



بائع الذرة المشوية

كتاب للأطفال

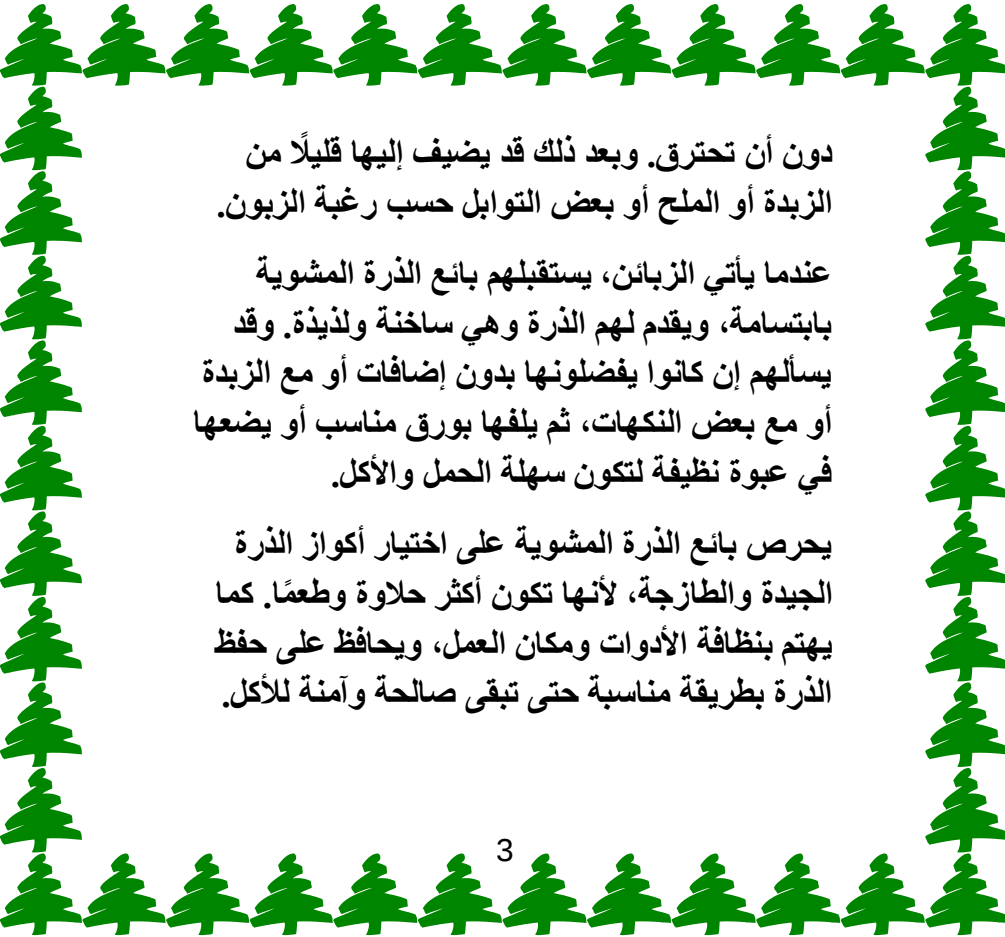
نورة طاع الله

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني من هو بائع الذرة المشوية؟

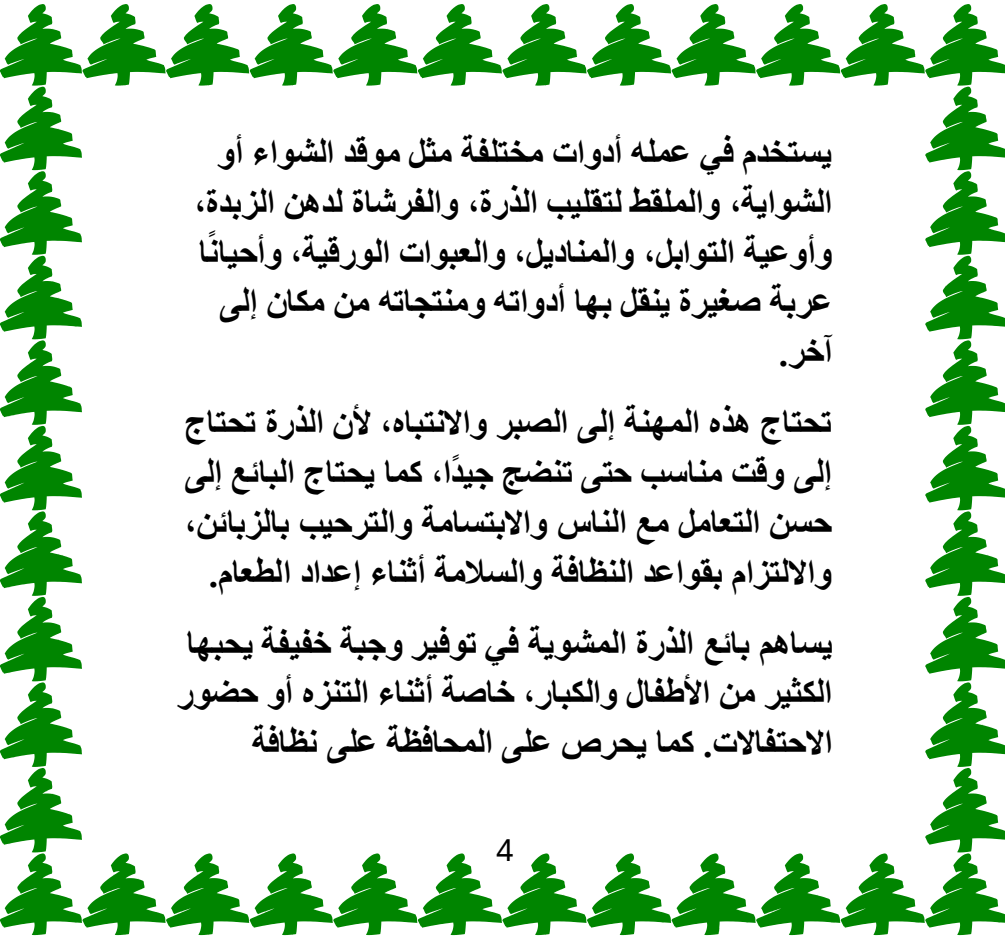
بائع الذرة المشوية هو الشخص الذي يبيع أكواز الذرة بعد شويها حتى تصبح لذيذة وذات رائحة شهية. يعمل في الحدائق العامة، والمنزهات، والشواطئ، والأسواق، والمهرجانات، والأماكن التي يخرج إليها الناس للتنزه والاستمتاع بوقتهم. ويحرص دائماً على تقديم الذرة ساخنة وطازجة للزبائن.

يبدأ بائع الذرة المشوية يومه بتجهيز أكواز الذرة الطازجة، وتنظيف مكان العمل، وإعداد موقد الشواء أو الجهاز المخصص للشوي. ثم يضع أكواز الذرة على النار ويقبلها باستمرار حتى تنضج من جميع الجهات



دون أن تحترق. وبعد ذلك قد يضيف إليها قليلاً من
الزبدة أو الملح أو بعض التوابل حسب رغبة الزبون.
عندما يأتي الزبائن، يستقبلهم بائع الذرة المشوية
بابتسامة، ويقدم لهم الذرة وهي ساخنة ولذيذة. وقد
يسألهم إن كانوا يفضلونها بدون إضافات أو مع الزبدة
أو مع بعض النكهات، ثم يلفها بورق مناسب أو يضعها
في عبوة نظيفة لتكون سهلة الحمل والأكل.

يحرص بائع الذرة المشوية على اختيار أكواز الذرة
الجيدة والطازجة، لأنها تكون أكثر حلاوة وطعمًا. كما
يهتم بنظافة الأدوات ومكان العمل، ويحافظ على حفظ
الذرة بطريقة مناسبة حتى تبقى صالحة وآمنة للأكل.



يستخدم في عمله أدوات مختلفة مثل موقد الشواء أو
الشواية، والملقط لتقليب الذرة، والفرشاة لدهن الزبدة،
وأوعية التوابل، والمناديل، والعبوات الورقية، وأحياناً
عربة صغيرة ينقل بها أدواته ومنتجاته من مكان إلى
آخر.

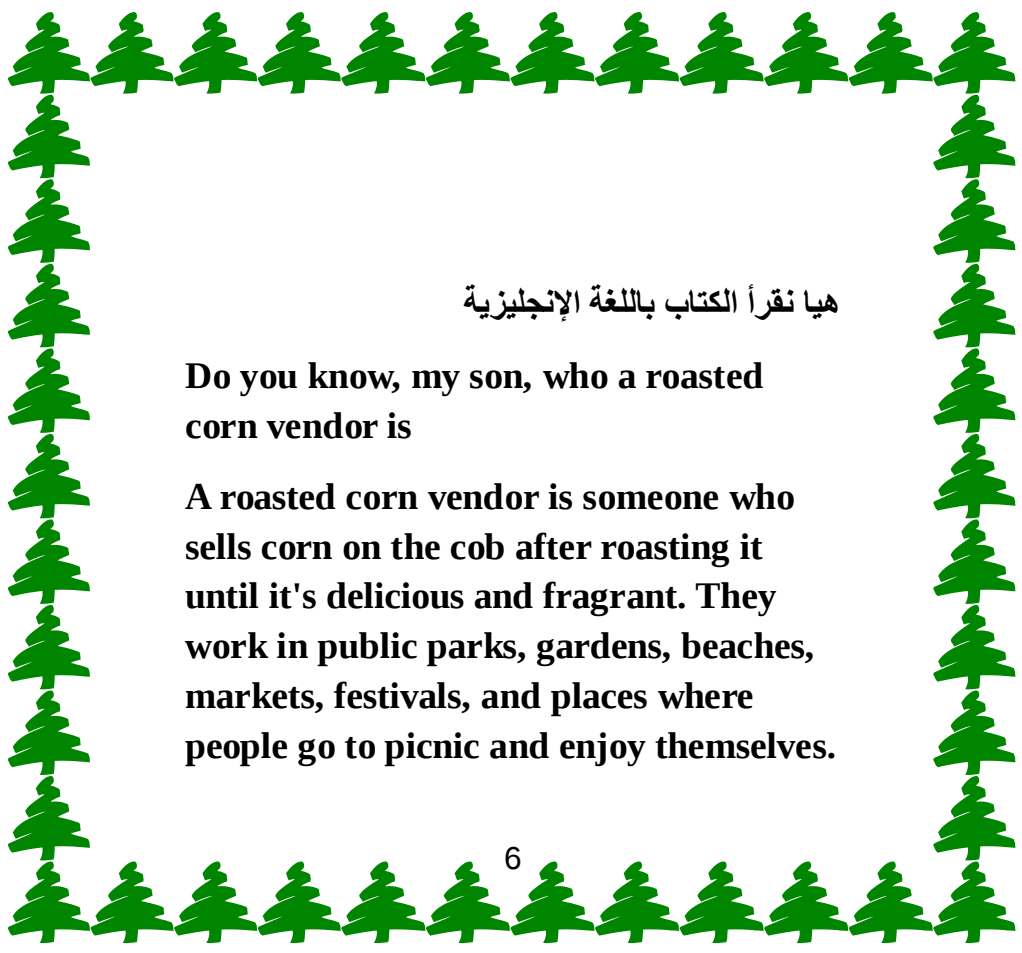
تحتاج هذه المهنة إلى الصبر والانتباه، لأن الذرة تحتاج
إلى وقت مناسب حتى تنضج جيداً، كما يحتاج البائع إلى
حسن التعامل مع الناس والابتسامة والترحيب بالزبائن،
والالتزام بقواعد النظافة والسلامة أثناء إعداد الطعام.

يساهم بائع الذرة المشوية في توفير وجبة خفيفة يحبها
الكثير من الأطفال والكبار، خاصة أثناء التنزه أو حضور
الاحتفالات. كما يحرص على المحافظة على نظافة



المكان من خلال جمع النفائات والتخلص منها في
الأماكن المخصصة لذلك.

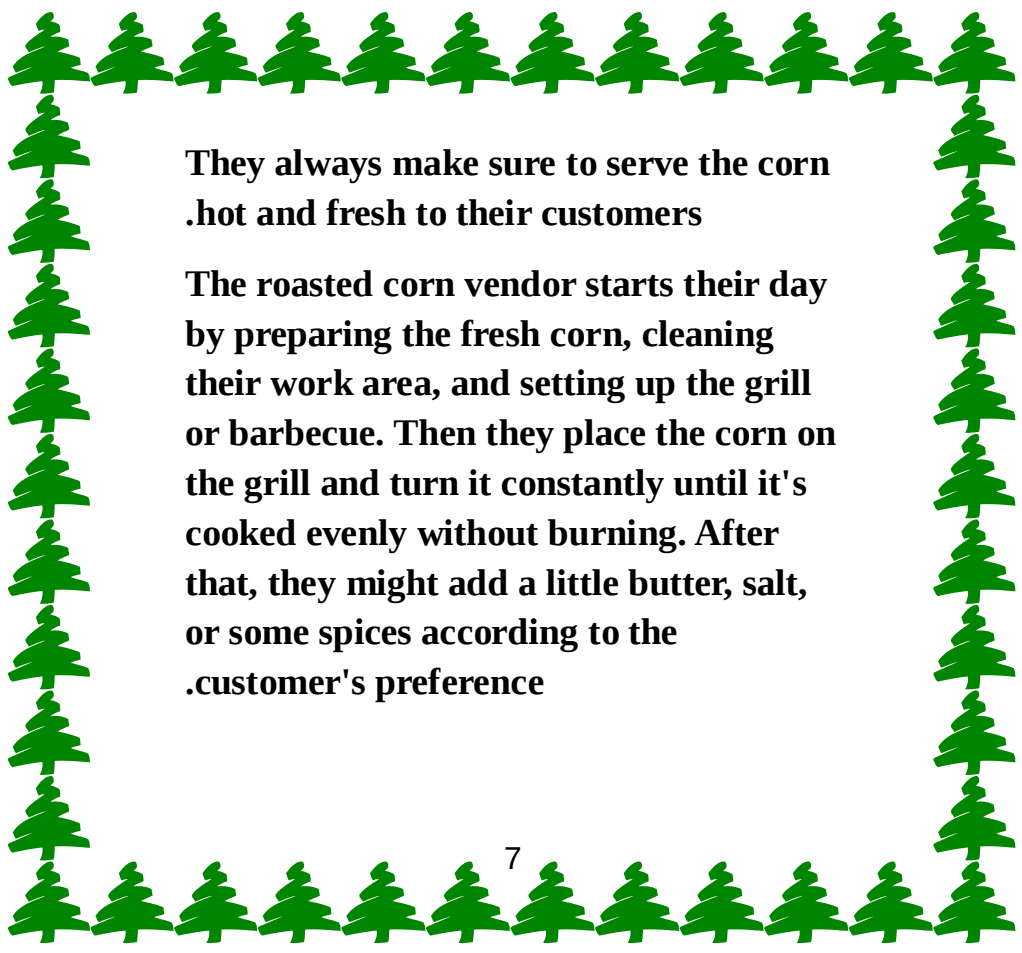
إن مهنة بائع الذرة المشوية مهنة جميلة ومفيدة، فهي
تجمع بين إعداد طعام بسيط ولذيذ وخدمة الناس، وتعلم
الأطفال أهمية النظافة، وإتقان العمل، واحترام الزبائن،
وأن تقديم الطعام الجيد يحتاج إلى عناية واهتمام في كل
خطوة.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

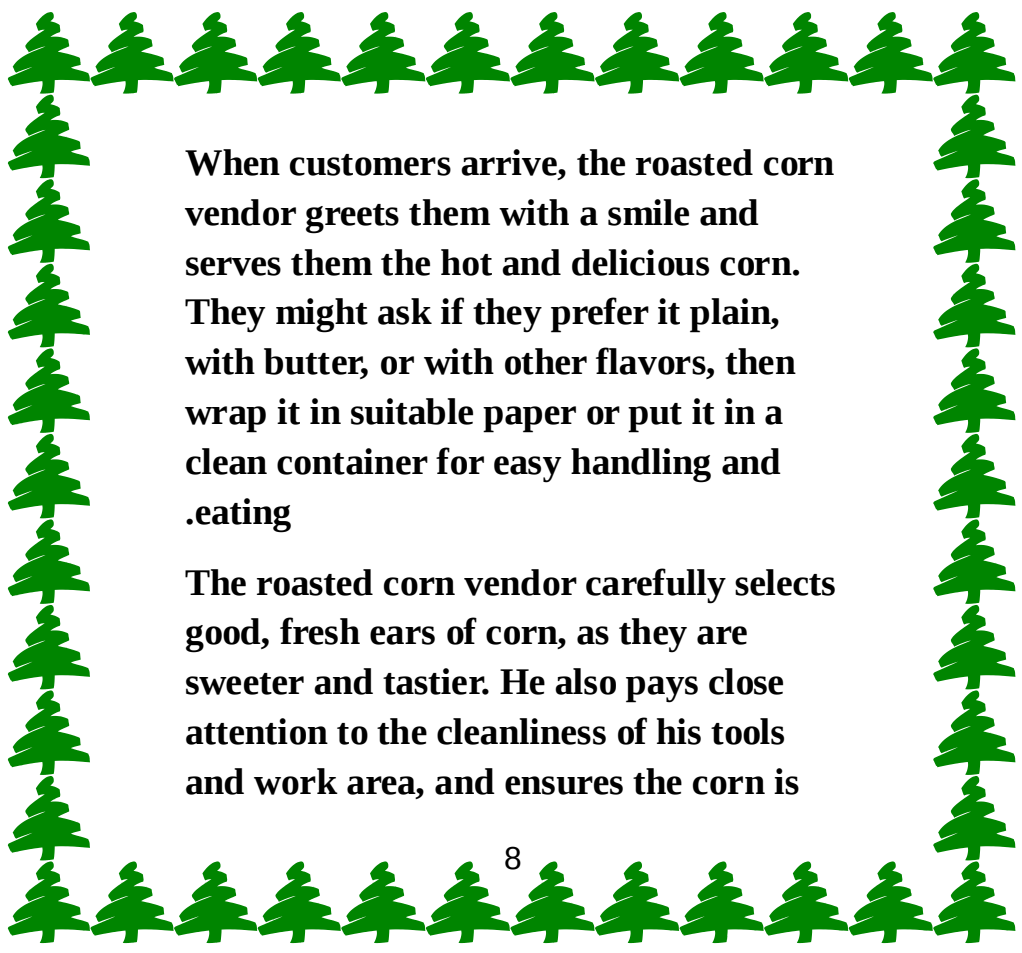
Do you know, my son, who a roasted corn vendor is

A roasted corn vendor is someone who sells corn on the cob after roasting it until it's delicious and fragrant. They work in public parks, gardens, beaches, markets, festivals, and places where people go to picnic and enjoy themselves.



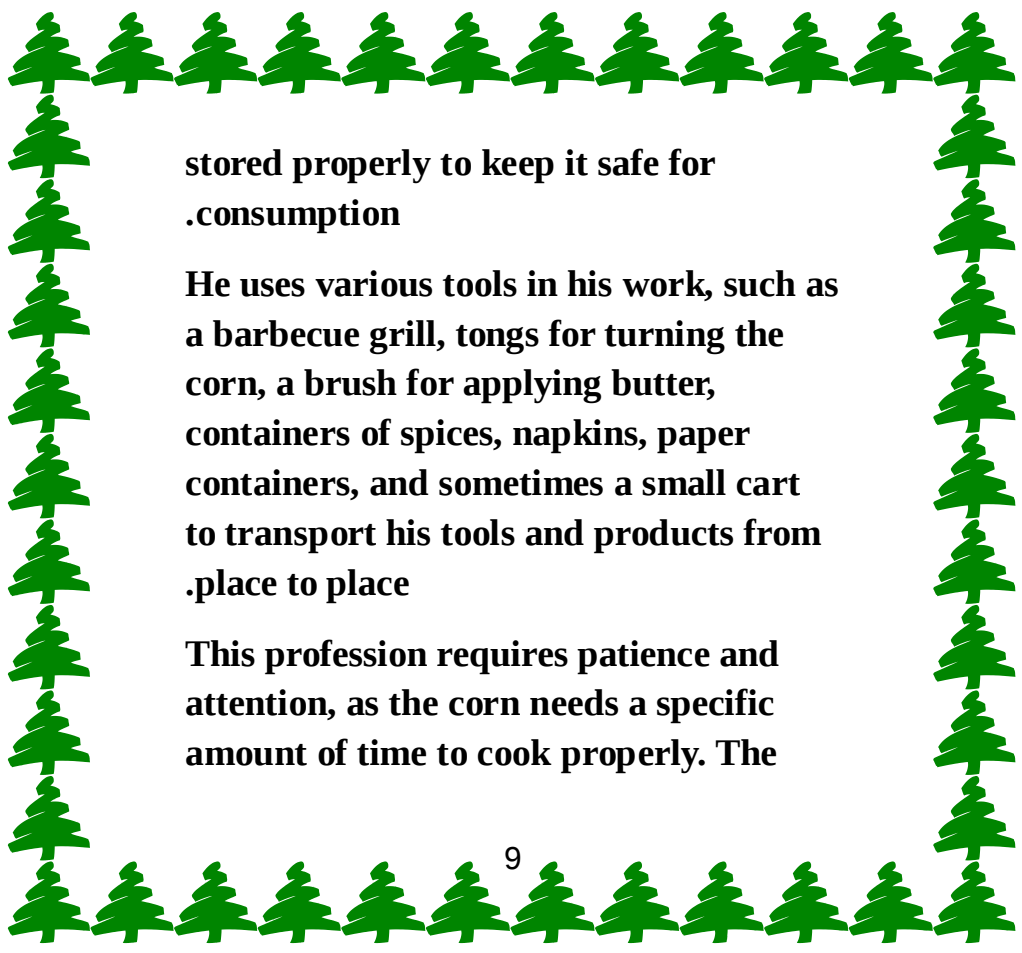
**They always make sure to serve the corn
.hot and fresh to their customers**

**The roasted corn vendor starts their day
by preparing the fresh corn, cleaning
their work area, and setting up the grill
or barbecue. Then they place the corn on
the grill and turn it constantly until it's
cooked evenly without burning. After
that, they might add a little butter, salt,
or some spices according to the
.customer's preference**



When customers arrive, the roasted corn vendor greets them with a smile and serves them the hot and delicious corn. They might ask if they prefer it plain, with butter, or with other flavors, then wrap it in suitable paper or put it in a clean container for easy handling and .eating

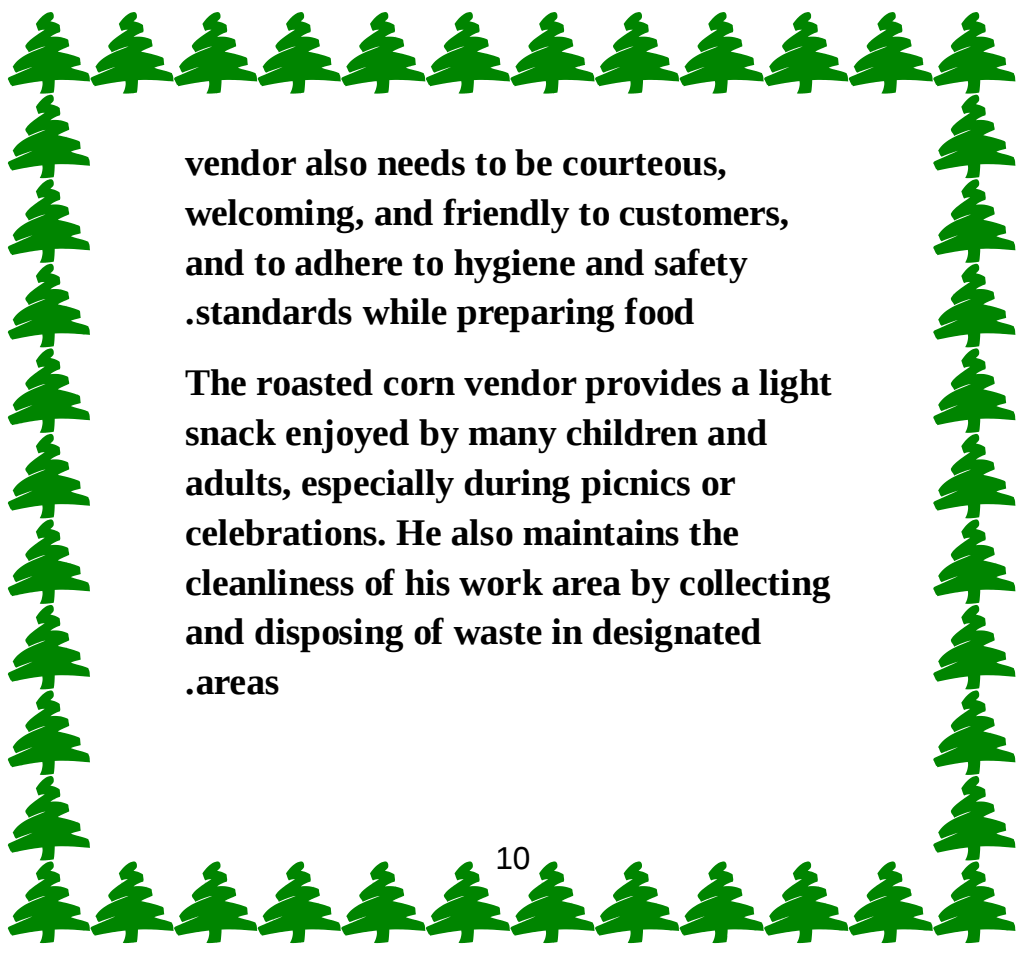
The roasted corn vendor carefully selects good, fresh ears of corn, as they are sweeter and tastier. He also pays close attention to the cleanliness of his tools and work area, and ensures the corn is



stored properly to keep it safe for
.consumption

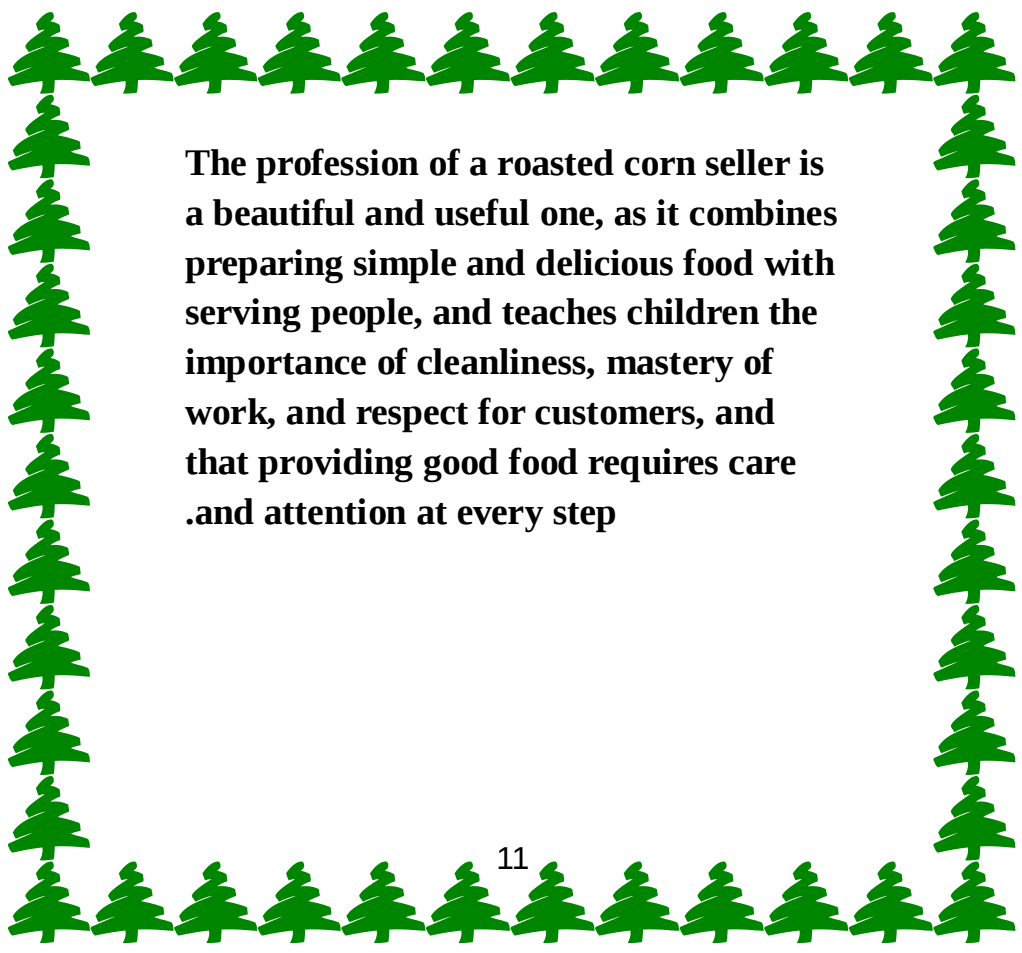
He uses various tools in his work, such as
a barbecue grill, tongs for turning the
corn, a brush for applying butter,
containers of spices, napkins, paper
containers, and sometimes a small cart
to transport his tools and products from
.place to place

This profession requires patience and
attention, as the corn needs a specific
amount of time to cook properly. The



vendor also needs to be courteous,
welcoming, and friendly to customers,
and to adhere to hygiene and safety
standards while preparing food

The roasted corn vendor provides a light
snack enjoyed by many children and
adults, especially during picnics or
celebrations. He also maintains the
cleanliness of his work area by collecting
and disposing of waste in designated
areas



The profession of a roasted corn seller is a beautiful and useful one, as it combines preparing simple and delicious food with serving people, and teaches children the importance of cleanliness, mastery of work, and respect for customers, and that providing good food requires care .and attention at every step