزة ثم تقطيعها
إلى قطع صغيرة، ثم أشك كل قطعة
باستخدام العيدان الخشبية، ثم أزينه
بوحبات الشوكولاته الملونة، فيصبح
شكله جذاباً. هذا الطبق لذيذ جداً
وأحبه ، وله فوائد صحية كثيرة فهو
يُزَوِّدُنِي بِالطَّاقَةِ وَيُحَسِّنُ مِزَاجِي.