سبق نمبر:3

ہمارے کھانے کے سامان اور ان کو اُگانے والے لوگ

نیچے کے ٹیبل کے اندر تمہارے کھانے کے چند غذاؤں کے نام دیے گیے ہیں یہ ساری غذا کس چیز سے تیار ہوئے ہیں اور اس کی جڑ کیا ہے لکھیے ۔

غذا کا نام	کس چیز سے تیار ہوا ہے؟	کون سی اناج اس کی جڑ کیا ہے؟
روٹی	آٹا	گیہوں
منڈوے		
بھات		
سوجی		

ہم لوگ جو غذا کھاتے ہیں اس کی اصل چیز کو کسان زمین سے مختلف طرح کی اناج سے پیدا کرتا ہے۔ان سب اناج میں سے دھان، اُڑد، مونگ، ارہر، تل، مونگ پھلی، سرسوں، آلسی، اور ناریل کا تیل یہ سب خاص غذا ہیں۔لیکن ان ساری چیزوں کو ہم اسی شکل میں نہیں کھا سکتے ہیں۔ان کو مختلف طریقوں سے کھانے کے لائق بنایا جاتا ہے۔دھان کی چکی سے دھان سے چاول نکالا جاتا ہے۔گیہوں سے آٹا، سوجی اور میدہ وغیرہ پانے کے لیے ہم آٹا کی چکی کو جاتے ہیں۔تل، سرسوں، ناریل، السی، مونگ پھلی اور سورج مکھی وغیرہ سے تیل نکالنے کے لیے کولھو یا تیل کی چکی میں جانا پڑتا ہے۔گنے سے گڑ تیار کرنے کے لیے گنے کے کارخانے کی ضرورت پڑتی ہے۔

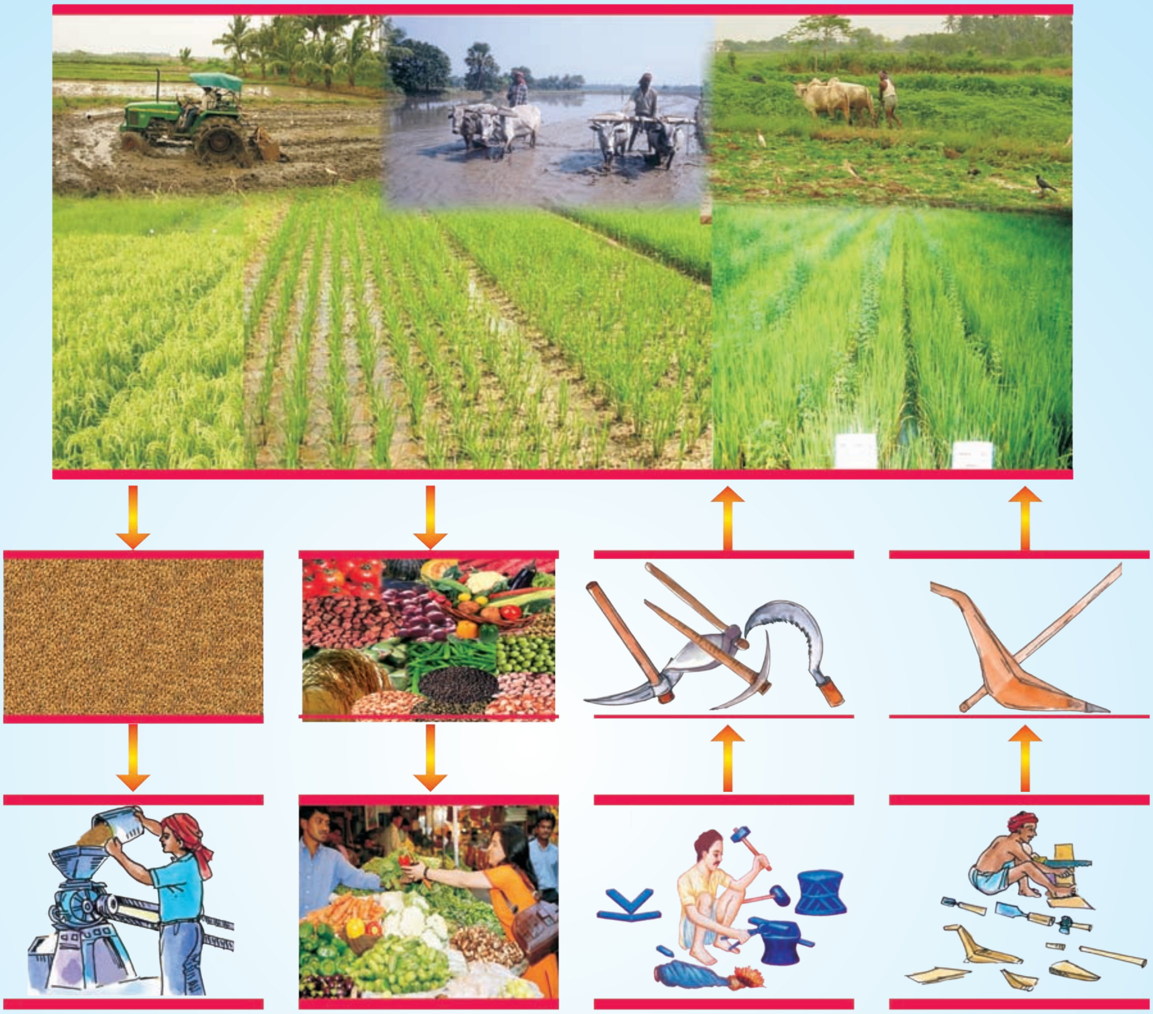
اناج کی پیداوار سے جڑے ہوئے مختلف طرح کے پیشے (کام)

خوردنی آشیا کی پیداوار کے لیے لوگ مختلف جگہ پر ملازمت کرتے ہیں اس کام سے وہ لوگ روپیہ آمدنی کرتے ہیں اور اپنے خاندان کی پرورش کرتے ہیں ایسے کام کو ان لوگوں کا روزگار یا پیشہ کہا جاتا ہے۔

☆ آپ کے گاؤں کے لوگ کس کس طرح کے کام کرکے اپنی زندگی گذارتے ہیں اس کی ایک فہرست تیار کیجیے۔

جیسے ہمارے گاؤں کے بڑھئی لوگ لکڑی کا کام کرکے اپنی زندگی بسر کرتے ہیں۔

ہماری کاشتکاری کے ساتھ دوسرے پیشوں کا کس طرح تعلق ہے آیے دیکھیں:



نقشہ دیکھ کر نیچے دیے گیے فہرست میں کاریگروں کے کام کے ساتھ کسان کے کام کا کس طرح تعلق ہے بیان کیجیے۔

کاریگروں کے نام	ان کے کام	کسان کے کام کے ساتھ تعلق
بڑھئی	ہل تیار کرنا	کھیتی کے کاموں میں استعمال
لوہار		ہونے والے اوزار

کاریگر کسان پر کچے مال کے لیے انحصار کرتا ہے ۔ اسی طرح کسان بھی اپنے کھیتی کے کام کے لیے مختلف کاریگروں کے اوپر انحصار کرتا ہے۔

آیئے ہم لوگ کسان کون کام کے بعد کون سا کام کرتا ہے نقشہ دیکھ کر بتائیں۔

تب:(۱)........................ (۲)........................ (۳)........................

(۴) کیڑے مارنے والی دوا ڈالنا (۵)........................ (۶)........................

کسان کے کام کے ساتھ دوسرے کاریگروں کے کام کا ایک موزانہ دیا گیا ہے۔اس فہرست کو پڑھیئے کون کیا کرتا ہے اور اس کے کام میں کیا کیا چیزیں اور اوزار استعمال ہوتے ہیں اس پر غور کیجیے۔

اناج کے ساتھ کام کرنے والے کا تعلق	کرنے والے کا کام	کام میں آنے والی مختلف چیزیں
کسان	ہل کر کے زمین کو تیار کرنا، بیج، ڈالنا، سچائی کرنا، دنیا، دوبار بیج بونا، کھاد اور کمپوسٹ، کیڑے اور مکوڑے مارنے کی دوا ڈالنا	لنگل، ھوالی، بیل، کدال، کوڑی، مٹی، کھرپی، کچیہ، ٹراکٹر، بیج، مختلف قسم کے بیج، کھاد اور کمپوسٹ

	گھاس نکالنا، فصل کاٹنا، اناج یکجا کرنا	کیڑے مارنے کی دوا
گڑ تیار کرنے والے کاریگر	گنا صاف کرنا، گنا پیڑنا، گنے کا رس نکالنا، رس کو آگ میں جوش دے کر گڑ بنانا، رس کو صاف کرنا اور بنائے ہوئے گڑ کو حفاظت سے مٹکے میں رکھنا	ہنسوا، کٹاری، گنا پیڑنا، ہل بیل بڑی کڑھائی، بڑا، کرچھل، کھڑا، بالٹی، بڑا چمٹا، گنے کا چولہا، چونا، ایندھن

کسان کی طرح گوالہ دودھ کو پھاڑ کر اس سے چھینا تیار کر کے بیچتا ہے۔ اسی چھینے سے رسگلہ اور دیگر مٹھائیاں کاریگر کے ذریعہ بنتی ہیں۔ دودھ کو کھولا کر پھر اسے ٹھنڈا کر کے اس میں کسی طرح کا کھٹا ڈال کر دہی بناتے ہیں۔ دہی سے مکھن اور مکھن سے گھی نکالتے ہیں۔

گوالوں کی طرح حلوائی، چائے والے، باورچی، بڑی، پاپڑ اور اچار بنانے والوں کی طرح بہت سارے لوگ ایسے ہیں جو مختلف طرح کے کھانے کی چیزیں بناتے ہیں اور اس کی آمدنی سے اپنا گذارہ کرتے ہیں۔ ان لوگوں کے متعلق نیچے ایک ٹیبل بنائیے۔

پیشہ ور	کام	زندگی
گوالا	دودھ سے دہی، چھینا، مکھن، اور گھی تیار کرنا، اس کے لیے مویشیوں کو پالنا	خود اور اس کے خاندان والے مویشیوں کی دیکھ بھال اور خدمت میں لگے رہتے ہیں۔ دودھ سے مختلف چیزیں بنا کر فروخت کرتے ہیں۔ اس کے لیے دھوپ، بارش اور سردی کی پرواہ نہ کر کے سخت محنت کرتے ہیں۔

کھانے کی چیزوں کی حفاظت اور اس سے جڑے پیشہ ور:

جو غذا ہم کھاتے ہیں اس میں سے کئی ایسی ہیں کہ ہم ان کو ان کی اصلی شکل میں زیادہ دنوں تک نہیں رکھ سکتے ہیں۔ کیوں کہ وہ برباد ہو جائیں گی۔ بہت سی غذائیں ایسی ہیں جو کچھ گھنٹہ، کچھ دن اور کچھ مہینوں تک ان کی اصلی حالت میں رہ سکتی ہیں۔ اس کے لیے غذا کے سامان کو مختلف طریقہ سے محفوظ کرنے کی ضرورت پڑتی ہے۔ آج کل مختلف ادارے کھانے کی چیزوں کو بہت دنوں تک حفاظت کے ساتھ رکھ سکتے ہیں۔

کچھ کھانے پینے کے سامان کس کے ذریعہ اور کیسے حفاظت سے رکھے جاتے ہیں ان کی فہرست نیچے دی گئی ہے:

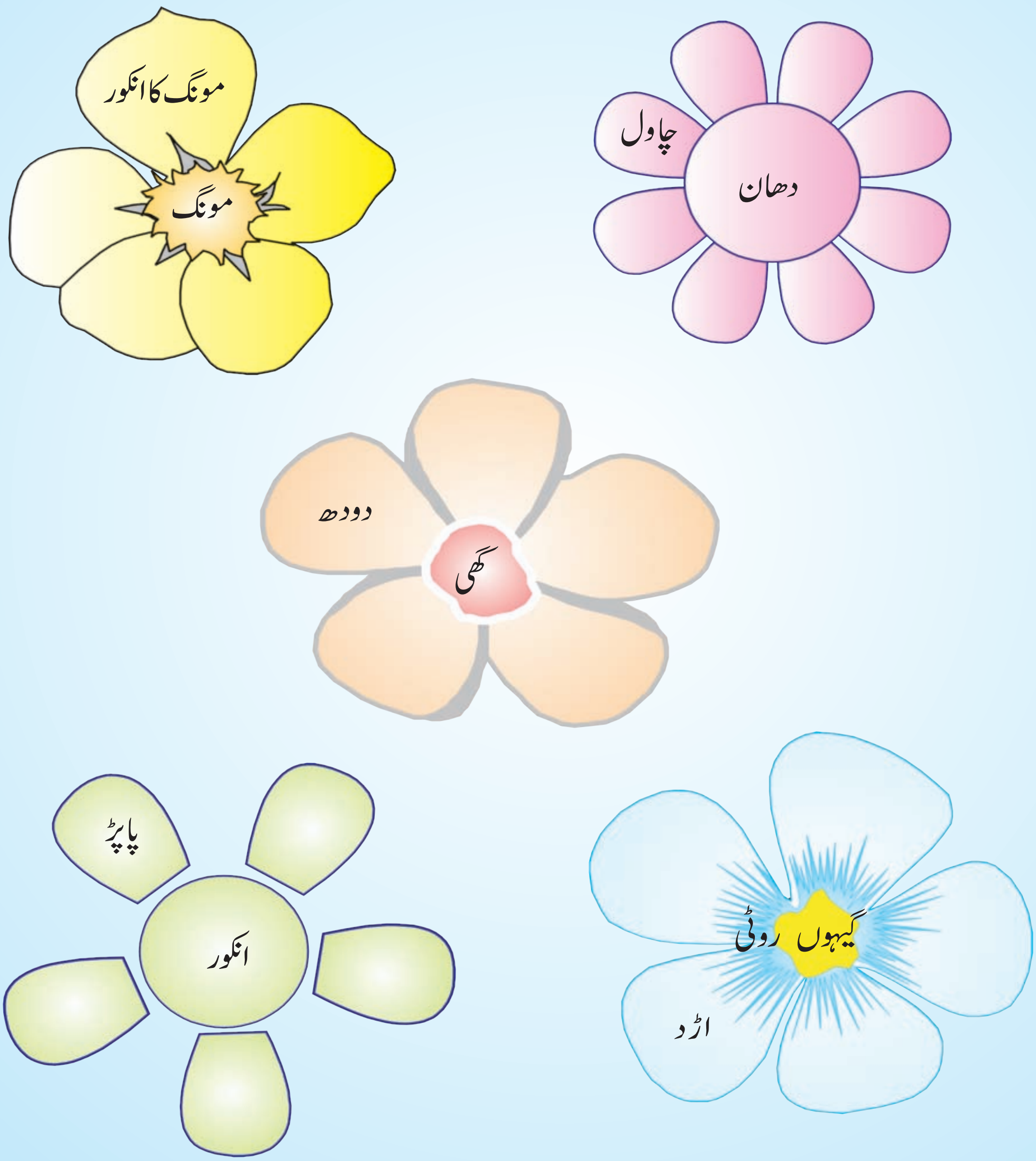
کھانے کی چیزوں کا نام	کچھ لوگ کیسے حفاظت سے رکھتے ہیں	آج کل کس طرح سے کھانے کے سامان کی حفاظت کی جاتی ہے۔
دھان مونگ بیری کلتھی منڈوا	دھوپ میں سکھا کر، نیم کے پتے، بیگونیا کے پتے اور سوکھی مرچ ڈال کر ڈول، اولیا اور بوریوں میں رکھا جاتا ہے۔ دھان کو بھی کوئی کوئی زمین کے اندر کان میں رکھتے ہیں۔	آج کل اناج کو سائنسی ایجاد سے بنایے گیے ایر ایرکنڈیشنڈ گودام میں حفاظت سے رکھی جاتی ہے۔ یہ کام بھارت اناج کارپوریشن کے ذریعہ کیا جاتا ہے۔
مونگ پھلی سرسوں تل السی	بیل کے ذریعہ کولھو کے ذریعہ تیل نکال کر چھوٹے مٹکے، گھڑے یا ڈبوں میں لوگ رکھتے ہیں۔	کولھو اور کارخانہ کے ذریعہ بہت کم وقت میں تیل کے بیج کو پیس کر تیل نکالا جا رہا ہے۔ یہ بڑے بڑے ڈرام اور ٹین میں حفاظت سے رکھا جاتا ہے۔
دودھ دہی چھینا پیڑا رابڑی مکھن	گوالے دودھ اور دودھ سے تیار کیے گیے سامان کو مٹی کی ہانڈی میں کچھ دن کے لیے حفاظت سے رکھتے ہیں۔	آج کل یہ کام اومفیڈ (Omfed) جیسے مختلف اداروں کے ذریعہ کیا جا رہا ہے۔ سائنسی طریقہ سے دودھ کو جراثیم سے بچا کر رکھا جاتا ہے۔ دودھ سے بنائی گئی چیزوں کو بھی کچھ دن کے لیے حفاظت سے رکھی جا رہی ہے۔

آم سیب کیلا پپیتا کرمنگا سہجنے کی چھیمی بیر کٹھل امرود وغیرہ	دھوپ میں سکھا کر، اچار بنا کر ڈبوں میں حفاظت سے رکھا جاتا ہے۔	پھل سے رس نکال کر اور پکا کر اس میں کیمیکل ڈال کر جیلی، اسکواس، سوس، اچار، مربہ اور چٹنی کی شکل میں بہت دنوں تک رکھا جا رہا ہے۔ اس کے لیے ہماری ریاست میں Food Processing Centre کھولے گیے ہیں۔
آلو پیاز گوبھی ٹماٹر وغیرہ	چٹان پر ٹکوری اور ڈلیوں میں کچھ دنوں تک رکھا جا سکتا ہے۔	کولڈ اسٹور کے اندر بہت دنوں تک حفاظت کے ساتھ رکھا جا سکتا ہے۔

استاد کے لیے:
اناج کو حفاظت کرنے والے کاریگروں کے بارے میں تذکرہ کریں۔

مشق

1۔ نیچے کی خالی جگہوں کے درمیان میں دیے گیے اناج سے تیار ہونے والی چیزوں کے نام لکھیے۔



2۔ ''الف''میں رہنے والی اصل چیز کے ساتھ ''ب''میں رہنے والی بنی ہوئی غذا کو ملائیے:

الف	ب
گنا	گھی
دودھ	تیل
سرسوں	پکوڑی
بیسن	آچار
آم	چینی
	پاؤروٹی

3۔ ان میں کون الگ ہے چن کر لکھیے:

(i) دہی، پکوڑی، چھینا، مکھن۔ پکوڑی

(ii) چوڑا، کجوئی، رسگلہ، چاول ....

(iii) آٹا، بیسن، سوجی، میدہ ....

(iv) بڑی، بوندیا، چھلکا، بڑا ....

4۔ کس کے لیے کون ہے:

جیسے مچھلی پالن کے لیے	تالاب	چارا مچھلی
مرغی پالن کے لیے	....	....
دھان کی کھیتی کے لیے	....	....
سبزی کی کھیتی کے لیے	....	....

5۔ سجا کر لکھیے:

جیسے گھی تیار کرنے کے لیے:

دودھ ابالنا۔ دہی بنانا۔ دہی گھولنا۔ مکھن نکالنا۔ مکھن گرم کرنا

(i) چھلکا تیار کرنا

(ii) چھینا تیار کرنا

6۔ جس طرح سے گیہوں سے آٹا اور آٹے سے روٹی ہوتی ہے اسی طرح لکھیے :

(i) دھان سے ....، ....سے......................

(ii) گنا سے ....، ....سے......................

(iii) دودھ سے ....، ....سے......................

7۔ دی گئی چیزوں کے نیچے کے خانہ میں کس جگہ رہیں گی رکھیے۔

آم، اوڑد، مونگ، دھان، امرود،
بیر، کرمنگا، سہجنے کی چھیمی، گوبھی،
کلتھی، منڈوا، آلو، پیاز

اچار، جام، جیلی، سوس بنایا جاتا ہے۔	دھوپ میں سکھا کر نیم اور بگونیا کے پتے ڈال کر رکھا جاتا ہے	کولڈ اسٹور میں رکھتے ہیں
آم	مونگ	آلو

8۔ کسان کھیتی کے کام کے لیے کن کن پیشہ وروں پر انحصار کرتا ہے؟

آپ کے لیے کام:

☆ آپ اپنے پانچ پڑوسیوں کے کام کو پوچھ کر لکھیے۔

☆ آپ کے علاقے کے کل کارخانہ میں جا کر وہاں تیار ہونے والی چیزوں کو دیکھ کر اپنی کاپی میں اس کے بارے میں لکھیے۔