

شركة دليلة، التي تزود تجهيزات للمختبرات، تتقدم لكافة التلاميذ بمناسبة انتهاء السنة الدراسية بأحر التهاني وأصدقها وتتمنى لهم قضاء عطلة صيفية ممتعة، وتضيف لهم متعة خاصة: إعداد بوظة حقيقية مع الوالدين، الأخوة والأصدقاء.

إعداد بوظة بيتية

هل تعلم؟

1. لكي نُجمّد الحليب ونحوّله من سائل إلى صلب نحتاج إلى درجة حرارة منخفضة.
2. درجة حرارة الجليد صفر درجة مئوية.
3. يمكن تبريد الجليد بواسطة إضافة ملح الطعام.
4. إضافة الملح للجليد تذييه وتقلل درجة الجليد. عندما نُجمّد الحليب، نحصل على كتلة جليد سطحها خشن. ولكي نحصل على بوظة، يجب أن نبرد الحليب ونحركه في نفس الوقت، وهكذا نحصل على بوظة طرية وناعمة ولذيذة.





טל. 09-8627757 | פקס. 09-8627758 | נייד: 052-2686218
www.dlila.co.il | info@dlila.co.il | 42379 מיקוד, נתניה, 13423 ת.ד

مواد وأدوات لإعداد البوظة:

علبة بلاستيك كبيرة (واحدة لكل تلميذين)

علبة بلاستيك صغيرة (واحدة لكل تلميذ)

قطع جليد صغيرة

نصف لتر حليب لتلميذين

3 - 4 ملاعق صغيرة من الملح

ملعقة صغيرة من بودينج فانيلا، أو بودينج فواكه أو شوكولاتة

ملعقة صغيرة من السكر

ملعقة صغيرة للاستعمال لمرة واحدة

مراحل إعداد البوظة:

1. ضعوا الحليب، البودينج والسكر في العلبة الصغيرة (حسب رأيي لا يجب أن نخلط البودينج،

غير لذيذا!!!!). اخلطوها ثم أغلقوا العلبة جيدا.

2. ضعوا العلبتين الصغيرتين في العلبة الكبيرة، ثم املئوها بالجليد والملح ثم أغلقوها جيدا.

3. ضعوا العلبة الكبيرة على الأرض ودحرجوها بينكم بدون توقف. من حين لآخر، أخرجوا

الماء ثم أضيفوا جليدا وملحا واستمروا بالدحرجة. (تستمر هذه العملية 20 دقيقة تقريبا)، بعد

ذلك، أخرجوا العلبتين الصغيرتين من العلبة الكبيرة، نشفوا محلول الملح الخارجي وافحصوا

إذا نتجت البوظة. إذا لم تنتج البوظة، أعيدوا العلبتين الصغيرتين إلى العلبة الكبيرة واستمروا

بالدحرجة.

נصائح للمعلم/ة:

- يفضل تجميد ماء داخل قناني بلاستيك كبيرة وعند إعداد البوظة يتم تقطيع القنينة بحذر وهرس الجليد بواسطة شاكوش، (بتطير الجليد إلى جميع الاتجاهات وهذا يسعد الأولاد). أو اقتنوا أكياس جليد من محطات الوقود.
- كيس الحليب يكفي لخمسة تلاميذ.
- يجب عدم نقل هذه الوصفة لأي جسم آخر بدون إذن خطي من شركة دليلة.

