



إدارة المناهج والكتب المدرسية

# التربية المهنية

## الجزء الثاني



الصف العاشر

٤	الوحدة الخامسة: إدارة الموارد المالية للأسرة
٥	الفصل الأول: الميزانية المالية للأسرة.....
١٦	الوحدة السادسة: أشتغال المعادين
١٧	الفصل الأول: أعمال اللحام.....
٣٢	الفصل الثاني: أشتغال الصفايح المعدنية.....
٥٠	الوحدة السابعة: إعداد الطعام
٥١	الفصل الأول: اللحوم.....
٦٩	الفصل الثاني: العجائن.....
٨٠	الفصل الثالث: الحلويات.....
٩٢	الوحدة الثامنة: اتخاذ القرار ومهنة المستقبل
٩٣	الفصل الأول: حل المشكلات.....
٠٢	الفصل الثاني: التعليم وسوق العمل.....
١٥	الفصل الثالث: البحث عن فرصة عمل.....





يعدُّ إنتاج الحلويات بأنواعها من الأغذية التي اهتمت المجتمعات في تصنيعها، والتفنن في إعدادها وتزيينها، وهي من الصناعات التي تحتاج إلى علم ومهارة، وتوجد بأشكال وأصناف كثيرة، ويُقصدُ بالحلويات الأغذية المصنعة الصلبة أو شبه الصلبة التي يُستعمل في إعدادها الطحين، والسكر، والبيض، وغيرها.

وستعرف في هذا الفصل بعض أنواع الكيك، وطريقة إعداد الكيكة الأساسية.

يتوقع منك بعد دراسة هذا الفصل أن:

- تعرف على بعض أنواع الحلوى مثل: (الكيكة الأساسية، والكيكة الإسفنجية والكيكة الإنجليزية).
- تُعدَّ الكيكة الأساسية بطريقة صحيحة.
- تُقدِّر الأهمية الغذائية والاقتصادية لتحضير الحلوى في المنزل.
- تُبدي رغبة في العمل والمحافظة على النظافة والتنظيم أثناء العمل.
- تطبِّق متطلبات الصحة والسلامة العامة أثناء إعداد الحلويات.

يوجد أنواعٌ متعددةٌ من الكيكِ، بأحجامٍ وأشكالٍ مختلفةٍ، ولكنها تشابهُ جميعُها في المكوناتِ الأساسيةِ، وتختلفُ في المكوناتِ الثانويةِ، وكذلك بطرائقِ إعدادها وإنتاجها. وكثيراً ما تُقدّمُ هذه الأصنافُ في المناسباتِ، والحفلاتِ، والأعيادِ. ويوجدُ أنواعٌ من الكيكِ؛ منها: الكيكُ الدهنيُّ أو الدسمُ، والكيكُ الإسفنجيُّ، والكيكُ الإنجليزيُّ.

### ١- الكيكُ الدهنيُّ أو الدسمُ

يشملُ أنواعاً متعددةً من الكيكِ، ويتميزُ بلبٍ خفيفٍ، وناعمٍ وطريٍّ، وله قشرةٌ طريّةٌ ورقيقةٌ، ونكهةٌ لذيذةٌ وحلاوةٌ متوسطةٌ، وسطحٌ مرتفعٌ ومدورٌ قليلاً، ومنتظمٌ الاحمرارِ والشكلِ، وتتكوّنُ من الدقيقِ والسكرِ والسائلِ والدهنِ والبيضِ والمادةِ الرافعةِ. ومن الأمثلةِ عليه، الكيكُ الأساسيُّ، كما في الشكلِ (٧-٤٧).



الشكل (٧-٤٧): الكيكُ الأساسيُّ.

### ٢- الكيكُ الإسفنجيُّ

يتميزُ بعدمِ إضافةِ الدهونِ بشكلٍ عامٍّ، وتجرى عمليةُ النفخِ فيه بالاعتمادِ على الهواءِ الموجودِ في بياضِ البيضِ وبخارِ الماءِ، ويتميزُ الكيكُ الإسفنجيُّ بطراوتهِ، وسطحهُ مستويٌ ومنتظمٌ التحميرِ، ولبُّه ناعمٌ ولينٌ ومرنٌ أكثرُ من الكيكِ الدسمِ، ونكهتهُ خفيفةٌ، وهو أكثرُ حلاوةً من الكيكِ الدسمِ، كما في الشكلِ (٧-٤٨).



الشكل (٧-٤٨): الكيكُ الإسفنجيُّ.



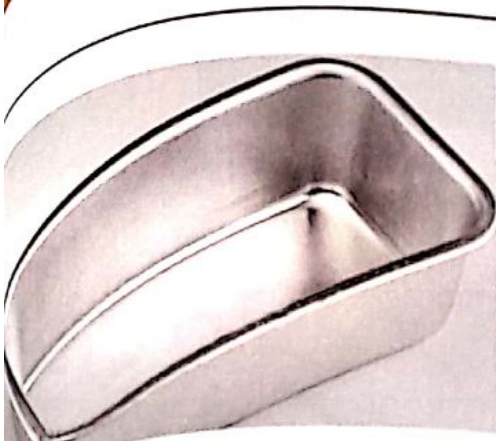
ومكونات الكيك الإسفنجي الأساسية هي الدقيق، والسكر، والبيض، وقليل من الليمون؛ إذ يُنتج بفصل الصفار عن البياض، ويُخفق صفار البيض مع ثلث كمية الـ وجزء من عصير الليمون؛ حتى يصبح لون الرغوة فاتحًا، ويتماسك القوام، وبعدها الدقيق ويُقلَّب مع صفار البيض المخفوق؛ ليصبح رطبًا، ثم يُخفق بياض البيض فضل من السكر وعصير الليمون، ويضاف لمزيج صفار البيض والدقيق مع التقليب خشبيَّة، ثم يُخبز مباشرة بعد خلطه باستخدام أوعية غير مدهونة بالدهن.

### ٣ - الكيكة الإنجليزية

تتميز الكيكة الإنجليزية بأنها وصفة تقليدية شهيرة، تتميز بخفتها وطعمها اللذيذ، والحلو؛ بسبب وجود الزبيب والفاكهة المجففة التي تدخل في مكوناتها الرئيسية. مكوناتها: الدقيق، والسكر، والبيض، والزبدة، وقليل من برش البرتقال، والزبيب، وفاكهة مجففة. وتعدُّ بخفق الزبدة ثم وضع السكر ويضرب جيدًا؛ حتى يصبح لون الخليط فاتحًا ثم يضاف البيض كل بيضة تتبع الأخرى؛ حتى يتجانس الخليط ثم يضاف مبشور البرتقال ويضاف الدقيق بالتدرج، ثم تضاف الفواكه المجففة والزبيب ويحرك الخليط بملعقة خشبيَّة ثم يخبز مباشرة بعد خلطه باستخدام أوعية غير مدهونة بالدهن. انظر الشكل (٧-٤٩).



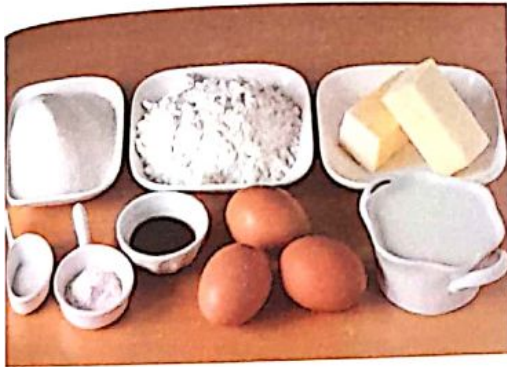
الشكل: (٧-٤٩): الكيكة الإنجليزية.



الشكل (٥١-٧)



الشكل (٥٢-٧)



الشكل (٥٣-٧)



الشكل (٥٤-٧)

٢ ادهن قالب الكيك بالزيت النباتي، ورشه بالطحين، ثم اقلبه إلى أسفل؛ للتخلص من الطحين الزائد، كما في الشكل (٥١-٧).

٣ أوقد الفرن؛ ليصبح جاهزاً للخبز سريعاً؛ إنضاج الكيك، كما في الشكل (٥٢-٧).

٤ جهّز الأدوات والمقادير اللازمة جميعها، كما في الشكل (٥٣-٧).

٥ ضع الزبدة في وعاء زجاجي عميق، واخفقا جيداً مستعملاً ملعقة خشبية أو عجانة كهربائية، ثم أضف السكر واستمر في الخفق؛ حتى يصبح المزيج خفيفاً، كما في الشكل (٥٤-٧).





الشكل (٥٥-٧)



الشكل (٥٦-٧)



الشكل (٥٧-٧)



الشكل (٥٨-٧)

٦  
اكسر البيض، وضعه في وعاء عميق وأضف إليه الفانيلا، كما في الشكل (٥٥-٧).

٧  
اخفق البيض مع الفانيلا، ثم أضفه إلى مزيج السكر والزبدة، واستمر في الخفق، كما في الشكل (٥٦-٧).

٨  
أضف مسحوق الخبز إلى الطحين ومبشور الليمون بالتتابع مع الحليب؛ حتى ينفذ الحليب والطحين، واخلطها جيدًا، على أن يكون التقليل أو الخلط باتجاه واحد دائمًا؛ وذلك لمنع فقاعات الهواء من الخروج من الخليط، كما في الشكل (٥٧-٧).

٩  
ضع الخليط في قالب الكيك، كما في الشكل (٥٨-٧).