اعداد- علي موفق الدقامسة- 77211116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473



قبل أن تبدأ Before you begin

1. Read the words in the box. Which words refer to the names of the foods in the photographs? Check the meaning of any words you don't know in the Activity Book glossary or in a dictionary.

raw ceviche stew marinated durian seasoned spiced mansaf اقرأ الكلمات في الصندوق أي الكلمات تشير إلى أسماء الأطعمة في الصور؟ تحقق من معنى أي كلمة لا تعرف معناها في المسرد

N.	Words	Meaning
1	نيء raw	inot cooked/ uncooked نيء غير مطبوخ
2	سىيفىشىceviche	a seafood dish made with raw fish marinated in citrus juices طبق المأكولات البحرية المصنوع من السمك النيئ منقوع في الحمضيات
3	مملح / متبل marinated	to put any kind of meat in a mixture of oil, citrus and spices for some time
		وضع أي نوع من اللحم في خليط من الزيت والحمضيات والتوابل لبعض الوقت
4	فاكهة استوائية durian	an exotic fruit found in Asia that has a very strong smell
		فاكهة غريبة وجدت في أسيا، لها رأنحة قويةً جدا
5	متبل seasoned	مضاف اليه ملح أو فلفل flavoured with salt or pepper
6	مضاف له توابل spiced	متبل/ طعام مضاف اليه توابل food flavoured with spices
7	mansaf	Jordanian traditional dish made of meat and rice.
		طبق اردني تقليدي مكون من اللحم والارز.
8	يقطعchop	to cut something such as food or wood into smaller pieces
		يقطّع شيء مثل الغذاء أو الخشب إلى قطع صغيرة
9	يقطعdice	to cut up very small into cubes/squares
	•	(فعل) لتقطيع الشيء إلى قطع صغيرة جدا إلى مكعبات / مربعات
10	spikyشائك	(صفة) وجود أشواك حادة طويلة having long sharp points
11	Stew الحساء	a dish made of meat and vegetables cooked together slowly in liquid
	No.	طبق من اللحم والخضار المطبوخة معاً في السائل
12	ingredients المكونات	all the types of food you use to make a particular dish
	-	 كل أنواع الطعام التي تستخدم لصنع طبق محدد

2. Steven and Robert have just returned from a trip around the world. Read and listen to Steven's account of the different kinds of food they ate. Which food did they like the most? سنتيفن وروبرت قد عادا للتو من رحلة حول العالم. استمع واقرأ لسرد ستيفن لأنواع مختلفة من الأطعمة التي أكلوها. ما الطعام الذي أحدوه أكثر ؟

Answer:- Mansaf from Jordan (Jordan Traditional Food). المنسف الأردني

ثقافات مختلفة، أطعمة مختلفة Different cultures, different food

تم قطفها ديوريان أغرب In **Thailand**, we ate the strangest fruit, the <u>durian</u>. We had it picked right from the tree. It's a huge رائحتها قشرة شوكية محرمة رسميا tropical fruit with <u>a spiky</u> skin. *Its* smell is so strong that *it* has been officially forbidden in many public نينة قطعت places in Asia! We got it cut open and <u>chopped</u>, and then we ate *it* raw.

في تايلاند، أكلنا أغرب الفاكهة، دوريان. قُطفت لنا من الشجرة. انها فاكهة استوائية ضىخمة ذات قشرة شائكة. رائحتها قوية جدا، وتعتبر بشكل رسمي ممنوعة في العديد من الأماكن العامة في آسيا! فتحت لنا وقطعت ثم أكلناها.

Its/it/it= a huge tropical fruit/

https://www.facebook.com/teacheralidagamseh/

آخر كتاب الأنشطة أو في القاموس.

اعداد- علي موفق الدقامسة- 077211116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473

In South Africa, we ate a stew made from flowers, <u>which</u> smelt lovely! The flowers grow on top of وعاء كبير وعاء كبير the water in lakes. We had the flowers cooked with meat and vegetables in a large pot.

م اللحم والخضار في وعاء كبير.

which = ate a stew made from flowers /

طبق بحري جرينا We also tried raw fish in **Peru.** *It*'s called ceviche, **which** is a seafood dish. *It* is made is from fresh raw fish, marinated in lemon juice. Robert didn't want *it* served raw at first, but when he tried *it* he loved **it** as much as \mathbf{I} did!

جربنا أيضا الأسماك النيئة في البيرو. تدعى (سيفيشي)، وهو طبق من المأكولات البحرية. يتم إعداده من الأسماك الطازجة النيئة، منقوع بعصير الليمون. في البداية، لم يرد روبرت أن يقدم نيئاً، ولكن عندما جربه أحبه بقدر ما أحببته أنا! It= a raw fish /which+ it+ it= ceviche / he= Robert / I = Steven

العبق النيزا In Jordan, where our friend Ramzi lives, we tried the most delicious dish. It's actually Jordan's بهارات خفيفة اعشاب علرية متبل لحم الطبق الوطني بهارات خفيفة اعداد العلق العلق العلق العلق الوطني بهارات خفيفة اعداد العلق العلق العلق العلق العلق اللبن yoghurt. It's always served with huge quantities of rice. We had It prepared by Ramzi's mum and It was is a ممتلئن very delicious! Even though we were full after one dish, she insisted on serving us another, followed by interval some Arabic sweets, kunafah. That was very typical of the Jordanians' hospitality and generosity. Next time I visit Ramzi, I want my favourite dish prepared the first day I arrive!

في الأردن، حيث يعيش صديقنا رمزي، جربنا ألذ طبق. وتعتبر الوجبة الوطنية في الأردن، المنسف. وهو عبارة عن لحم خروف متبل مع الأعشاب العطرية، وأحيانا متبل بالقليل من البهارات ويطبخ مع اللبن. ويتم تقديمه مع كميات كبيرة من الأرز. أعدته لنا والدة رمزي وكان لذيذ جدا! على الرغم من أننا كنا ممتلئين (من الشبع) بعد الطبق الأول، إلا أن والدة رمزي أصرت أن تقدم لنا طبقا آخر، تلاها بعض الحلويات العربية، الكنافة. كان ذلك نموذجا للضيافة والكرم الأردني. في المرة القادمة التي أزور فيها رمزي، أويا طبقى المفضل أول يوم أصل فيه.

we=Robert, Steven/it+it = Mansaf/she = Ramizi's mun/I = Steven

Comprehension

أستلة الاستيعاب Comprehension		
4. Read and listen to the tex t again and answer the	e questions.	A PROVIDE
ب عن الأسئلة	 4. اقرأ واستمع إلى النص مرة أخرى ومن ثم أجد 	and the second second
1- What do the underlined words refer to? نها خط؟		CT YO
ول؟ ? Why are durians banned in many countries?	ماذا تم حظر (تحريم، منع) الدريان في العديد من الا	4
3- Do you think a dish made from flowers would ta		هل تعتقد بأن الطبق
4- Why didn't Robert want to try <i>ceviche</i> at first?	باذا لم يرد روبرت ان يجرب السيفيشي في البدايه؟	니
5- Steven talks about Jordanian hospitality. Why do a lot of food? بعتقد وجود عادة إطعام الضيوف الكثير من الطعام?		ing guests
https://www.facebook.com/teacheralidaqamseh/	اذ على موفق الدقامسة 91	طلبة الاست

ركن حلا 0779160092-مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473 اعداد- على موفق الدقامسة- 111116/07 – 6- If you don't like the food that a host offers you, what do you think you should do? Why? إذا كنت لا تحب الطعام المقدم لك، ماذا يجب عليك أن تفعل؟ لماذا؟ 1- Its (line 3): the fruit's; which (line 9):the stew; it (line25): mansaf 2- Durians are banned ممنوعة in many countries because their smell is very strong 3- Studnt's own answers: I think a dish made from flowers taste مذاقه good because flowers have tasty flavour ومطبوخة and cooked نكهة طيبة with meat and vegetables . 4- He didn't want to try raw fish يرد ان يجرب السمك الذي 5- I think the custom of feeding guests a lot of food comes from ancient traditions when people used to travel long distances and would need to stop and eat at your house. Hospitality and generosity were even more important back then. - اعتقد ان عادة اطعام الصيوف الكثير من الطعام تأتى من تقاليد قديمة عندما الناس اعتادوا السفر مسافات طويلة واحتياجهم للتوقف لتناول الطِّعام في منز لك. الضَّيافة والكرم الاردني كانت مهما في ذلك الوقت. 6- Suggested answer: I think you should still eat it and appreciate وتشكره your host's generosity saying thank you when you finish your food.

92

اعداد- علي موفق الدقامسة- 077211116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473

امتحن نفسك TEST YOURSELF

In **Thailand**, we ate the strangest fruit, the durian. We had it picked right from the tree. It's a huge tropical fruit with a spiky skin. Its smell is so strong that it has been officially forbidden in many public places in Asia! We got it cut open and chopped, and then we ate it raw.

In South Africa, we ate a stew made from flowers, <u>which</u> smelt lovely! The flowers grow on two of the water in lakes. We had the flowers cooked with meat and vegetables in a large pot.

We also tried raw fish in **Peru. It**'s called ceviche, **which** is a seafood dish. **It** is made is from free raw fish, marinated in lemon juice. Robert didn't want **it** served raw at first, but when he tried **it** he loved it as much as I did!

In Jordan, where our friend Ramzi lives, we tried the most delicious dish. It's actually Jordan's national dish, mansaf. It's lamb seasoned with aromatic herbs, sometimes lightly spiced and cooked in yoghurt. It's always served with huge quantities of rice. We had It prepared by Ramzi's mum and It was very delicious! Even though we were full after one dish, she insisted on serving us another, followed by some Arabic sweets, kunafah. That was very typical of the Jordanians' hospitality and generosity. Next time I visit Ramzi, I want my favourite dish prepared the first day I arrive!

1- Find a word in the text which means جد كلمة في النص تعني ما يلي

- Not cooked/ uncooked= →

- raw seafood dish= →
- soaked in sauce or salt before cooking=→
- strong-smelling fruit= →
- flavoured with salt or pepper=→
- food flavoured with spices = \rightarrow
- Jordanian traditional dish made of meat and rice=

2- Why are durians banned in many countries?

3- The typical stew in South African made by three ingredients. Mention them?

4- What is the typical sweet in Jordan?

5- Quote the sentence which shows that Steven will ask Ramazi to prepare Mansaf as soon as he visit Jordan in the future.

.....

6- What is the typical food in Peru?

1- جد كلمة في النص تعني المعنى التالي: -2- لماذا تم منع الديوريان في عدة دول ؟ 3- الحساء الرسمي في جنوب افريقيا مكون من ثلاث مكونات. اذكرها؟ 4- ما هي الحلوى الرئيسية في الاردن؟ 5- اقتبس الجملة التي تشير الى ان ستيفين سيطلب من رمزي ان يعد المنسف حالما يصل الاردن في المستقبل. 6- ما هو الطعام الرسمي في البيرو؟

Answers:

. استخرج المعاني من الجدول وشيرها في النص بان تضع خطا تحت الكلمات وتحفظ مواقعها -1

- 2- Its smell is so strong
- 3- flowers, meat and vegetables.
- 4- kunafah.
- 5- Next time I visit Ramzi, I want my favourite dish prepared the first day I arrive!
- 6- ceviche.

مركز حلا 0779160092-مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473 اعداد على موفق الدقامسة - 111116 07 -كتاب الأنشطة ص 49: 49 AB Page المفردات Vocabulary 1. Find the synonyms of the words in the box from sentences 1-4 and write both words in the gaps below. Then write your own sentence using the additional word in the box. طبق stew منسف mansaf متبل seasoned نى raws متبل spiced منقوع marinated 1. *Ceviche* is a dish that is made from <u>uncooked</u> fish. = 2. The dish in South Africa is made from flowers=..... 3. I like chicken dishes that are <u>soaked</u> in lemon juice=..... 4. When food is spiced with herbs, it tastes better=..... 1- السيفيشي هو طبق مكون من سمك غير مطبوخ. 2- الطبق في جنوب أفريقيا مكون من الزهور. 3- احب اطباق الأطفال المنقوعة بعصير الليمون. - عندما يتم تتبيل الطعام بالاعشاب، يصبح مذاقه افضل. الإجابات Answers 1. uncooked/ raw 2. dish/stew 3. soaked/marinated 4. spiced/ seasoned

94

\bigtriangledown	
اعداد- علي موفق الدقامسة- 0772121116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473	
القواعد: السببية Grammar: Causative	
The causative: have/get/want something done السببية: have/get/want something done	
• We use the causative to talk about actions which we caused to happen. When we have a get something done for us, we cause it to happen. We use the causative to say that we do not do an action,	
but instead ask someone else to do it for us.	1
ستخدم السببية للحديث عن الأحداث التي تسببنا في حدوثها . عندما يكون يتم عمل شيء ما من أجلنا، فإننا نتسبب في الحدوث . نستخدم السببية لكي نقول اننا لا نفعل هذا العمل بأنفسنا، إنما نطلب عمل ذلك من شخص آخر للقيام بذلك من أجلنا .	C
• We use verbs like have, get and want in the causative.	
نستخدم الأفعال مثل have, get, want في السببية 12. لم دفعيل مصحوم محمد المحمد ال	I
 We use have/get/want + noun مفعول به V3 	I
Have /get/want+ object (noun or pronoun) + past participle (V3)	
الأمثلة التالية توضح ذلك الأمثلة التالية توضح ذلك الأمثلة التالية توضح ذلك المعني I had my teeth checked by a dentist.	
I will get my car fixed tomorrow. ساجعل سيارتي تصلح غذا	
I want my lawn mowed today, please. Have you got time? - اريد ان اقص العثب في حديقتي، رجاء. هل لديك أي وقت؟	
 We use have and get to mean the same thing. 	
ستخدم have/get لتعطي نفس المعنى المعنى	ċ
I <u>had</u> my hair <u>cut</u> [by a hairdresser] مصففة الشعر yesterday.	
I got my hair cut [by a hairdresser] yesterday.	
The meaning of both these sentences is 'My hair was cut by a hairdresser yesterday, after I asked	
him/her to cut it.'	
المعنى لهاتين الجملتين هو " تم قص شعري من قبل الكو افير البارحة، بعدما طلبت منه/منها قصيه.	
 We use want as a causative to talk about wanting something to be done. نستخدم want في السيبية للتكلم عن إر إدتنا عن عمل الشيء 	
I want my house repainted so I'm going to phone a decorator.	
I wanted my suit cleaned so I took it to a dry cleaner's.	
The meanings of these sectores are "I wanted someone to remaint my house so I nhaned a decorator"	
The meanings of these sentences are 'I wanted someone to repaint my house so I phoned a decorator' and 'I wanted someone to clean my suit, so I took it to a dry cleaner's.'	
معنى هاتين الجملتين هو " أردت من شخص ما إعادة طلاء بيتي لذلك اتصلت بالمصمم (الدهان) و " أردت من شخص ما أن	
ينظف بذلتي، لذلك أخذتها إلى محل دراي كلين.	
نمط الأسئلة على أسلوب أو صيغة السببية causative	
مصر المستبة على الملتوب أو صيعة المنبية • Causauve ورد هذا الدرس في منهاج المستوى الرابع للمنهاج السابق وقد كانت جميع الإسئلة تاتي على النحو التألي :- \	
رود معد الولان في المهاج المعدي المعالي المعالي والمعالي المعالي على الموالي على الموالي في المعالي المعالي ال 1. تصحيح الفعل correct verbs	
-Correct the verbs in the following sentences:-	
1. I had my-car yesterday. (fix)	
2. I got professional photo (take)	
3. I wanted my room	
Answers: 1. fixed 2. taken 3. Cleaned	
تمرين اضافي :-	
 My skirt is too long. I've got to <u>have/get/want</u> it <u>altered</u> (alter) I've finished my camera film - I'll have to <u>it developed</u> (develop) 	
3. Our fax machine is out of order. We need to (repair)	
4. My bike isn't working well. I'm going to (service)	
5. I don't know what's wrong with my tyres. I'll(them/check)	
6. I canmy shoesat the shoe repairs. (repair)	
7. The school gave her a certificate. She wants to (photocopy)	
طلبة الاستاذ علي موفق الدقامسة	

۴.

	Q
ز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 21473	عداد- علي موفق الدقامسة- 07/2111116 – مركز حلا 0779160092- مركز
 8. There is no running water in the house. I must 9. Did youyour face? (matrix) 	
10. Your hair's much too long. Why don't you	
Answers: 1. have/alerted 2. Have it developed 3	
them checked 6. have/repaired 7. have it photoe	
have/cut	
	2. عادة كتابة الجمل Rewrite
	في إعادة كتابة الجمل نكتب had أو got أو wanted
	وبُعدها ننزل المفعول به، نجده بعد الفاعل أو بعد (to)
زل باقي الكلام الموجود.	ثم نحول الفعل (الواقع قبل المفعول به) إلى تصريفُ ثَالث، ثم ننز
1. I cut my hair yesterday.	
Ι	
2. I asked someone to take a photo of me.	
Ι	
3. I went to the mechanic's to repair my car.	
Ι	
4. My brother asked someone to fix his bike.	
Не	
5. I went to the dentist to remove my teeth.	
I	
Answers:- 1- I had my hair cut yesterday.	
2- I had a photo of me taken.	
2- 1 had a photo of the taken.	الكلام I asked someone to الواقع قبل الفعل take لا ننزله
3 - I had my car repaired.	الكلام I went to الواقع قبل الفعل repair لا ننز له
4- He had his bike fixed.	الكلام I went to الواقع قبل الفعل repair لا شركه
	الكلام My brother asked someone to الواقع قبل الفعل x
5- I had my teeth removed.	
	الكلام I went to الواقع قبل الفعل remove لا ننز له
	- تمارين اضافية
1- Someone picked the fruit right from the tree.	
We	
2- We asked someone to cut the fruit open and cho	p it up.
We	
3- A chef cooked the flowers with meat and vegeta	.bles.
We	
4- Robert didn't want anyone to give him the food	raw at first.
Robert didn't	
5- Ramzi's mum prepared it for us.	
We 6- I would like someone to make me my favourite	dish when I first arrive
I	uisii wiich i fiist affive.
Answers :- الاجابات	
	۔ يجوز استخدام مشتقات (have, get, want) في كل جملة: -
1- We had the fruit picked right from the tree.	
2- We got the fruit cut open and chopped.	
3- We had the flowers cooked with meat and vegeta	ibles.
4- Robert didn't want it given (served) raw at first.	
5- We had it prepared by Ramzi's mum.	
6- I want my favourite dish prepared the first day I	arrive.
ا كان الفعل الجملة مسبوقًا ب will مثلا، يصبح فعل السببية	نستخدم صيغة فعل السببية كما هي صيغة الفعل في الجملة، فإذ
https://www.facebook.com/teacheralidagamseh/ 96	طلبة الاستاذ على موفق الدقامسة

٤.,





1. I want to take my photo in front of Buckingham Palace. I want to have my photo taken in front of Buckingham Palace.



99



اعداد- علي موفق الدقامسة- 07/211116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473

10- They will fix that broken window.

They

11- The chef cooked Ali's favourite meal.

Ali

12- I repaired my phone after I dropped it. I

Answers:-

1- I want to <u>have my photo taken</u> in front of Buckingham Palace.2- I need <u>to have the</u> <u>bathroom painted</u>. I'll call the painter today. 3- I <u>had my suit dry–cleaned</u> yesterday.4- Go and <u>get your hands washed</u>. They're very dirty.5- We will <u>have the hall cleaned tomorrow</u>. 6- I am going to <u>have my new car bought next month</u>.

7- I'm going to have my hair cut at the new hairdresser's. 8- She needs to have her car repaired.
9- I need to have the air conditioning unit mended. 10- They will have that broken window fixed.
11- Ali had his favourite meal cooked by the chef. 12- I had/got my phone repaired after I dropped it.

اعداد- علي موفق الدقامسة- 07/211116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473

SB 73

7. Work in small groups. Share your answers to the following questions with your group.

اعمل بمجموعات صغيرة. اشتركوا في إجابات الأسئلة التالية:

- What is the best dish you have ever had? Did you prepare it or have it prepared? Mansaf is the best dish I have ever had. I had it prepared.
- How did you cook it or get it cooked? Student's answer
- Why was it a special meal? Because it is the prototype meal in Jordan. We usually eat it every Friday.
- Do you want it cooked again? Why? Yes, I want it cooked again because it is delicious.

8. Write a four-paragraph essay about the dish that you told your group about in exercise 7. Then, exchange essays with your group and edit your partner's work for spelling, punctuation and the correct use of the causative.

أكتب مقالة من أربع فقرات عن الطبق الذي أخبرت مجموعتك عنه في التمرين (7). ثم تبادل المقالات مع مجموعتك وصححوا الإملاء والترقيم والصيغة السببية

Mansaf is a traditional Jordanian dish made of lamb cooked in sharab which is made from jameed and served with rice. It is the national dish of Jordan and it is also common in Palestine. The name of the dish comes from the term "large tray" or "large dish".

المنسف هو الطبق الأردني التقليدي ويتم عمله باللحم المطبوخ في شراب وهو مصّنوع من الجميد (المخمرة اللبن المجفف) ويقدم مع الأرز. هو الطبق الوطني في الأردن، وأيضا الشائع في فلسطين. اسم الطبق يأتي من مصطلح "القدر الكبير" أو "الطبق الكبير."

The lamb is cooked in a broth made with a fermented then dried yogurt-like product called jameed, and served on a large platter with a layer of flatbread (markook or shrak) topped with rice and then meat, garnished with almonds and pine nuts, and then sauce poured over all.

يتم طبخ اللحم الضأن في المرق المصنوع من الجميد واللبن، ويقدم في طبق كبير مع طبقة من الخبز المشروح (خبز الصاج أو الشراك) ويوضع فوقه الأرز ثم اللحم، مزخرف مع اللوز والصنوبر ، ثم يسكب اللبن المطبوخ (الشراب) فوقه.

Mansaf, as historian and anthropologist Yousef Ghawanmeh states in his book The cultural history of Jordan during the Mamluk period 1250–1517, is associated with a traditional Jordanian culture based on an agro-pastoral lifestyle in which meat and yogurt are readily available. Mansaf is served on special occasions such as weddings, births and graduations, or to honor a guest, and on major holidays such as Eid ul-Fitr, Eid ul-Adha, and Jordan's Independence Day.

يذكر المؤرخ وعالم الأنثروبولوجيا يوسف غوانمة في كتابه التاريخ الثقافي الأردني خلال العصر المملوكي 1250-1517،بأن المنسف مرتبط مع الثقافة الأردنية التقليدية القائمة على نمط الحياة الزراعية حيث أن اللحوم واللبن متوفرة بسهولة. يتم تقديم المنسف في المناسبات الخاصة مثل حفلات الزفاف، والمواليد والتخرج، أو لتكريم الضيف، وعلى الأعياد الكبرى مثل عيد الفطر وعيد الأضحى، وعيد الاستقلال الأردني.

It is traditionally eaten collectively from a large platter in the Bedouin and rural style, standing around the platter with the left hand behind the back and using the right hand instead of spoons.

تقليديا، يؤكل المنسف بشكل جماعي في طبق كبير بأسلوب بدوي وريفي، والوقوف حول الطبق مع وضع اليد اليسرى خلف الظهر واستخدام اليد اليمنى بدلا من الملاعق. اعداد- علي موفق الدقامسة- 07/211116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473



N.	Word	Meaning	
1	ريحان basil	a sweet-smelling herb used in cooking	
		عشب رائحته حلوة تستخدم في الطبخ	
2	الشيف chef	a skilled cook, especially the head cook in a restaurant	
		طباخ ماهر، خصوصا الطباخ الرئيسي في مطعم	
3	عشبةherb	a small plant that is used to improve the taste of food	
		نبته صغيرة تستخدم لتحسين مذاق الطعام.	
4	يهاجرmigrate	travel from one part of the world to another	
	_	تسافر من مكان ما من العالم إلى مكان آخر	
5	کشكstall	a small shop with an open front, especially outdoors	
		متجر صغير و تكون الجهة الأمامية له مفتوحة، خصوصًا في الهواء الطَّلق	
6	الخمير veast	و هي مادة تستخدم لصنع الخبز a substance used for making bread rise	
7	shieldدرع	a protective thing that soldiers used, made of a large piece of metal or leather	
		شيء واقي يستخدمه الجنود، مصنوع من قطعة معدنية كبيرة أو من الجلد	

The history of pizza تاريخ البيتزا

ず تم اختراعه لاخذه معهم الشكل الاول The earliest form of pizza was invented when soldiers needed food to take with them on المسير الطويل خبزوا مشروح وغطوه دروعهم long marches. They baked a kind of bread flat on their shields and then covered it with cheese and كانوا باستمرار dates. This early pizza was a convenient, healthy food for people who were constantly on the بالطاقة زودهم دقيق القمح حركة move The whoat flows aconvenient to the the second s الجين move. The wheat flour base provided energy in the form of carbohydrates, the cheese gave the soldiers calcium, which kept their bones and teeth healthy, and the dates provided protein, fibre والتمر محية وأسنانهم عظامهم الذي حافظ الكالسيوم الألياف البروتين والتمر صحية وأسنانهم عظامهم الذي حافظ الكالسيوم soldiers calcium, which kept their bones and teeth healthy, and the dates provided protein, fibre والمعادن الفيتامينات المختلفة مرورية والمعادن المنتخلين الفيتامينات المختلفة الالياف البروتين and various vitamins and minerals that are necessary to keep the body healthy. Pizza is also خبز دائري مشروح دلدار معتدي mentioned in the 3rd century BCE, when there was written evidence of a flat round bread that had الحجارة الحارة الحجارة الحارة تم خبزه <u>سلم</u> العسل و الاعشاب زيت الزيتون olive oil, herbs and honey on the top. It was baked on hot stones. العسل و الاعشاب زيت الزيتون they,them,their=soldiers/ it =a kind of bread/who= people/ which= calcium/ their= soldiers/ that= protein, fibre and

they, them, their=soldiers/ it =a kind of bread/who= people/ which= calcium/ their= soldiers/ that= protein, fibre and various vitamins and minerals/ when= 3rd century BCE/ that= a flat round bread/ it= a flat round bread bread it= a flat round bread bread it= a flat round bread bread it= a flat round bread it= a fla

على دروعهم ومن ثم غطوه بالجبن والتمر. كانت هذه البيتزا البدائية طعاماً ملائماً وصحياً بالنسبة للأشخاص الذين هم في حالة تتقل دائم. طحين القمح زودهم بالطاقة على شكل من الكربو هيدرات، والجبن منح الجنود الكالسيوم، الذي حافظ على عظامهم وصحة استانهم، والتمور زودهم بالبروتين والألياف وفيتامينات ومعادن ضرورية للحفاظ على صحة الجسم. وذكرت البيتزا أيضا في القرن الثالث قبل الميلاد، عندما كان مكتوبا دليل على وجود الخبز المستدير المشروح بالزيت الزيتون والأعشاب والعسل على على مطحي منا الذين هم في حالة

كعكة الدقيق دليل وجدوا When people explored the remains of Pompeii, Italy, they found evidence of a flat flour cake that دليل كان هناك في ذلك الوقت واكلت بشكل واسع خبزت was baked and widely eaten there at that time. There was also evidence of the first pizza مطاعم restaurants in Pompeii in the 16th century CE. Visitors can see the pizza ovens in the ruins, even في الاثار الافران today. In 1522 CE, travellers returning to Europe from Peru brought back tomatoes with them. The itagi

103

https://www.facebook.com/teacheralidaqamseh/

اعداد- علي موفق الدقامسة- 111110/07 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473
they=people/ that= a flat flour cake/ there= Pompeii/ them= travellers/ their= the people of Naples' which= bread عندما استكشفوا اللاس بقايا منطقة (بومبي)، في إيطاليا، وجدوا أدلة على وجود كعكة الطحين المنبسطة حيث كانت تُخبز وتؤكل
على نطاق واسع في ذلك الوقت. كَان هنَّاك أيَّضا أدلة على وجود مطاَّعم البيتزا البدائية في بومبي في القرن الـ16 م. ويمكن للزوار رُوي أفران البيتزا بين الآثار حتى اليوم.
في عام 1522م، أحضر المسافرين العائدين إلى أوروبا من البيرو البندورة معهم. أهل مدينة نابولي أضافوا البندورة الجديدة إلى خبر لم، والذي يتكون من الطحين والزيت والملح والخميرة، وإنشاء أول بيتزا بسيطة.
عطلة In 1889 CE, the King of Italy and his wife, Queen Margherita, were on holiday in Naples m شيف بيتزا مشهور طلايا
Italy. They asked a famous pizza chef to come and cook for them. He prepared three kinds of
تسمى الجبن الابيض المصنوعة pizza. The Queen's favourite one was the one that had been made with a white cheese called الوان بالضبط هذه بندوره حمراء ناضجة الريحان تسمى عشبه خضراء mozzarella, a green herb called basil, and ripe, red tomatoes. These were exactly the colours of the تكريما سمى الشيف العلم الايطالي Italian flag. The chef named this pizza in honour of the Queen: the Margherita.
his= the king of Italy/ they, them = the king of Italy and his wife Queen Margherita/ he= a chef/ these= white cheese called mozzarella, a green herb called basil, and ripe, red tomatoes
في عام 1889م، كان ملك إيطاليا وزوجته الملكة مارغريتا، في عطلة في نابولي في إيطاليا. طلبوا الشيف البيتزا الشهير ليأتي ليطهو الطعام لهم. حضّر لهم ثلاثة أنواع من البيتزا. كانت المفضلة لدى الملكة المصنوعة مع الجبن الأبيض تدعى (موزاريلا)، عشب أخضر يسمى الريحان، وبندورة حمراء ناضجة. كانت هذه بالضبط ألوان العلم الإيطالي. أطلق الشيف على هذه البيتزا اسم (مارغريتا) تكريماً للملكة.
الاكتئاك تباع وجبة شعبية
In the late 19th century CE, pizza became a popular snack that was sold from stalls on the streets الد صفة الذوا
الوصفة اخذوا of Naples. When many Italians emigrated to America in the 19th century CE, they took the recipe المفضل العظيم معهم
for pizza with them. Its popularity there spread all over the world, and today it is a favourite dish
in almost every country.
that= pizza/ they, them, they= italians/its, it= pizza/ there= America/ في أواخر القرن الـ19م، أصبحت البيتزا وجبة شعبية التي تباع في الأكشاك في شوارع نابولي. عندما هاجر العديد من الايطاليين إلى أمريكا في القرن الـ19م أخذوا وصفة البيتزا معهم. انتشرت شعبيتها هناك في جميع أنحاء العالم، واليوم هو الطبق المفضل في
كل بلد تقريبا .
Comprehension الاستيعاب 3. Read the text again and answer the questions. اقرأ النص مرة أخرى وأجب عن الأسئلة
1- What do the underlined words refer to?? على ماذا تعود الضمائر التي تحتها خط?
2- The text describes five kinds of pizza since its creation. What are they? النص يصف خمسة أنواع من البيتزا منذ اختراعها. عددها؟
3- Do you think the origin of pizza is from Peru, Pompeii or Naples? Justify your answer. بر أيك، هل البيتزا الأصلية هي من البيرو، بومبي أو نابولي؟ برر إجابتك؟
4- Pizzas are not healthy for everyone. Can you suggest why? البيتزا ليست صحية لكل فرد. هل تستطيع أن تبين لماذا؟
5- What would you add to the soldiers' pizza to make it even healthier? Why? ماذا تضيف إلى بيتزا الجنود لجعلها صحية أكثر ؟ لماذا؟
مللبة الاستاذ على موفق الدقامسة https://www.facebook.com/teacheralidaqamseh/ 104

اعداد- على موفق الدقامسة- 07/211116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473

Answers:-

Their (line 4): the soldiers; when (line: 16) the 3rd century BCE; them (line 30): travehers.
 The soldiers' pizza, with cheese and dates; a flat, round bread with olive oil, herbs and honey, flat bread baked in Pompeii; bread with added tomatoes in Naples; the Margherita, with basil, mezzarella and tomatoes.

3- Suggested answer: I think the origin pizza is from Pompeii; when people explored the remains of Pompeii, Italy, they found evidence of a flat flour cake that was baked and widely eaten there at that time. There was also evidence of the first pizza restaurants in Pompeii in the 16th century CE.
4- Suggested answer: some people might do more exercise than others, so the bread base is not unhealthy for them.

5- Suggested answer: you could replace the dates with fresh vegetables because the latter are better for you than sweet fruit.

4. In your notebook, write three more questions about the text for your partner to answer. Ask and answer each other's questions.

فى دفترك، أكتب ثلاثة أسئلة عن النص لزميلك للإجابة عنها. أجيبوا عن أسئلة بعضكم.

Suggested answer:

1. How many kinds of pizza did the chef prepare for the queen Margherita? And which one did the queen like?

كم عدد أطباق البيتزا التي أعدها الشيف للملكة مارغريتا؟ وأي واحدة أحبت الملكة؟

He prepared three kinds of pizza. The Queen's favourite one was the one that had been made with a white cheese called mozzarella, a green herb called basil, and ripe, red tomatoes. حضر لهم ثلاثة أنواع من البيتزا. كانت المفصلة لدى الملكة المصنوعة مع الجبن الأبيض تدعى (موزاريلا)، عشب أخضر يسمى الريحان، وبندورة حمراء ناضبجة.

2. The wheat flour base provided energy in the form of carbohydrates, what did cheese, fiber and dates provide?

طحين القمح زود الجنود بالطاقة على شكل من الكربو هيدرات، بماذا زودهم كل من الجبنة والتمور والألياف؟ The cheese gave the soldiers calcium, which kept their bones and teeth healthy, and the dates provided protein, fibre and various vitamins and minerals that are necessary to keep the body healthy.

الجبن منح الجنود الكالسيوم، الذي حافظ على عظامهم وصحة أسنانهم، والتمور زودهم بالبروتين والألياف وفيتامينات ومعادن ضرورية للحفاظ على صحة الجسم.

3. What people did find when explored the remains of Pompeii?

ماذا وجد الناس عن اكتشفوا آثار بومبي؟

They found evidence of a flat flour cake that was baked and widely eaten there at that time. وجدوا أدلة على وجود كعكة الطحين المنبسطة حيث كانت تُخبز وتؤكل على نطاق واسع في ذلك الوقت. اعداد- علي موفق الدقامسة- 07/2111116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473

TEST YOURSELF

The earliest form of pizza was invented when soldiers needed food to take with them on long marches. They baked a kind of bread flat on their shields and then covered it with cheese and dates. This early pizza was a convenient, healthy food for people who were constantly on the move. The wheet flour base provided energy in the form of carbohydrates, the cheese gave the soldiers calcium, which kept their bones and teeth healthy, and the dates provided protein, fibre and various vitamins and minerals that are necessary to keep the body healthy. Pizza is also mentioned in the 3rd century BCE, when there was written evidence of a flat round bread that had olive oil, herbs and honey on the top. It was baked on he stones.

When people explored the remains of Pompeii, Italy, they found evidence of a flat flour cake that was baked and widely eaten there at that time. There was also evidence of the first pizza restaurants in Pompeii in the 16th century CE. Visitors can see the pizza ovens in the ruins, even today. In 1522 CE, travellers returning to Europe from Peru brought back tomatoes with them. The people of Naples added the new tomatoes to their bread, which consisted of flour, oil, salt and yeast, and created the first simple pizza.

In 1889 CE, the King of Italy and his wife, Queen Margherita, were on holiday in Naples in Italy. <u>They</u> asked a famous pizza chef to come and cook for them. He prepared three kinds of pizza. The Queen's favourite one was the one that had been made with a white cheese called mozzarella, a green herb called basil, and ripe, red tomatoes. These were exactly the colours of the Italian flag. The chef named this pizza in honour of the Queen: the Margherita.

In the late 19th century CE, pizza became a popular snack that was sold from stalls on the streets of Naples. When many Italians emigrated to America in the 19th century CE, they took the recipe for pizza with them. Its popularity **there** spread all over the world, and today it is a favourite dish in almost every country.

Questions:

1- The text mentions different kinds of pizza, write down two of them.
2- The chef baked three kinds of pizzas, which kind is the queen's favourite?
3- What does the underlined word "they" refer to?
4- How was the first pizza made by soldiers healthy?
5- Find a word from the text which means "a sweet-smelling herb used in cooking"?
6- What are the components of pizza Margherita?
7- What are the colours of Italian flag?
8- Why did the chef call his pizza Margherita?
Answers: الاجابة

1- The soldiers' pizza, with cheese and dates, the Margherita, with basil, mozzarella and tomatoes.

2- The Queen's favourite one was the one that had been made with a white cheese called mozzarella, a green herb called basil, and ripe, red tomatoes.

3- The King of Italy and his wife.

4- The wheat flour base provided energy in the form of carbohydrates, the cheese gave the soldiers calcium, which kept their bones and teeth healthy, and the dates provided protein, fibre and various vitamins and minerals that are necessary to keep the body healthy.

5- Basil

6- a white cheese called mozzarella, a green herb called basil, and ripe, red tomatoes.

7- green, white, red 8- in honour of the Queen: the Margherita.

6. Find and label the food groups in the correct place on the healthy-eating plate a-e. Suggest two additional items to go in each group.

جد وضع مجموعات الطعام في المكان الصحيح على صورة الطبق الصحي. اقترح نوعين إضافيين من الطعام لوضعهما في كل

carbohydrates	کربو هیدرات (a)
proteins	بروتين (e)
dairy	منتجات ألبان (c)
fruit and vegetables	خضار وفواکه (b)
fats and sugars	دهون وسکر (d)

AllA

7. Underline all the words for ingredients in the text on page 74. Then add the words in the correct spaces next to the healthy-eating plate.

7. ضع خط تحت مكونات الطعام الواردة في النص في صفحة 74. ثم ضعها في المكان الصحيح مّن طبق الأطعمة الصحية.

Answer:

flour, tomatoes, oil, salt, yeast, mozzarella and basil. Carbohydrates: flour

Fruit and vegetables: dates, herbs, tomatoes, basil.

Dairy: cheese, mozzarella

Fats and sugar: olive oil, honey and oil.

and yeast is a bacteria for using with grains.

المكونات: الجبن والتمر وزيت الزيتون، والأعشاب والعسل والدقيق , Ingredients: cheese, dates, olive oil, herbs, honey والطماطم والزيت والملح والخميرة والموزاريلا والريحان. الكربو هيدرات: الطحين الفواكه والخضروات: التمر والأعشاب والطماطم والريحان. منتجات الألبان: الجبن، جبن موزاريلا الدهون والسكر : زيت الزيتون والعسل والزيت هناك نوعان من المكونات غير ملائمة للطبق الصحي: الملح There are two ingredients that do not fit into the والخميرة. الملح معدني والخميرة هي عبارة عن بكتيريا تستخدم مع [healthy-eating plate- salt and yeast. Salt is a mineral

8. Look at the healthy-eating plate again. It shows you how much of each food group you should eat per day. Do you eat the correct amount of each food type? How could you change your diet to improve it?

8. انظر إلى طبق الطعام الصحي مرة أخرى. يبين لك الكمية التي يجب أن تأكلها كل يوم. هل تأكل الكمية المطلوبة من كل نوع من الطعام؟ كيف يمكن تغيير النظام الغذائي الخاص بك لتحسينه؟

A: I normally drink about two glasses of milk every day. That's about the right amount, isn't it?

B: I think so. Is there anything you eat too much of? I think I probably eat too much chocolate.

A: Me too! I shouldn't eat so many sweets, We shouldn't really eat sweets every day. Perhaps three times a week is ok?

A: أنا عادة أشرب حوالي كوبين من الطيب يوميا. هذا الكمية مناسبة، أليس كذلك؟ B: أعتقد ذلك. هل هناك أي شيء كنت تأكل كثيرا منه؟ أعتقد أنني ربما أكل الكثير من الشوكولاته. A: أنا أيضا! يجب أن لا آكل الكثير من الطويات، يجب علينا أن لا نأكل الطويات كل يوم. ربما ثلاث مرات في الأسبوع؟

الاحابة المقترحة

A: I eat an apple a day? That's about the right mount, isn't it?

B: I think so. Is there anything you eat and drink too much of? I think I probably eat too many candies and drink too much hot chocolate.

A: Me too! We shouldn't eat too many candies and we shouldn't drink too much hot chocolate. We should eat fruit and vegetables and drink fresh juice instead.



4. Listen again. Complete the recipe below with the missing verbs.

108

https://www.facebook.com/teacheralidagamseh/

طلبة الاستاذ على موفق الدقامسة

اعداد- على موفق الدقامسة- 07/211116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473 استمع مرة أخرى. أكمر الوصفة أدناه بالكلمات المفقود. **Recipe: Makmura** Ingredients المكونات: Dough بصل, flour بعدين, chicken بحال, onion بحال, olive oil بعدين, salt and spices a. (1) the onion and add olive oil and spices to it. قشر لبصل واضف زيت الزيتون والتوابل اليه. b. (2)..... the chicken into 8 pieces and add them to the onion. Add salt. فطع الدجاج الى 8 قطع واضفها الى البصل. اضف الملح. c. (3)..... the chicken until its colour changes. - اطبخ الدجاج حتى يتغير اللون. d. Cut the dough into equal-sized pieces and (4)..... flour on the pieces, -قطع العجينة إلى قطع باجزاء متساوية ورش الدقيق على الاجزاء. e. Put the first layer of dough at the bottom of a container made from aluminium. - ضبع الطبقة الأولى من العجينة في قاع القدر المصنوع من الالمنيوم. f. (5)2 or 3 pieces of chicken for each layer of dough. The top of the dish should be the last layer of dough. - اضف 2 -3 قطع من الدجاج الى كل طبقة. الطبقة العليا من القدر يجب ان تكون الطبقة الاخيرة من العجيَّن. g. Put the dish in the oven for 3 hours. - ضع القدر في الفرن لثلاث ساعات. h. When cooked, (6)..... it over onto a large plate. ۔ عندما تطبخ، اقلبھا في وعاء كبير _. Answers: 1. Dice قطع 2. Cut 3. Cook 4. Sprinkle رش 5. Add 6. turn 6. Read the texts. What are the writers' favourite foods? Match each text with th e correct photograph above. 6. اقرأ النصوص. ما هي الأطعمة المفضلة لدى الكاتب؟ صل كل نص بالصورة الصحيحة. My favourite dish is lamb and white beans. My mother (1)(boils)/grills the beans in salted a) water. She also (2) chops / marinates the lamb overnight in olive oil, lemon juice and spices. Then she (3) grates / roasts it in the oven, and serves the beans next to it. Before we eat, we (4) sprinkle/ melt fresh herbs, salt and pepper on the dish. It's delicious, and also very healthy! أ) طبقي المفضل هو لحم الضأن والفاصوليا البيضاء. أمي (1) (تغلي) الفاصوليا في الماء المالح. وهي أيضاً (2) تنقع لحم الظأن ليلاً بزيت الزيتون وعصير الليمون والتوابل. ومن ثم تشويه في الفرن، وتقدم الفاصولياء بجانبه. قبل أن نأكل، (4) **نرش** الأعشاب الطازجة والملح والفلفل على الطبق. أنه لذيذ، وأيضا صحية للغاية! b) To make *tabouleh*, (5) fry /chop the vegetables into small pieces and (6) grill mix them with olive oil and lemon. Make sure you (7) slice /season the dish well with salt and pepper. Tabouleh is salad, and so it is extremely healthy. ب) لعمل التبولة، (5) قطع الخضار إلى قطع صغيرة و(6) اخلطها مع زيت الزيتون والليمون. تأكد من (7) شريحة / الموسم الطبق جيدا مع الملح والفلفل. التبولة هي سلطة، وذلك أمر صحى للغاية. My favourite snack is cheese on toast. I like to (8) sprinkle/ slice the cheese into thick c) pieces and (9) boil/melt it under the grill. It's delicious! I can't have this snack very often because too much cheese is unhealthy, but it's alright if I only eat it occasionally. ج) وجبتي الخفيفة المفضلة هي الجبن على الخبز المحمص. أحب (8) تقطيع الجبن إلى قطع سميكة و(9) تذويبها على الشواية. انها لذيذة! لا أستطيع تناول هذه الوجبة الخفيفة في كثير من الأحيان لأن الجبن الكثير يعتبر غير صحى، ولكن لا بأس لو تنولتها في بعض الأحيان. 7. Read the texts again and choose the correct alternatives in the sentences. اقرأ النصوص مرة أخرى واختر البدائل الصحيحة في الجمل 1. boils 2. marinates 3. roasts 4. sprinkles 5. chop 6. mix 7. season 8. slice 9. melt C- Study the following sentence and answer the question bellow. Write the answer down in your

109

https://www.facebook.com/teacheralidagamseh/

طلبة الاستاذ على موفق الدقامسة

مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473 اعداد- على موفق الدقامسة- 111116/07 -

ANSWER BOOKLET. (2 points)

- وهذا الجزء الاخير من سؤال الكلمات في الصفحة الثانية من الامتحان وله علامتان، حيث سيطلب منَّك استبدال احد افعال الطهي التي تحتها خط بفعل اخر حسب سياق الجملة أو كما تعودتم حسب الكلمة التي تليه، واليكم جميع جمل الكتاب التي وردت عليه، علما ان الفعل الذي محمد مله هو الصحيح في سياق ما يتبعه والفعل الاخر خاطىء لانه من الممكن ان ياتي في الامتحان ويطلب مني استبداله بالفعل الصحيح.

1- My mother **boils** / grills the beans in salted water.

2- She chops / marinates the lamb overnight in olive oil, lemon juice and spices.

3- Then she grates / roasts it in the oven, and serves the beans next to it.

4- Before we eat, we **sprinkle**/ melt fresh herbs, salt and pepper on the dish.

5- To make tabouleh, fry /chop the vegetables into small pieces and grill/ mix them with olive oil and lemon.

6- Make sure you slice /season the dish well with salt and pepper.

7- I like to sprinkle/ slice the cheese into thick pieces and boil/melt it under the grill.

1-أمى تغلى الفاصوليا في الماء المالح. 2- وهي أيضاً تنقع لحم الظأن ليلا بزيت الزيتون وعصير الليمون والتوابل. 3- ومن ثم تشويه في الفرن، وتقدم الفاصولياء بجانبه. 4- قَبْلَ أَنْ نَأْكُلْ، **نَرِشْ الأَ**عَثَابَ الْطازِجة والملح والفافل على الطبق. 5- لعمل التبولة، قطع الخضار إلى قطع صغيرة و اخلطها مع زيت الزيتون والليمون. 6- تأكد من تقطيع / تتبيل الطبق جيدا مع الملح والفلفل. 7- أحب تقطيع الجبن إلى قطع سميكة و تذويبه على الشواية.

Answers:-

1. boils 2. marinates 3. roasts 4. sprinkles 5. chop , mix 6. season 7. slice , melt

I like to sprinkle the cheese into thick pieces and melt it under the grill. استبدل فعل الطبخ بآخر صحيح .Replace the underlined cooking verb with the correct one Answers:-

يقطع الى شرائح Slice

يغلى boil يشوي grill يقلى fry يذوب melt يحمص roast

- يحمص: يطبخ في الفرن. roast: cook in the oven يحمص:
- 2. fry: cook in a pan with a little bit of butter or oil يطبخ في مقلى مع قليل من الزبدة والزيت
- 3. boil: cook in very hot water on the stove يغلى: يطبخ في ماء مغلى على الغاز
- 4. grill: cook under a hot part of the oven يشوي: يطبخ أسفل جزء ساخن للفرن

اعداد- علي موفق الدقامسة- 07/2111116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473

1 What types of pizza can you name other than the ones mentioned in exercise 6? أذكر أنواع أخرى من البيتزا غير المذكورة في التمرين 6؟

Chicken Pizza and Margherita Pizza.

3

- 2 Which of the pizzas mentioned in exercise 6 do you prefer? Justify your answer. أي بيتزا المذكورة في التمرين 6 تفضل؟ برر إجابتك.
 - I prefer Marine Pizza because sea creatures have many benefits; so it is healthy.
 - What kind of vegetables would you have in a vegetarian pizza? أى نوع من الخضار تحب أن يكون في بيتزا الخضار؟

I prefer having mushroom, tomatoes, pepper and olives in my vegetarian pizza.

8. Look at the list of recommended daily servings and the chart showing what Hind, Amer and Jihad eat each day. Choose the correct alternative to complete the sentences. Then, complete the table and write about your eating habits.

أنظر إلى قائمة الطلبات اليومية التي تبين ما يأكله هند وعامر وجهاد كل يوم. اختر البدائل الصحيحة لإكمال الجمل. ومن ثم أكمل الجدول وأكتب عن عاداتك في الأكل.

الكميات اليومية الموصى بها <u>Recommended daily servings are:</u>

Fats and sugars: very little	الدهون والسكر : قليل جدا
Fruit: 2-4	الفواكه: 2–4
Vegetables: 3-5	الخضار: 3–5.
Proteins: 2-3	البروتينات: 2–3.
X = serving	وجبة طعام :X

1 Hind eats too many / doesn't eat enough sweets.

She doesn't eat enough /eats too much fruit.

2 Amer eats the correct amount of/ doesn't eat enough fruit.

He eats too much / doesn't eat enough meat.

3 Jihad doesn't eat too many /enough sweets. He eats the correct amount of/ too much fruit.

4.....

	Number of	Number	Number of	Number of
	servings of	of	servings of	servings of
	sweets	servings	vegetables	meat
		of fruit		
Hind	XXXXXXX	X	XX	XXXXXXX
Amer	XX	XXXX	XXXXXX	XXXXX
Jihad	X	XXXXX	X	X
Me				

اعداد- على موفق الدقامسة- 07/211116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473 1. Answer the following questions about the famous Jordanian dish, makmura. Share your answers with a partner. أجب عن الأسلا التالية عن طبق أردني شهير، المكمورة. تشارك بالاجابة مع زميلك. Suggested answers: 1. Do you like this dish? Why / Why not? هل تحب هذا الطبق؟ لماذا/ لما لا؟ I like it because it is delicious and healthy. 2. Does your mother make this dish at home? هل والدتك تعد هذا الطبق في البيت؟ Yes, she does. 3. Do vou have makmura on special occasions, or is it an everyday dish? هل تعملون المكمورة في مناسبات خاصة، أم هي طبق يومى؟ We have it on special occasions; particularly if we have guests. And we make it in winter. 4. What is *makmura* made from? مما تصنع المكمورة (مكونات)؟ It is made of flour, onions, chicken, olive oil and spices. 5. Do you think makmura is healthy? Why / Why not? برأيك هل تعتبر المكمورة صحية؟ لماذا/ لما لا؟ I think it is healthy because it has carbohydrates, proteins and other important components. 6. How could you vary the recipe of makmura to make it healthier? كيف يمكن تغيير وصفة المكمورة لجعلها صحية أكثر؟ I think we can reduce the quantity of some ingredients such as olive oil and spices.

2. The following photographs show a few steps for making *makmura*. Put them in the correct order.





Suggested answer:

Students may interpret picture "a" either 'cook' or 'turn on the oven' rand their responses may therefore differ.

EITHER: 1. D 2. B 3. C 4. A OR : 1. A 2. D 3. B 4. C

3. Listen to Alia and Nada. Check your answers to exercise. Do you think Nada's instructions for

اعداد على موفق الدقامسة- 107/211116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473

making makmura are clear?

استمع إلى علياء وندى. تأكد من إجابتك. هل برأيك تعليمات ندى لعمل المكمورة واضحة؟

Alia: What are you making, Nada? Nada; I 'm making makmura'. Do you want to help me? Alia: OK. What do I have to do first? Nada: First, we need to get the filling ready. Alia: What filling are you going to have? Nada: Chicken and onions, with a bit of spices. OK, let's dice the onion. There, I think that's enough. Could you please add olive oil and some spices to the onion? Alia: OK. I've done that. What happens next? Nada: Well, let's cut the chicken into 8 pieces. Like this. Now, sprinkle some salt and add the onion to the chicken. Alia: Is this amount of salt enough? Nada: Yes, that's fine. Right, now let's move on to the dough while the chicken is being cooked. I'm going to cut the dough into equal-sized pieces. Alia: Then, after that, do we need to sprinkle flour on the pieces? Alia: Yes, it has. It looks well-cooked now. Nada: Great. Now, the first layer of dough goes at the bottom of this container. Why don't you add some chicken on top of this layer? Alia: Are 3 pieces enough? Nada: Absolutely, and then I'll add the second layer of dough. Could you please more chicken? That's great! Here's the last layer of dough. Alia: Are we ready to put the dish in the oven? Nada: Yes, we are. We're going to wait for three hours until the dish s cooked. That's when we can turn it over onto a large plate. Answers: 1 d 2 b 3 c 5 Listen again and answer the following questions. استمع مرة أخرى وأجب عن الأسئلة التالية 1-Does your mother use the same ingredients as the ones in exercise 4? Explain. هل والدتك تستخدم نفس المكونات في التمرين 4؟ أشرح Yes, she does. She uses dough, salt and spices, on ions, chicken, flour, olive oil.

2- If you were to cook makmura, what other ingredients would you add to it? إذا كنت تريد أن تطبخ المكمورة، ما المكونات الأخرى التي تود أن تضيف؟

I would add mushroom.

3-After reading the recipe, do you think it is easy for you to make makmura? Why / Why not?

بعد قراءة الوصفة، هل تعتقد بأنه من السهل عمل المكمورة؟ لماذا/ لما لا؟

Yes. I do. Because it is clear.

4-Have you tried *makmura* made by different people? Which one did you like the most? Why?

هل جريت مكمورة مصنوعة من قبل أشخاص آخرين؟ أيها أحببت أكثر ؟ لماذا

https://www.facebook.com/teacheralidagamseh/

Yes, I have. I ate it in the restaurant, but the best I ate that my mother she made.







اكتب وصفة طبقك المفضل. استخدم النموذج صفحة 76 لمساعدتك

"O children of Adam, take your adornment at every Masjid and eat and drink, but be not excessive. Indeed, He likes not those who commit excess".

(Qur'an 7:31)

م الدم خذوا زينتكم عند كل مسجد وكلوا واشربوا ولا تسرفوا إنه لا يحب المسرفين)) سورة الأعراف

AB page 50 Vocabulary المفردات

9. Match the methods of cooking with the definitions. One word is not needed.

صل أساليب الطبخ مع التعريفات. هنالك كلمة واحدة لن تحتاجها

roast melt fry grill boil

- 1. <u>roast</u>: cook in the oven
- 2. $\overline{\mathbf{fry}}$: cook in a pan with a little bit of butter or oil
- 3. **boil**: cook in very hot water on the stove
- 4. grill: cook under a hot part of the oven

القواعد Grammar

10 Read Kevin's list. Write sentences in the causative with want, get or have.

My to-do List

- 1. Go for a hair cut I'm getting my hair cut.
- **2.** Go for an eye test. I'm getting my eye tested.
- **3.** Ask the dentist to check my teeth. I want my teeth checked.
- 4. Ask the tailor to shorten my jacket. I'm having my jacket shortened.
- 5. Ask Farid to take a photo of me. I want a photo of e taken (by Farid).
- 6. Ask the bike shop to fix my bike. I'm having my bike fixed.

اعداد- علي موفق الدقامسة- 0772121116 – مركز حلا 0779160092- مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473

السعرات الحرارية والصحة Calories and health

تحتوي مادة الكالوري A calorie is a unit of energy. When you hear that a substance contains 100 calories, it's a يعطيه كمية وصف طريقة way of describing how much energy it gives your body.

It,it= calorie/

السعرات الحرارية هي وحدة طاقة. عندما تسمع أن مادة تحتوي على 100 سعر حراري، انها وسيلة لوصف مقدار الطاقة الذي تقدمه لحسمك

عقدمه اجتمعان. Most foods and drinks contain calories. Some foods, such as lettuce, contain few calories -الكريو هيدارت a cup of lettuce, for example, contains fewer than ten calories. One gram of protein or carbohydrate الخيف contains 4 calories, and the same amount of fat contains more than double that number-9 calories. iso, to find out how many calories there are in a type of food, you can multiply the number of مجموعة الطعام grams by the number of calories in a gram of that food group.

معظم الأطعمة والمشروبات تحتوي على سعرات حرارية. بعض الأطعمة، مثل الخس، تحتوي على (2) سعر حراري، قليلة - كوب من الخس، على سبيل المثال، يحتوي أقل من عشرة سعرات حرارية. غرام واحد من البروتين أو الكربوهيدرات يحتوي على 4 سعرات حرارية، وعلى نفس القدر من الدهون يحتوي على (3) أي أكثر من ضعف ذلك الرقم–9 سعرات حرارية. لذلك، لمعرفة عدد السعرات الحرارية التي توجد في نوع من الطعام، يمكنك ضرب الغرامات بعدد السعرات الحرارية في كل غرام واحد من ذلك الطعام.

We all need energy, so a healthy, balanced diet includes the right number of calories -not عدية متوازنة صحية د الملقة المحدية العالمة عنه المحدية ال

جميعنا نحتاج للطاقة، بحيث ان النظام الغذائي المتوازن الصحي يشمل العدد الصحيح من السعرات الحرارية أي ليس عدد كبير جدا، وليس عدد قليل جدا. بمعنى Teenagers need more calories than younger children. Teenage boys on average need 2,200

to 3,200 calories a day, and girls of the same age need 1,800 to 2,400 calories a day. However, سواء كانوا whether **they** are girls or boys, teenagers **who** are active and move around a lot will need more calories than those who don't. If you eat more calories than your body needs, the leftover calories ستتحول الى are converted to fat.

they, who= teenagers/

يحتاج المراهقون الى المزيد من السعرات الحرارية أكثر من الأطفال الأصغر سنا. الفتيان في سن المراهقة يحتاجون بمعدل من 2200 إلى 3200 سعر حراري في اليوم، والفتيات من نفس الفئة العمرية يحتاجون من 1800 إلى 2400 سعر حراري يوميا. ومع ذلك، سواء كانوا فتيات أو الفتيان، فإن المراهقين الفعالين والذين يتحركون بنشاط كبير يحتاجون إلى سعرات حرارية أكثر من أولنك الذين لا يفعلون ذلك. إذا كنت تأكل طعاما فيه سعرات حرارية أكثر مما يحتاجه جسمك، يتم تحويل السعرات الحرارية إلى بقايا الدهون.

النشاط تودي الكثير من التعارين مشاكل صحية تودي الكثير من Too much fat can lead to health problems. Exercising is really important, too, because activity يحرق burns calories.

الكثير من الدهون يمكن أن يؤدي إلى مشاكل صحية. ممارسة الرياضة مهم جدا، أيضا، لأن النشاط يحرق السعرات الحرارية.

12- Read the text again and write T (true) or F (false). Correct the false statements in your notebook.

1 A cup of lettuce contains a small number of calories.	(T)
2 Eating a lot of fat is bad for you.	(T)
3 It is impossible to find out how many calories are in a type of food.	(F)

4 Our bodies need calories to give us energy.

5 People who are less active need more calories than people who are active. (F)

1- How much calories does the gram have?

(T)

.....



- 2- How much calories does the fat have?
- 3- How much calories do the teenager boys need?
- 4- How much calories do the teenager girls need?
- 5- What does the amount of calories teenagers need depend on?
- 6- What happen if you eat more calories than your body needs?
- How do calories convert into fat?
- 7- Why is fat is dangerous for your body?8- Why is activity is good for your body?

Answers:-

1- 4 calories 2- 9 calories 3- need 2,200 to 3,200 calories a day 4- girls of the same age need 1,800 to 2,400 calories a day 5- who are active and move around a lot will need more calories than those who don't. 6- If you eat more calories than your body needs, the leftover calories are converted to fat. 7- Too much fat can lead to health problems 8- because activity burns calories.

كتابة: طبقك المفضل Writing: Your favourite dish

	Ø
0779160-مركز الرابطة 0788488185 مركز دريد 0775505327 / مركز الطائف 0772121473	
13 -Write a description of a traditional dish from another cout 1 -What is the dish called? What country does it come from?	أكتب وصف لطبقك التقليدي من دولة أخرى .mtry
ماذا يدعى الطبق؟ من أي بلد هو؟	- 14
مادا يدعي الطبق، من أي بلد ملو،	
	·····
2- Think about the following questions:	(a t
·	
مما يتكون الطبق؟ ?What does the dish consist of •	
هل يحتوي على اللحم أم السمك؟ ?Does it have meat or fish •	
• Is it sweet? Is it spicy? ? هل هو حلو أم حار	
• What are the health benefits of this dish? الفوائد الصحية لهذا الطبق؟	ما هي
ما هو تاريخ هذا الطبق؟ ?What is the history of the dish ما هو تاريخ هذا الطبق؟	
4 -Now write the description of your traditional dish, focusing or الآن أكتب وصف طبقك التقليدي، مركزة على فوائده الصحية	n its health benefits.
الأن اختب وصف طبعك التعتيدي، مرحره على فوائدة الصحية	CX .

14 - Read your description to the class. Which dish would most people like to try?

اقرأ الوصف للصف. أي الطبق الذي معظم الناس يجربون؟

الإجابة حسب دليل المعلم:-

Couscous (/'koskos/ or /'ku:sku:s/) is a traditional Berber dish of semolina (granules of durum wheat) which is cooked by steaming. It is traditionally served with a meat or vegetable stew spooned over Couscous is a staple food throughout the North African cuisines

of Tunisia, Algeria, Morocco, Mauritania and Libya and to a lesser extent in the Middle East and Sicily. Couscous has 3.6 g of protein for every 100 grams. Furthermore, couscous contains a 1% fat-to-calorie ratio.

الكسكس هو الطبق التقليدي البرري من السميد (حبيبات القمح القاسي) التي يتم طهيها بالبخار. يتم تقديم تقليديا مع حساء اللحم أو الخضار مسكوب فوقها. الكسكس هو الغذاء الرئيسي في جميع أنحاء مطابخ شمال أفريقيا من تونس والجزائر والمغرب وموريتانيا وليبيا وبدرجة أقل في منطقة الشرق الأوسط وصقلية. يحتوي الكسكس على 3.6 غرام من البروتين لكل 100 غرام. وعلاوة على ذلك، الكسكس يحتوي على 1% نسبة الدهون في السعرات الحرارية.

One of the first written references is from an anonymous 13th-century North African cookbook, Kitāb al-tabīkh fī al-Maghrib wa'l-Andalus "The cookbook of the Maghreb and Al-Andalus", with a recipe for couscous that was 'known all over the world'. To this day, couscous is known as 'the North Africa national dish'. In the 13th century a Syrian historian from Aleppo includes four references for couscous. These early mentions show that couscous spread rapidly.

أحد المراجع أول من كتب هو من القرن ال13، كتاب الطبخ شمال افريقيا مجهول، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، مع وصفة الكسكس الذي كان ' معروف في جميع أنحاء العالم. حتى يومنا هذا، ومن المعروف الكسكس باسم "الطبق الوطني في شمال أفريقيا". وفي القرن ال13 مؤرخ سوري من حلب أدرج أربعة مراجع للكسكس. هذه تبين في وقت مبكر كيف انتشر الكسكس بسرعة، ولكن عموما كان هذا الكسكس شائعاً من طرابلس إلى الغرب.