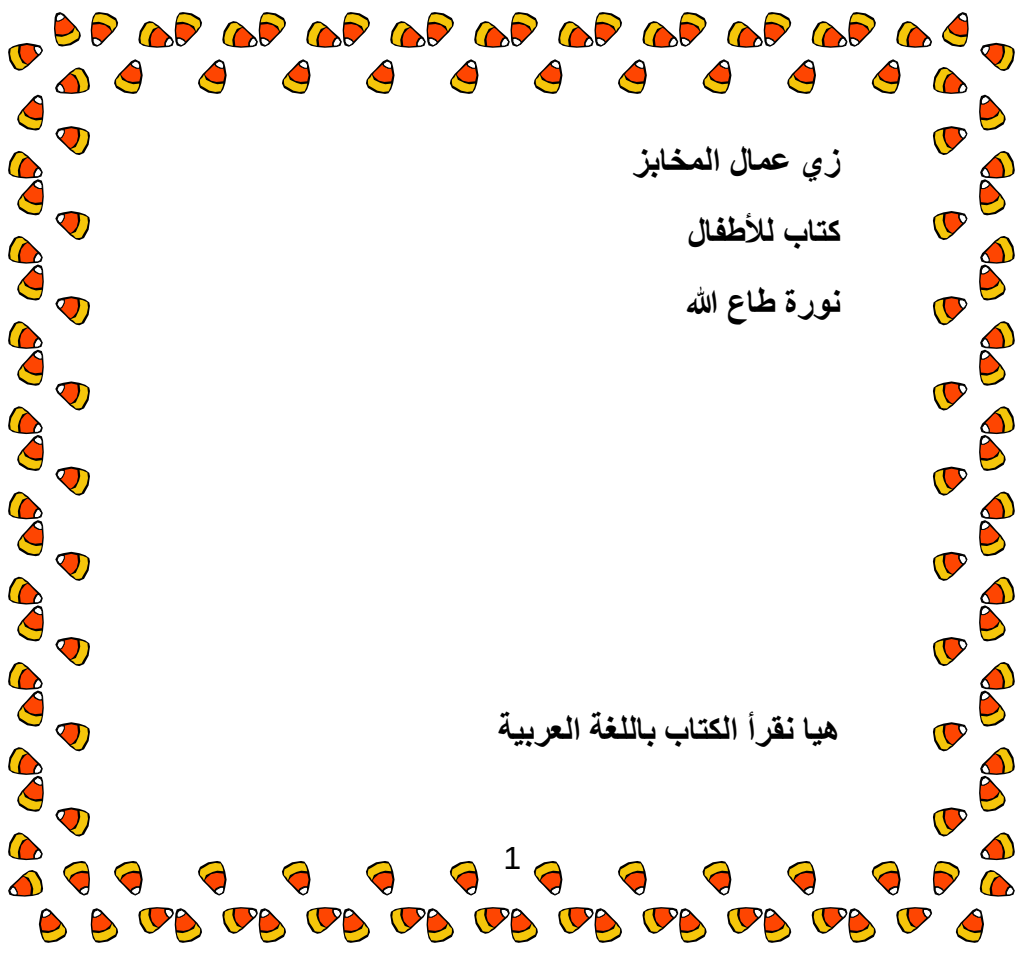




زي عمال المخابز

كتاب للأطفال

نورة طاع الله

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو زي عمال المخابز؟

زي عمال المخابز هو اللباس الذي يرتديه الأشخاص الذين يصنعون الخبز والمعجنات ويخبزونها كل يوم. صُمم هذا الزي ليحافظ على نظافة العامل والطعام، ويحمي الملابس أثناء العمل، ويساعد العامل على أداء مهامه براحة وأمان داخل المخبز.

يتكون الزي عادة من معطف أو قميص أبيض نظيف، مع منزر يحمي الملابس من الدقيق والعجين، وبنطال مريح يسمح بالحركة بسهولة، وحذاء مانع للانزلاق يساعد على المشي بأمان داخل المخبز. كما يرتدي العامل قبعة أو غطاءً للرأس حتى يحافظ على نظافة

الخبز، وقد يلبس قفازات عند التعامل مع بعض
المخبوزات أو أثناء تغليفها.

يستخدم عمال المخايز أدوات كثيرة، مثل أوعية العجن،
والعجانات الكهربائية، وطاولات العمل، والصواني،
والفرن، والميزان لقياس المكونات، وأدوات تقطيع
العجين، ورفوف التبريد التي توضع عليها المخبوزات
بعد خروجها من الفرن حتى تبرد قليلاً.

يبدأ العامل يومه في وقت مبكر جداً، أحياناً قبل شروق
الشمس، حتى يكون الخبز طازجاً عندما يستيقظ الناس.
يقوم بقياس الدقيق والماء والخميرة والملح، ثم يعجن
المكونات جيداً حتى تصبح عجينة متماسكة. وبعد ذلك

يتركها لتتخمر، ثم يشكلها بأحجام وأشكال مختلفة قبل إدخالها إلى الفرن.

بعد أن ينضج الخبز والمعجنات، يخرجها العامل بحذر ويضعها على الرفوف لتبرد قليلاً، ثم يرتبها بطريقة جميلة في أماكن العرض أو يقوم بتغليفها لتكون جاهزة للبيع. كما يحرص على أن تكون جميع المخبوزات طازجة وذات جودة عالية.

يهتم عمال المخازن بالنظافة اهتماماً كبيراً، فيغسلون أيديهم باستمرار، وينظفون أدواتهم وطاولات العمل، ويحافظون على نظافة الأرضيات والفرن، لأن النظافة تساعد على إعداد طعام صحي وآمن للجميع.

يحتاج عامل المخبز إلى صفات مهمة، مثل النشاط،
والصبر، والدقة، والالتزام بالمواعيد، وحب العمل،
والقدرة على التعاون مع زملائه، والاهتمام بالنظافة،
لأن هذه الصفات تساعد على إنتاج خبز لذيذ كل يوم.

يعمل عمال المخابز في المخابز التقليدية والحديثة،
والمطاعم، والفنادق، والمصانع التي تنتج الخبز
والمعجنات، كما يعمل بعضهم في المخابز الصغيرة داخل
الأسواق والمراكز التجارية.

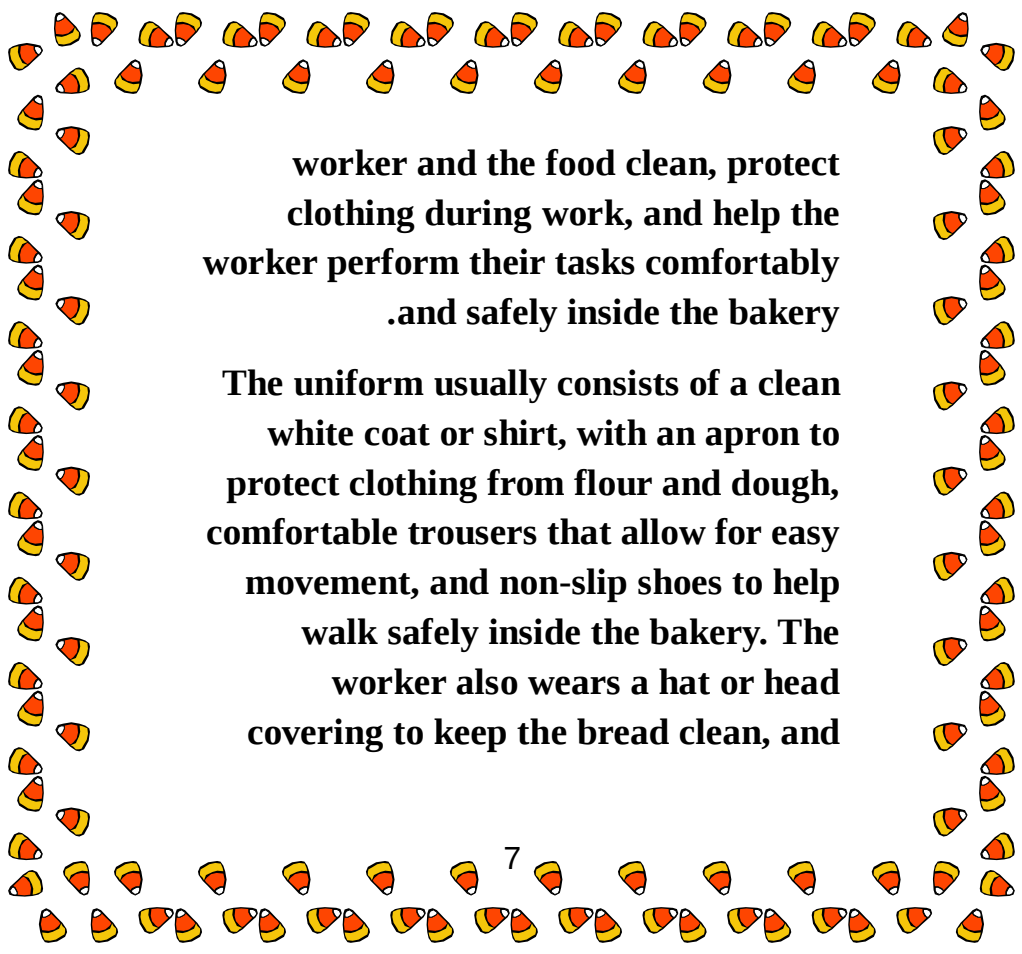
يعد زي عمال المخابز رمزًا للنظافة والعمل الجاد، فهو
يساعد على حماية العامل والطعام معًا، ويمنح الزبائن
الثقة في جودة المخبوزات. وبفضل عمال المخابز
نستمتع كل يوم بالخبز الطازج، والمعجنات اللذيذة،

والكعك، والفطائر التي تعد جزءًا مهمًا من وجباتنا
اليومية.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

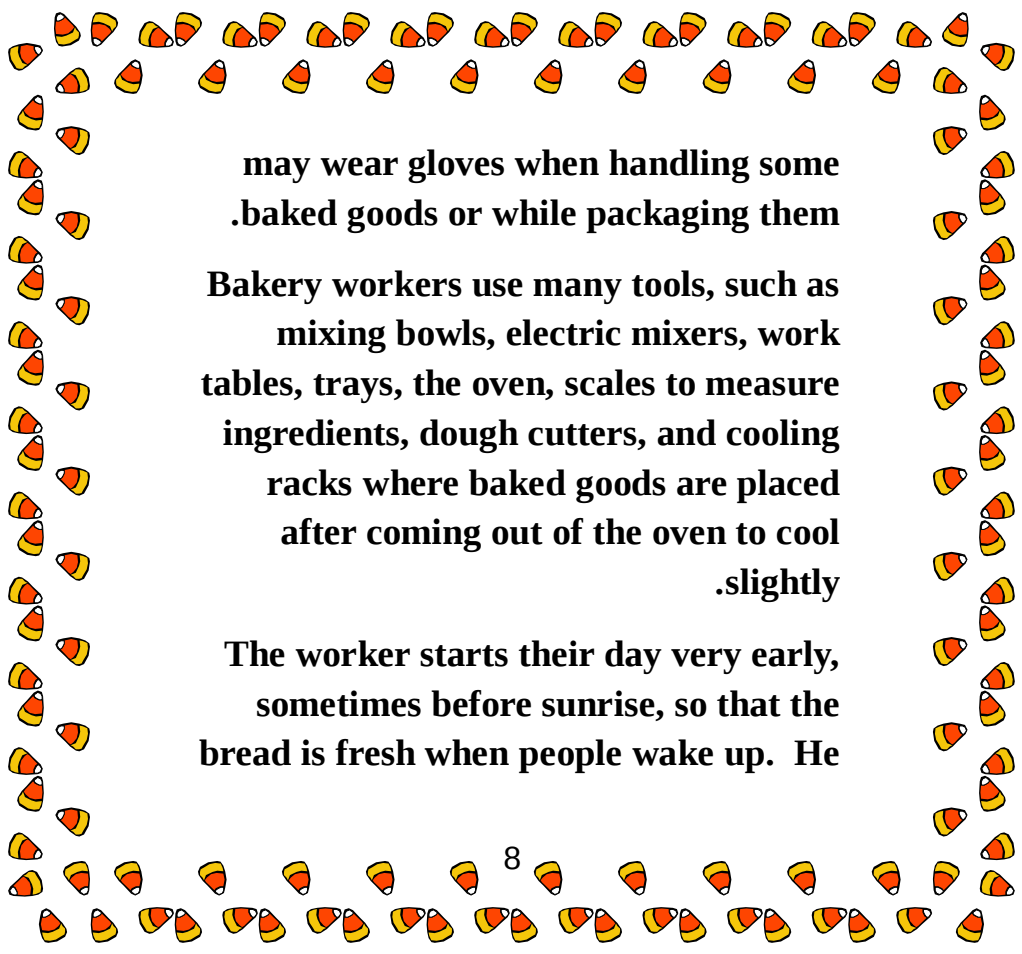
**Do you know, my son, what a bakery
worker's uniform is**

**A bakery worker's uniform is the
clothing worn by the people who make
and bake bread and pastries every day.
This uniform is designed to keep the**



**worker and the food clean, protect
clothing during work, and help the
worker perform their tasks comfortably
.and safely inside the bakery**

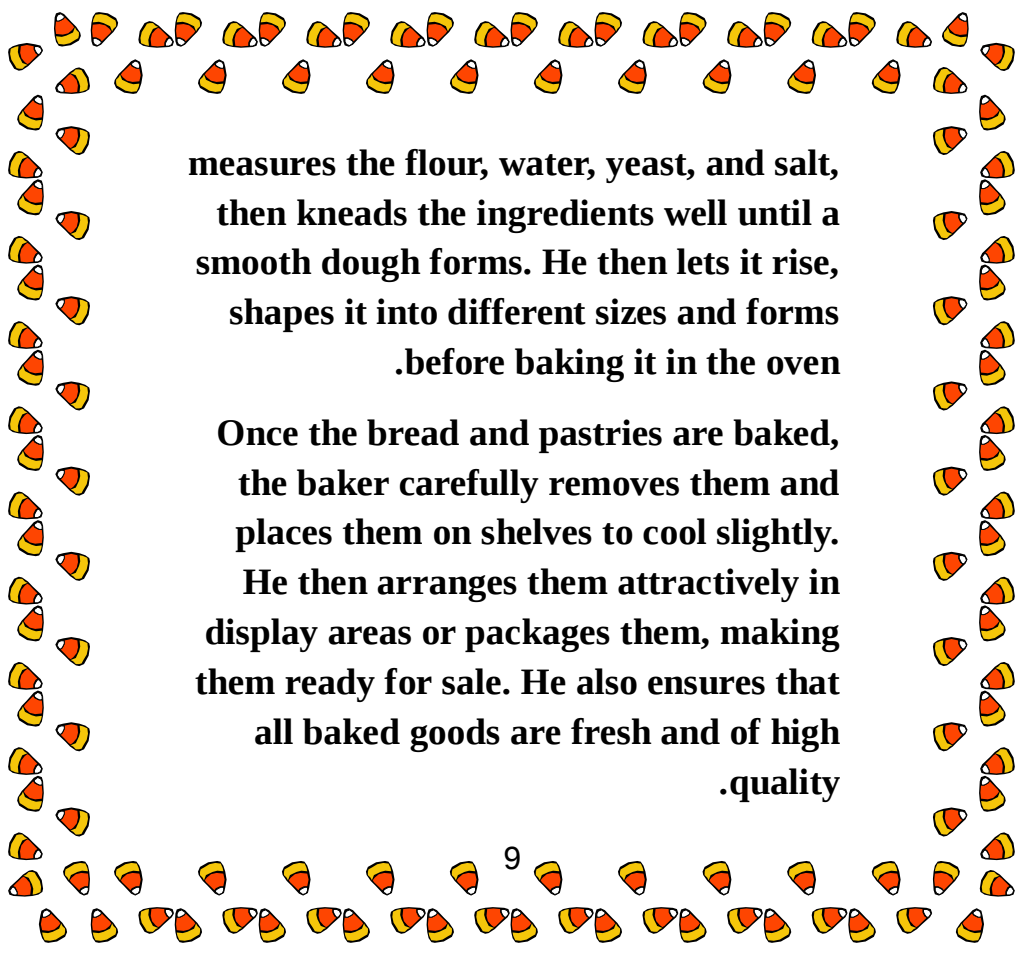
**The uniform usually consists of a clean
white coat or shirt, with an apron to
protect clothing from flour and dough,
comfortable trousers that allow for easy
movement, and non-slip shoes to help
walk safely inside the bakery. The
worker also wears a hat or head
covering to keep the bread clean, and**



**may wear gloves when handling some
.baked goods or while packaging them**

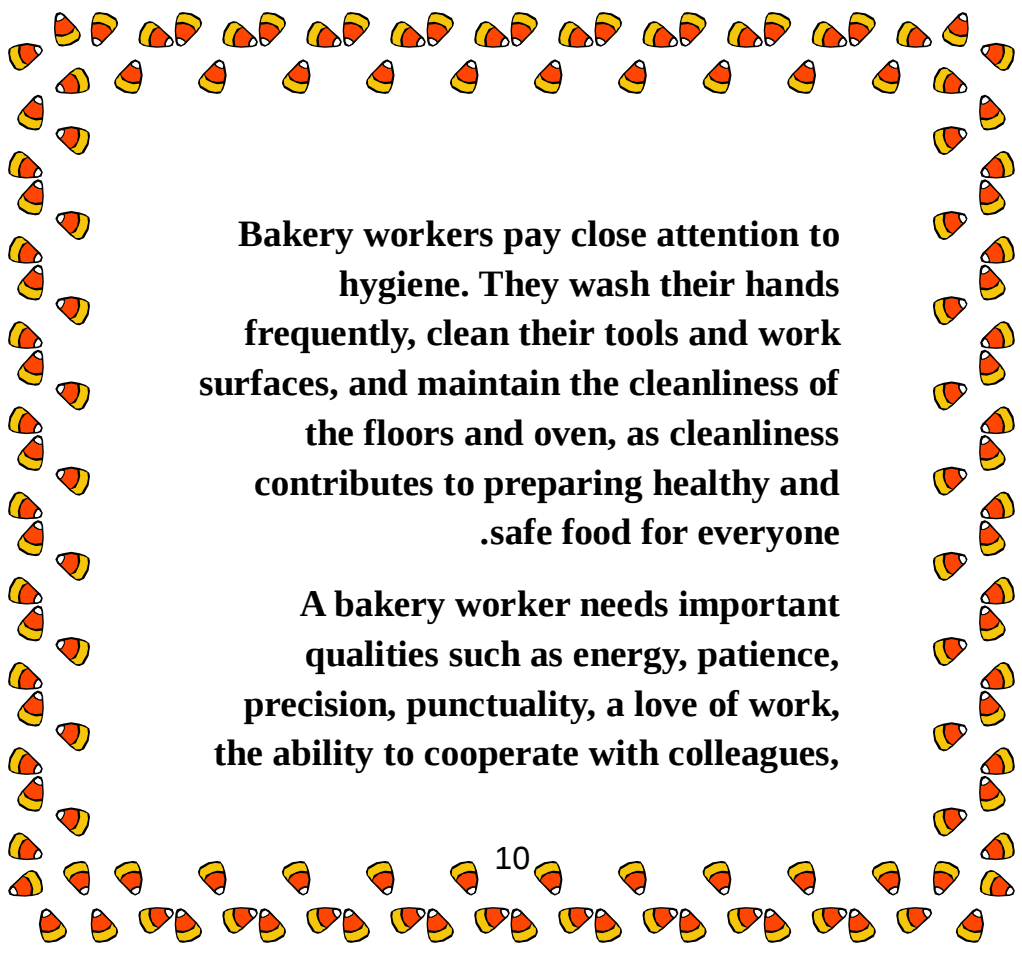
**Bakery workers use many tools, such as
mixing bowls, electric mixers, work
tables, trays, the oven, scales to measure
ingredients, dough cutters, and cooling
racks where baked goods are placed
after coming out of the oven to cool
.slightly**

**The worker starts their day very early,
sometimes before sunrise, so that the
bread is fresh when people wake up. He**



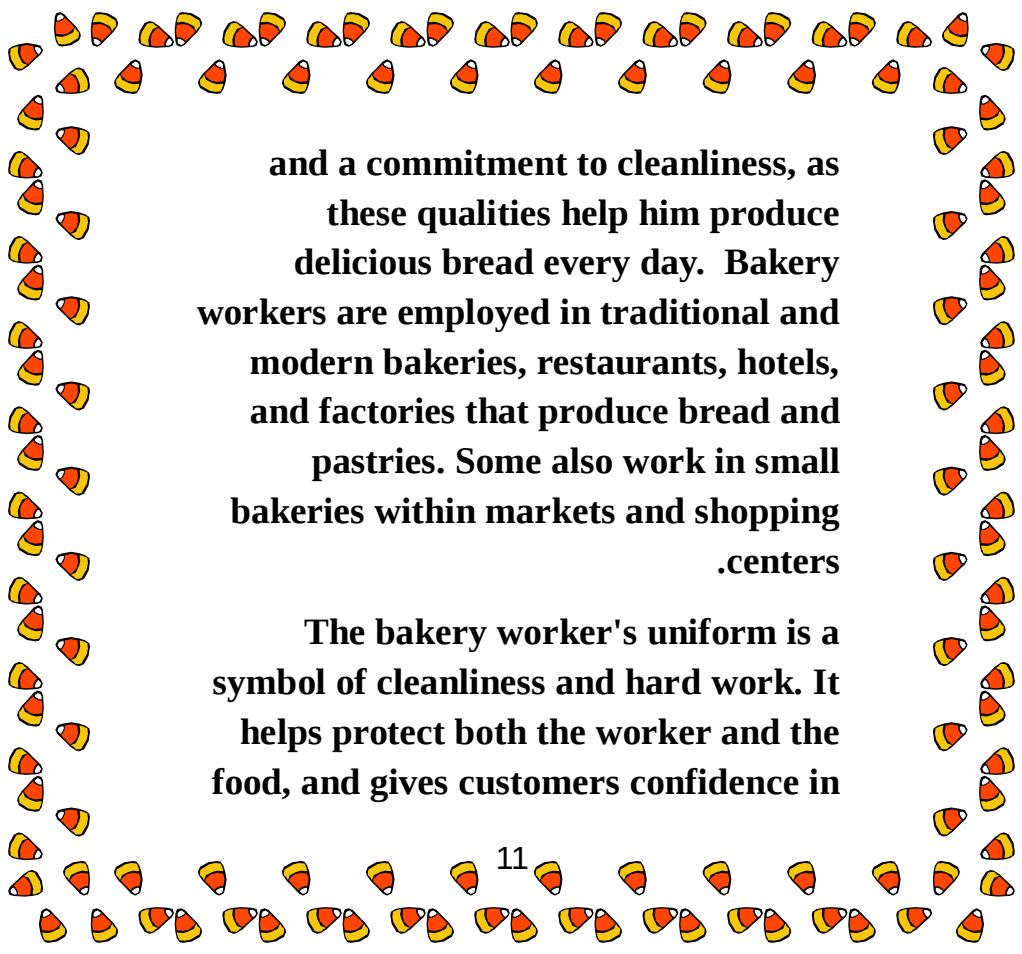
**measures the flour, water, yeast, and salt,
then kneads the ingredients well until a
smooth dough forms. He then lets it rise,
shapes it into different sizes and forms
.before baking it in the oven**

**Once the bread and pastries are baked,
the baker carefully removes them and
places them on shelves to cool slightly.
He then arranges them attractively in
display areas or packages them, making
them ready for sale. He also ensures that
all baked goods are fresh and of high
.quality**



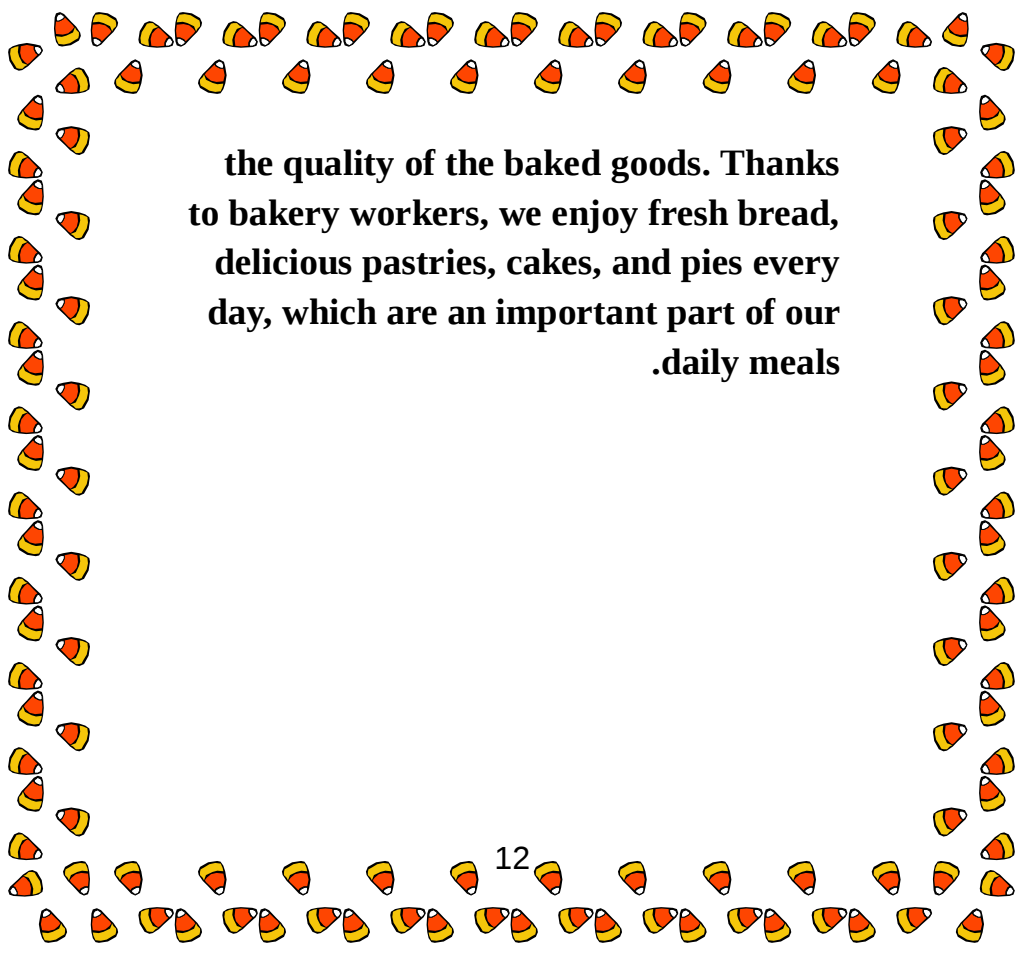
Bakery workers pay close attention to hygiene. They wash their hands frequently, clean their tools and work surfaces, and maintain the cleanliness of the floors and oven, as cleanliness contributes to preparing healthy and .safe food for everyone

A bakery worker needs important qualities such as energy, patience, precision, punctuality, a love of work, the ability to cooperate with colleagues,

A decorative border made of yellow, orange, and white candy corns arranged in a rectangular frame around the text.

**and a commitment to cleanliness, as
these qualities help him produce
delicious bread every day. Bakery
workers are employed in traditional and
modern bakeries, restaurants, hotels,
and factories that produce bread and
pastries. Some also work in small
bakeries within markets and shopping
.centers**

**The bakery worker's uniform is a
symbol of cleanliness and hard work. It
helps protect both the worker and the
food, and gives customers confidence in**



**the quality of the baked goods. Thanks
to bakery workers, we enjoy fresh bread,
delicious pastries, cakes, and pies every
day, which are an important part of our
.daily meals**