

كيف نُعدُّ طحينة؟

النص الذي أمامنا هو نص تفعيلي (نوع من النصوص الإرشادية).

النص التفعيلي- هو نوع من النصوص الإرشادية التي تُرشد القارئ كيف يقوم بعملٍ معيّن في أحد مجالات الحياة. يصف النص التفعيلي الفعاليات التي يجب أن نقوم بها للقيام بالعمل على أفضل وجه، مثل: تعليمات وقوانين لعبة، وصفة طهي، تعليمات تشغيل جهاز حاسوب، تعبئة استمارة، صنع طائرة ورقية، وغير ذلك.

قبل أن تقرأوا النص في الصفحة التالية..

1. انظروا إلى الشكل الخارجي للنص. ماذا تشاهدون؟

(أكملوا الجمل بمساعدة مخزن الكلمات).

- ♦ جمل النص _____
- ♦ الأرقام _____
- ♦ هناك عناوين _____
- ♦ يتألف النص من _____

مخزن: قسمين، متوالية، قصيرة، فرعية

2. اقرأوا عنوان النص: "كيف نُعدُّ طحينة؟".

ما الموضوع الذي سوف يتناوله هذا النص؟

أشروا باللون الأزرق () الإجابة الصحيحة

الطحينة مفيدة للصحة	تُصنع الطحينة من السمسم
إرشادات لتحضير الطحينة	قصة عن صنع الطحينة

3. اقرأوا النص التالي بدقة وتعمّق.

كيف نعدّ طحينّة؟

ماذا يجب علينا أن نحضّر؟

- رُبّع كوب من الطّحينّة الخام.
- ثلث كوب من الماء تقريبًا (ستعرفون فيما بعد لماذا).
- عصيرُ حبة حامض (رُبّما أكثر أو أقلّ من ذلك).
- سنّ واحد من الثّوم.
- ضمّة صغيرة من البقدونس.

ما هي طريقة التّحضير؟

1. نسكّب الطّحينّة الخام في طاسٍ صغير، ونضيف إليها قليلًا من الماء.
2. نُحرّك، ونخلط الموادّ رويدًا رويدًا، وعندما يبدأ الخليط بالتّماسك، ويغدو كثيفًا نُضيف المزيد من الماء، ونُعاودُ الخلط مرّةً ثانية. نقوم بهذه العمليّة إلى أن تغدو الطّحينّة كثيفة القوام.
3. نعصرُ حبة الحامض، ونضيفُ العصيرَ إلى الطّحينّة.
4. نُضيفُ قليلًا من الملح.
5. نُقطّع الثّوم إلى شرائح دقيقة، أو نفرمه بفرّامة الثّوم ونضيفه إلى الطّحينّة.
6. نفرُم أوراق البقدونس، ونضيفها إلى الطّحينّة.
7. ولماذا ذكرنا كمّيّات تقريبية فقلنا: قليلًا أو كثيرًا؟ لأنّه عليكم الآن أن تتذوقوا الطّحينّة التي حضّرتموها، ويُمكنكم أن تضيفوا لها قليلًا من الماء، أو قليلًا من عصير الليمون، أو القليل من البقدونس.

بالهناء والعافية!

المادّة مقتبسة عن موقع: "لك" بتصرّف، جميع الحقوق محفوظة ©

تُقسَم النُّصوص التّفعيليّة عادةً إلى قِسْمَيْن:

أ. القسم الأوّل ويتضمّن توضيحات أوّليّة.

ب. القسم الثّاني ويتضمّن تعليمات يجب القيام بها حسب ترتيب معيّن من أجل الحصول على النّتائج المطلوبة.

اقرأوا القسم الأوّل- توضيحات أوّليّة

4. انسخوا عنوان القسم الأوّل وألصقوه هنا:

يتضمّن هذا القسم (المسمّى: تعليمات أوّليّة) الموادّ اللازمة لتحضير الطّحينة.

كي نعرف معنى كلمة صعبة يُمكننا أن نستعين بالسياق الذي وردت فيه هذه الكلمة. سياق الكلمة هو الجملة التي تردّ فيها الكلمة، وعلاقتها بما قبلها وما بعدها من الكلمات.



5. ورد في هذا القسم أن المطلوب هو: "رُبْع كوب من الطّحينة الخام".

الطّحينة الخام هي إحدى الموادّ المطلوبة لتحضير الطّحينة.

أشّروا باللّون الأصفر () الإجابة الصّحيحة.

تعني كلمة خام:

أصليّة	غير مُكرّرة	جامدة
--------	-------------	-------

مادّة خام – هي كلّ مادّة مستخرّجة من الطّبيعة كالأرض والحيوانات، والنبات كي ينتفع بها الإنسان في حياته، مثال: مصانع الأثاث تشتري الخشب الخام ثمّ تقوم باستخدامه في صناعة الأثاث.

6. أمامكم جدول يشتمل على المواد التي تتكوّن منها الطّحينة، والمقادير المطلوبة لتحضيرها.

أكملوا الجدول حسب التّعليمات التي وردت في القسم الأوّل من النصّ:

المادّة	الكميّة
طحينة خام	
	ثلث كوب
حامض	
	سُنّ واحد
بقونس	

اقرأوا القسم الثاني - الإرشادات

7. انسخوا عنوان القسم الثاني والصقوه هنا:

يتضمّن هذا القسم الفعاليّات التي ينبغي القيام بها من أجل إعداد الطّحينة.

8. لماذا حسب رأيكم تمّ ترقيم الإرشادات في هذا النصّ؟

أشّروا باللون الأزرق () الإجابة الصحيحة أدناه:

أ. لأنّه يجب الحفاظ على التسلسل الصحيح للعمل.

ب. لأنّه من السّهل قراءة التّعليمات المرقّمة.

ج. لأنّه كلّما كان عدد الأرقام أكبر أصبح من الأسهل تنفيذ المهمّة.

9. أكملوا الأفعال الناقصة حسب ما ورد في وصفة تحضير الطحينة:

- الماء. ☒
- الحامض. ☒
- الملح. ☒
- الثوم. ☒
- البقدونس. ☒

10. ورد في البند 2 من الإرشادات:

"نُحرِّك، ونخلط المواد رويداً رويداً إلى أن تغدو الطحينة كثيفة القوام".

• اقرأوا أيضاً الجملة التالية:

"كان الحساء كثيف القوام، لذلك كان ينبغي علينا أن نضيف إليه قليلاً من الماء".

أ. ما معنى التعبير **كثيف القوام** كما ورد في هاتين الجملتين؟

أشّروا باللون الأصفر () الإجابة الصحيحة.

• غليظ متماسك.

• سائل رخو.

• جميل القوام.

ب. عكس كلمة **كثيف القوام** هو **رقيق القوام**.

ابحث في المعاجم عن معنى هذا التعبير:

من المفيد أن تعرفوا!

يتوجّه النصّ الإرشاديّ بشكلٍ مباشر إلى القارئ، ويوضح له ماذا عليه أن يفعل.
يُمكن التّوجّه إلى القارئ بواسطة:

- أفعال مضارعة - بصيغة الجمع (نسكب، نفرم، نخلط).
- أفعال أمر - بصيغة المؤنّث، أو المذكر، أو الجمع، حسب الحاجة (اخلط، اخلطي، إلخ)
- المضارع المبني للمجهول (يُسكب، يُخلط، يُفرّم).

11. صيغت التّعليمات في النصّ الذي أمامنا بواسطة أفعال مضارعة بصيغة الجمع.

أ. ضعوا في الجدول التّالي الأفعال المضارعة بصيغة الجمع المتكلّم كما وردت في النصّ.

ب. حوّلوا كلّ فعل إلى صيغة الأمر المؤنّث المُخاطَب.

ج. حوّلوا كلّ فعل إلى صيغة المضارع المبني للمجهول.

* استعينوا بالمثال:

مضارع صيغة الجمع	أمر صيغة المؤنّث	مضارع مبني للمجهول
نسكب	اسكبي	يُسكب
نفرّم		

مثال

من المفيد أن تعرفوا!

كي نضمن تنفيذًا دقيقًا للتعليمات والإرشادات في النصوص التّفعيليّة ينبغي أن:

- نذكر الموادّ والمقادير المطلوبة.
- نستخدم الأرقام والبُنود.
- نصف طريقة التّحضير (كيف؟).

12. الجُمْل الواردة في الجدول أدناه ينقصها وصف الكميّة، أو اسم العدد أو المقدار (نصف كوب، رُبْع،

ثُلث، نصف كوب، 5 ملاعق، 3 غرامات، بيضتان..إلخ). اكتبوا الكلمات الناقصة بما يتلاءم مع

الجمل الموجودة في النصّ.

مقدار	نأخذ _____ كوب من الطّحينة الخام	إرشادات أوليّة
مقدار	نعصر _____ ليمونة	
اسم عدد	نحتاج لتحضير الطّحينة سنّ _____ من الثّوم	
أين؟	أين يجب أن نسكب الطّحينة الخام؟ _____	تعليمات 1
كيف؟	نُحرّك إلى أن تغدو الطّحينة _____	تعليمات 2
كيف؟	كيف نُقطّع الثّوم؟ _____	تعليمات 5

إجمال:

13. تتضمن القائمة التالية بعض مميزات النصوص:

ضعوا إشارة + إلى جانب المميزات التي تجدونها في النص التفعيلي.

إشارة +	الخصائص
	آراء ومواقف
	توضيحات أولية
	عرض للشخصيات، وصف للزمان والمكان (مسرح الأحداث).
	أفعال أمر
	تعليمات وإرشادات دقيقة
	حبكة وسرد للأحداث
	ذكر مراحل العمل وطريقة تنفيذه.
	ترقيم التعليمات، والخطوات.
	أسئلة وإجاباتها.
	مغزى، وعبرة أخلاقية.

يتركّب النصّ التّفعيليّ-الإرشادي في الطّهي من قسمين:

✿ المكونات (الموادّ).

✿ طريقة التّحضير.

14. بعد أن عرفنا خصائص النصّ التّفعيليّ سوف نحاول كتابة نصّ تفعيلي في مجال الطّهي من أجل

تحضير حلوى: **كرات الشوكولاتة.**

أ. رتّبوا الجُمْل التّالية في قسمين بحيث تُكوّن وصفة طهي:

المكوّنات و طريقة التّحضير.

ب. ضعوا كُل جُمْلَة في المكان المناسب من الجدول الذي تجدونه في الصّفحة التّالية.

تذكّروا! من المهمّ أن نحافظ في قسم طريقة التّحضير على التّرتيب الصّحيح لمراحل العمل.

كوب سكر.

1/2 ملعقة ونصف من خلاصة مسحوق الفانيلا.

نسكب الشوكولاتة المذابة على البسكوت المطحون.

1/2 كوب أو 125 غراماً من الزّبدة المقطّعة أو الزّيت النّباتي.

نصف كيلو غرام من البسكوت.

3 ملاعق طعام من مسحوق الكاكاو.

1 كوب ماء.

نخلط السّكر والماء والكاكاو والفانيلا ونضعها على النّار إلى أن تغلي.

نُنزّل القدر عن النّار ونضيف الزّبدة.

نقرصُ (نُشكّلُ) كرات من الشوكولاتة، ونضعها في الثّلاجة لمُدّة ساعتين.

كُرّات الشّوكولاتة

توضيحات تمهيديّة (الموادّ)

_____	◆
_____	◆
_____	◆
_____	◆
_____	◆
_____	◆

طريقة التّحضير

_____	1.
_____	2.
_____	3.
_____	4.

يُمكنكم الاستعانة بوصفة مشابهة موجودة في موقع شركة "نستله" باللغة العربيّة.

15. قارنوا بين الوصفتين، أيّهما أسهل للتّحضير حسب رأيكم، ولماذا؟

16. هل تجدون تفاصيل إضافيّة في وصفة "نستله"؟ ما هي هذه التفاصيل وهل تعتقدون أنّها ضروريّة؟

17. هل كنتم تضيفون صوراً إلى وصفة "كرات الشوكولاتة"؟ أيّ نوع من الصّور تقترحون، ولماذا؟
