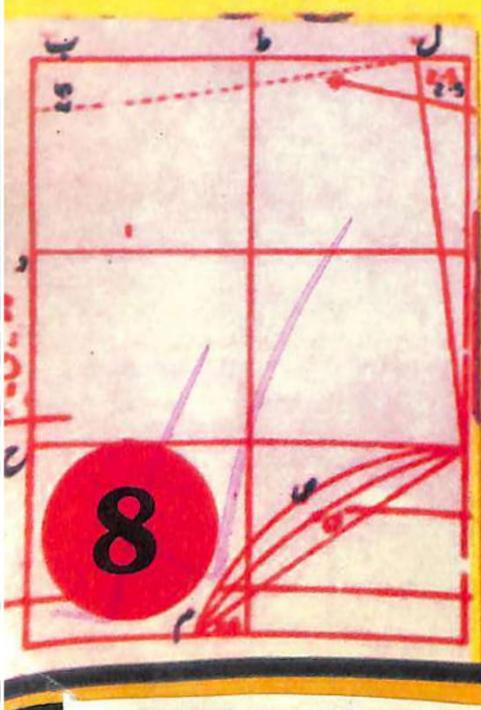
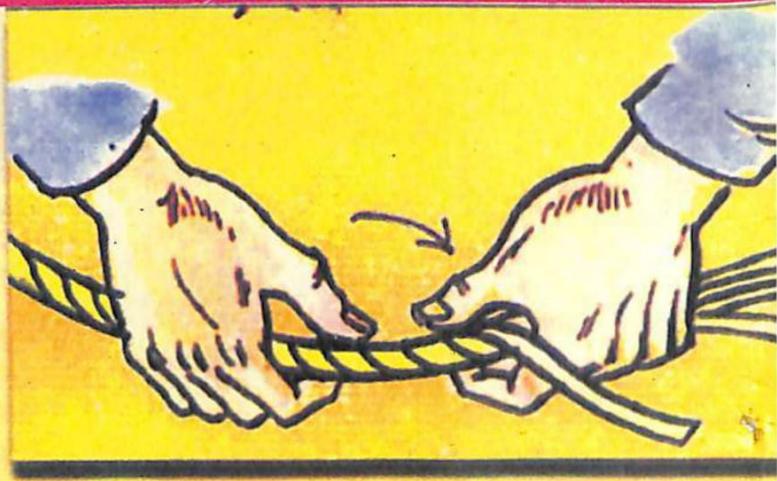
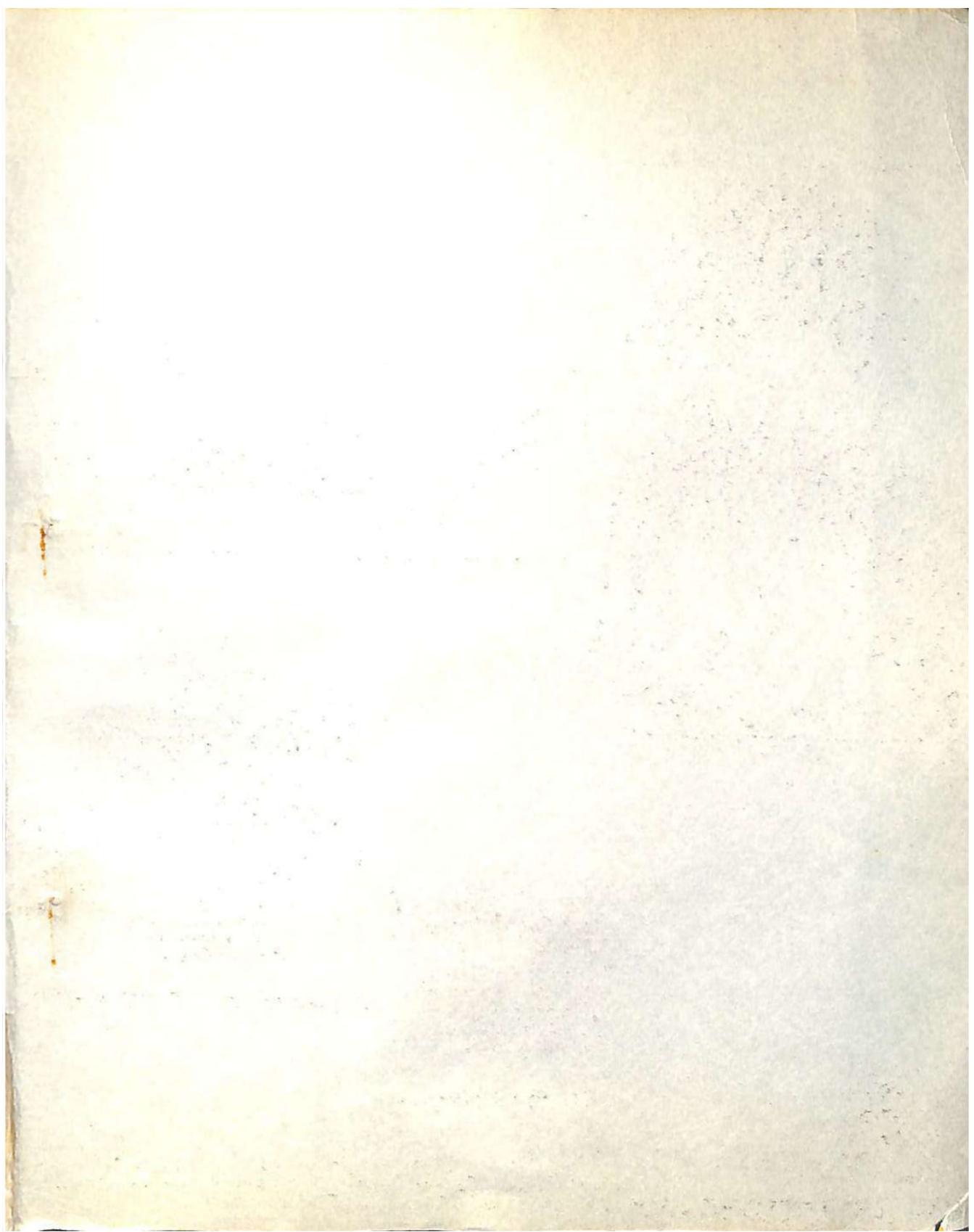


گھر بلوسٹس



نومی کو نسل برائے فروع اردو زبان، نئی دہلی



گھر بیو سائنس

حصہ هشتم

بُل اسکولوں کے لیے

مترجم

تاجور سامری



قومی کو نسل برائے فروع اردو زبان

وزارت ترقی انسانی و سائل

حکومت ہند

ویسٹ بلاک۔ آر۔ کے۔ پورم، نئی دہلی۔ 110066

Gharelo Science-8

قومی کونسل برائے فروع اردو زبان، ننی دہلی

©

سندھ اشاعت: پہلا اردو ایشن 1973

چوتھا اردو ایشن 2001 تعداد 1100

قیمت: 30/=

سلسلہ مطبوعات: 697

ناشر: ڈائرکٹر قومی کونسل برائے فروع اردو زبان، ویسٹ بلک، آر۔ کے۔ پورم، ننی دہلی۔ 110066
طابع: جے۔ کے آفیسٹ پرنسپس، جامع مسجد، دہلی۔

پیش لفظ

پیارے بچوں! میں تمہیں یہ بتانا چاہتا ہوں کہ علم حاصل کرنے والے عمل ہے جس سے گانہات میں نیک و بد کی تمیز آ جاتی ہے۔ اس سے کردار بنتا ہے لور شعور بیدار ہوتا ہے، ذہن کو وسعت ملتی ہے لور سوچ میں نکھار آ جاتا ہے، یہ سب ہونے کے بعد زندگی میں کامیابیوں اور کامرانیوں کا سلسلہ شروع ہو جاتا ہے۔ اس لئے کسی بھی زبان کا ادب خواہ انگریزی ہو یا سندھی، اردو ہو یا ہندی، ادب کامطالعہ زندگی کو بہتر طور پر سمجھنے میں مدد دیتا ہے۔

ہمارا بچوں کا ادب اسی سلسلے کی ایک اہم کڑی ہے۔ ہماری کتابوں کا مقصد تمہارے دل و دماغ کو روشن کرنا ہے۔ لور ان چھوٹی چھوٹی کتابوں سے تم تک نئی نئی سائنسی ایجادات، دنیا کی بزرگ شخصیات اور نئے علوم کی روشنی پہنچانا ہے۔ اس کے علاوہ کچھ اچھی اچھی کہانیاں تم تک پہنچانا ہے جن سے تم سبق حاصل کر سکو اور اپنے لئے نئی منزلیں مستین کر سکو۔ یاد رکھو اردو زبان کو زندہ رکھنا ہے تو زیادہ سے زیادہ اردو کتابیں خود بھی پڑھو اور اپنے دوستوں کو بھی پڑھاؤ۔ تاکہ اردو زبان کو سنوارنے لور نکھارنے میں ہمارا ہاتھ ہٹا سکو۔ اسی لئے قومی اردو کو نسل نے یہ بیڑا اٹھایا ہے۔ اپنے پیارے بچوں کے ذخیرہ علم میں اضافہ کرنے کے لئے نئی نئی ودیدہ زیب کتابیں شائع کرتا رہے جن کو پڑھ کر ہمارے پیارے بچوں کا مستقبل تباہاک بنے۔

ڈاکٹر محمد حیدر اللہ بخت
ڈائریکٹر

قومی کو نسل برائے فروغ اردو زبان
وزارت ترقی انسانی و سائل، حکومت ہند، نئی دہلی

جَلَّهُ مِنْ كُلِّ شَيْءٍ وَمِنْ كُلِّ مُكْبِرٍ
جَلَّهُ مِنْ كُلِّ شَيْءٍ وَمِنْ كُلِّ مُكْبِرٍ

الْمُكَبِّرُ الْمُكَبِّرُ
الْمُكَبِّرُ الْمُكَبِّرُ

دیباچہ

زیرنظر کتاب آنکھوں جماعت میں گھر لیو سائنس پڑھنے والے طالب علموں کے لیے ایک نئے سلیسیں کی بنیاد پر تکمیلی گئی ہے۔ گھر لیو سائنس ایک عملی موضوع ہے۔ اور اس مضمون کے پڑھانے کا مقصد لاکریوں کو ابتداء ہی سے گھر لیو کام میں دلچسپی لینے اور جمہارت حاصل کرنے کے لیے تیار کرنا ہے۔ اس کتاب میں طالب علموں کی عمر کے مطابق ایک سلسلے وار منصوبے کے تحت، مختلف اکائیوں کے آگے بڑھنے کا طریقہ اختیار کیا گیا ہے اور اس بات کا خاص خیال رکھا گیا ہے کہ سلسلے کی اکائیوں کی بیجان تربیت ہو۔
یہ کتاب ڈائریکٹریٹ کے ٹیکٹ بک سیکشن کی زین تحرانی سلطنتہ موضوع کے ماہروں نے تیار کی ہے اور اسے دلی ٹیکٹ بکس بیوردنے، جو حال ہی میں تمام ہوا ہے شایع کیا ہے۔
امید ہے کہ کتاب فائدہ مند ثابت ہوگی۔

دیریندر پر کاش
ڈائریکٹر آٹ ایچ کیشن، دلی

صلاح کارکمیٹی :

ڈاکٹر بنیارائے
شرمنی تراپی، نایر
شرمنی سرلا دیوی

ایڈٹر:

شرمنی کیلائش کھنہ

قلمکار

ڈاکٹر بنیارائے
کماری اوسٹا آندہ
کماری بسھاگ گرور

سہروردی:

شری چندر بھان شرما

تصویر:

شری چندر بھان شرما

فہرست

1 ہماری غذا

- | | |
|----|----------------------------------|
| 9 | (1) متوازن غذا |
| 18 | (2) کھانا پکانے کے طریقے |
| 21 | (3) پینے کی چیزیں |
| 27 | (4) تفریغ |
| 35 | (5) باورچی خانہ اور اس کا انتظام |

2 ہمارا گھر

- | | |
|----|------------------------------------------|
| 39 | (1) گھر کا انتخاب |
| 42 | (2) گھر میں کردار کا بندوبست |
| 45 | (3) گھر کی دیکھ بھال |
| 47 | (4) کچھ خاص چیزوں کی دیکھ بھال اور صفائی |
| 54 | (5) گھر کی صفائی |

3 کپڑوں کی دیکھ بھال

- | | |
|----|----------------------------------|
| 57 | (1) کپڑے دھونے کے آسان قاعدے |
| 60 | (2) کپڑوں کی دھلانی کے لیے سامان |
| 63 | (3) دھنیت |
| 70 | (4) جگزدی صفائی |
| 72 | (5) کپڑوں کی رنگکاری |

۴. بچوں کے کپڑے

- | | |
|----|---------------------------|
| 77 | (1) بچوں کے فرماں کی چولی |
| 79 | (2) پرنسس پیٹی گوٹھ |
| 81 | (3) اے لائی فرماں |
| 85 | (4) روپر |
| 88 | (5) ضروری طانچے |
| 92 | (6) میر پوش |
| 93 | (7) ریڈیو کا غلط |
| 94 | (8) سرکشن کا غلط |
| 96 | (9) سویٹر |

۵. بچوں کی دیکھ بھال

اسکول جانے کی عمر سے پہلے

100

- | | | |
|-----|-------------------|----|
| (1) | بچوں کی لال تکڑی | ۷۰ |
| (2) | بچوں کی لال طناب | ۶۹ |
| (3) | بچوں کی لال کپڑے | ۶۸ |
| (4) | بچوں کی لال کھانا | ۶۷ |
| (5) | بچوں کی لال کھانے | ۶۶ |



پہلا باب

ہماری غذا

1- متوازن غذا

غذا زندگی کے یہ ہے، نہ کہ زندگی غذا کے یہ ہے۔ ہماری زندگی کے یہ غذا اتنی ہی ضروری ہے جتنی کہ ہوا اور پانی۔ غذا ہمارے جسم کو بڑھاتی ہے اور طاقت بخشتی ہے۔ اگر ہمیں کچھ دن کھانے کو نہ لے تو جسم کمزور ہو جائے گا اور ہماری کام کرنے کی طاقت جاتی رہے گی لیکن اس کا یہ مطلب نہیں کہ ہم سارا دن ہی کچھ نہ کچھ کھاتے رہیں۔ ضرورت سے زیادہ کھائی گئی غذا اتنی ہی نقصان دہ ہوگی جتنی ضرورت سے کم کھائی گئی۔ یہی وجہ ہے کہ ہمیں کھانا جسم کی ضرورت کے مطابق ہی کھانا چاہیے۔

غذا جسم کی ضرورت کے مطابق لی گئی ہے یا نہیں، اس بات کا اندازہ غذا کی وساحت سے جسم میں پیدا کی گئی حرارت سے لگایا جاسکتا ہے۔ اس حرارت کا میزان نہیں کیا جاسکتا بلکہ ایک آئل سے ناپا جاسکتا ہے جسے کیلری کہتے ہیں۔

خوردنی اشیا میں حرارت پیدا کرنے کی طاقت الگ الگ ہوتی ہے۔ کسی میں کم اور کسی میں زیادہ۔ مختلف خوردنی اشیا کی ایک جتنی مقدار سے حاصل ہونے والی حرارت کا جزو بھی مختلف ہو سکتا ہے۔ مندرجہ ذیل خوردنی اشیا کے ضرورتی اجزاء کی ایک گرام کی مقداریں میں جلنے کے بعد ہر ایک شے کے سامنے دی گئی گرمی یا حرارت پیدا کرتی ہے۔

1 گرام پروٹین	4.1 کیلو
1 گرام کاربوز	1 کیلو
1 گرام دسا	9.0 کیلو

جسم کو تندرست رکھنے کے لیے ہمیں اپنی غذا میں نہ صرف کیلووں ہی کا بھیان رکھنا چاہئے۔ بلکہ ان کے ساتھ جسم کے لیے بھی مقوی اجزاء کی مناسب مقدار کا ہونا بھی ضروری ہے۔ کیلو کی مقدار تو ہمیں پروٹین، دسا یا کاربوز کسی ایک سے بھی جاصل ہو سکتی ہے لیکن ایسی غذا سے جسم کی ساری ضرورتیں پوری نہیں ہو سکتیں۔ اس لیے یہ بہت ضروری ہے کہ ہم اپنے کھانے میں کیلووں کے ساتھ ساتھ بھی مقوی اجزاء مناسب مقدار میں شامل کر لیں۔ ایسے کھانے کو جس میں غذائیت کے سب مقوی اجزاء مناسب مقدار میں موجود ہوں "متوازن غذا" کہا جاتا ہے۔

ہم جب کھانا کھاتے ہیں تو اس میں کئی قسم کی چیزیں ہوتی ہیں۔ ان کھانے والی چیزوں میں الگ الگ اجزاء پائے جاتے ہیں، جس سے ہماری غذا متوازن ہو جاتی ہے۔ اگر ہم اپنی خواہش کے مطابق روزانہ ایک ہی قسم کا کھانا کھاتے رہیں تو ہمارا جسم ٹھیک طرح سے کام نہیں کرے گا۔ ہمیں معلوم ہی ہے کہ کھانے کی مختلف چیزیں ہمارے جسم میں الگ الگ کام کرتی ہیں جیسے پروٹین ہمارے جسم میں زیادہ تر ریشے بنانے کا کام کرتی ہے اور ٹوٹے پھوٹے ریشوں کو طلاقی اور جوڑتی ہے۔ دسا کا اور کاربوز جسم میں گرمی اور طاقت پیدا کرتے ہیں نیز وہ مامن اور نمک مختلف بیماریوں سے ہمیں بچاتے ہیں اور جسم کو تندرست رکھتے ہیں۔ یہ سب اجزاء ہمارے جسم کے لیے اسی وقت مفید ہو سکتے ہیں جب کہ ہم بلا جلا کھانا کھائیں۔ اس کے لیے جیسا آپ پہلے ہی پڑھ چکے ہیں ہمیں غذا کی چار خصوصیات کی طرف خاص طور پر دھیان دینا چاہیے۔

المختصر متوازن غذا اسے کہتے ہیں۔

1. جس میں کنبے کے ہر ایک فرد کو مناسب مقدار میں کیلئے مل سکے۔

2. جو بلا جلا کھانا ہو یعنی جس میں مختلف خوردنی اشیا شامل ہوں۔

3. جس سے غذا کے ضروری اجزا جسم کے لیے مناسب مقدار میں حاصل ہوں۔

متوازن غذا کے لیے توجہ طلب بائیں

ہمیں اپنی غذا کو متوازن بنانے کے لیے مندرجہ ذیل باتوں کی طرف توجہ دینی چاہیے۔

1. عصر: جسم کو بڑھانے کے لیے بچوں اور طالب علموں کو پروٹین و ٹامن اور نمک کی زیادہ ضرورت ہوتی ہے۔ اس لیے ان کے کھانے میں ایسی چیزیں زیادہ مقدار میں ہوئی چاہیں جن میں یہ اجزا مناسب مقدار میں ہوں۔ اس کے ساتھ ہی بچوں کو بڑے لوگوں کی نسبت زیادہ کھانے کی ضرورت ہوتی ہے۔ اس کی وجہ یہ ہے کہ بڑھا پے میں آدمی کی قوت ہاضمہ اور جسمانی طاقت کے کمزور پڑ جائے سے کم کھانا پڑتا ہے۔

2. صبح: عورت کو مرد کی نسبت کم غذا کی ضرورت ہوتی ہے۔ لیکن حاملہ عورتوں اور اپنے بچوں کو دودھ پلانے والی عورتوں کے لیے ایسی غذا کی ضرورت ہوتی ہے جس سے ٹامن، نمک اور پروٹین مناسب مقدار میں مل سکیں۔

3. کام کا لاج: جسمانی کام کرنے والوں کو راغبی کام کرنے والوں کی نسبت زیادہ کاربوز اور دسائی ضرورت ہوتی ہے کیوں کہ وہ اپنے جسم کی حرارت جسمانی کام کرنے کی وجہ سے زیادہ استعمال کرتے ہیں۔ اس کے برعکس دماغی کام کرنے والوں کو نہ صرف کم کھانا چاہیئے بلکہ ان کے کھانے میں کم کاربوز اور زیادہ پروٹین کا ہونا ضروری ہے۔

4. آب و ہوا: آب و ہوا کے اثر سے غذا کی مقدار اور اس کے اجزاء میں کافی فرق آ جاتا ہے۔ یعنی سرد ملکوں میں رہنے والوں اور ہوسم سرمایہ میں زیادہ حرارت اور طاقت دینے والی بوسا اور کاربوز والے کھانے استعمال کیے جانے چاہیں۔ گرم ملکوں میں جسم کی گرمی دور کرنے کے لیے زیادہ تر پینے والی چیزیں استعمال ہوتی ہیں۔

خوارک کو متوازن بنانے کے لیے نوراک سے مختلف ضروری باتوں کو دھیان میں رکھتے ہوئے الگ نہست یا نقشے کے مقابلہ

کھانے کی

پر دین (گرام)

کیلو

خصوصیت

فریب

			مولیٰ منٹ	
55	{ 2400 2800 3900		دریانی منٹ	۱۰
			منٹ منٹ	
			مولیٰ منٹ	
45	{ 1900 2200 3000		دریانی منٹ	حوت
			شقت منٹ	
			حمل کازنا	
+10]	[+300 +700		دودھ پانے کازنا	
2.3-1.8/ 1.8-1.5/ کلوگرام	کلوگرام	120/ 100/	مینے	ددھ پیارے
5	{ 17 18 20 22 33	1200 1500 1800	{ سال سال سال برس برس	نیچے
5	{ 41 55 50	2100 2500 2200	{ 1 2 3 10-12 13-15	
10	{ 60 50	3000 2200	{ روکے روکیاں 17-18	لڑکے

بُجھے اور عمر کے لوگوں کو اپنے روز کے کھانے میں کیلئے اور الگ کھانے کے الگ اجرا کی مقدار پر کمکی مدد
مل کرنی جائے۔
رہ مقدار لہ

ڈامن D	ڈامن C	ڈامن B	ڈامن A	ڈامن منی گرام (آئی یو)	لواہ (ملی گرام)	کم
(ملی گرام)	(ملی گرام)	(ملی گرام)	(ملی گرام)	(ملی گرام)	(ملی گرام)	کم
50	{ 1.3 1.5 2.2.	1.2 1.4 2.0	{ 750 2475	20	0.4-0.	
50	{ 1.0 1.2 1.7.	1.0 1.1 1.5	{ 750 2475	30	0.4-0.	
50	+0.2	+0.2	750 2475	40		
80	+0.4	+0.4	1150 3795	30	1.0	
30	{		400 1320 300 990	1.0	0.5-0	
200	{ 0.7 0.8 1.0	0.6 0.8 0.9	250 825 300 990 400 1320	{ 15-20	0.4-0	
30-50	{ 1.2 1.4 1.2	1.0 1.3 1.1	600 1980 750 2475	{ 25 35.	0.6-0	
	1.7 .21	1.5 1.1	750 2475	{ 25 35	0.5-1	

انٹرین کو تسلیم آئیں۔ میڈیا میکل ریپورٹر نے جون ۱۹۶۸ کو روزانہ متوازن خوارک کے طور پر منظور کیا اور سفارش کی۔

ذیل کے نقشے یا نہرست سے پتہ چلے گا کہ ایک بارہ تیرہ برس کی بچی کو ایک دن میں کیا اور کتنی خوراک یا لکھانے کی ضرورت ہوتی ہے۔

میح کاناشتہ



دو و سه	دیبل روٹی	پسالہ
۲	ٹوٹ	
۱		مکھن (چھوٹی ٹکیا)
۱		سنترہ
۱		

دوسرے کامے



چپاٹی	سالم	DAL MUNAG	کھوری
بھرداں بنگن			پلیٹ
سلاڈ (ٹھاٹر، مولی، پیاز			چھوٹی پلیٹ
			½
			1
	3		

شام کا ہاشمی



پیالہ	چائے
خوڑے سے	تمک پارے
ٹکڑا	مونگ پھلی کی پتی (گزک)

رات کا کھانا



- اُبٹے ہوئے چاول (اگر چاپتی ناپسند ہو تو)
 1 پیٹ
 مٹر پنیر (رسدار)
 1 پیٹ
 بجھیا آلو مینچی
 ½ پیٹ
 چپاتی
 3
 چپلوں کی جیلی (کیلایا انگور)
 1 بڑا کٹرا

سو نے سے پہلے۔ ایک پیالہ دودھ

مندرجہ بالا ترتیب خوراک میں ذائقے اور موسم کے مطابق کبھی کبھی تبدیلی کی جاسکتی ہے۔

اجزا	مقررہ مقدار	مندرجہ بالا خوراک کی ترتیب حاصل مقدار
کیلری	2200 گرام	2335
پرڈین	50 گرام	57.26 گرام
ڈٹا من A	2500 گرام	5487 - آئی - یو
ڈٹا من 1-B	1.1 گرام	2.30 گرام
ڈٹا من 2-B	1.2 گرام	1.62 گرام
ڈٹا من C	30-50 گرام	62.4 گرام
کیلشیم	600-700 گرام	896.5 گرام
لوا	35 گرام	35.56 گرام

مندرجہ بالا موازنے سے ہم یہ نتیجے اخذ کرتے ہیں کہ اُپر درج کی گئی ترتیب سے ایک لڑکی کو متوازن خوراک حاصل ہوتی ہے۔ اس سے یہ بات بھی واضح ہو جاتی ہے کہ کیلری اور مختلف اجزاء بھی مقررہ مقدار کے مطابق ہیں۔

نمبر شار	کھانے کی چیزیں	کیلوی	پر دین	دسا (گرام)
1.	چارل		6.8	0.5
2.	معنی		11.1	3.6
3.	سوچی		10.4	0.8
4.	آٹا چہوں (چتنا ہوا بنس)		12.1	1.7
5.	میدہ		11.0	0.9
6.	دال موگ سالم		24.5	1.2
7.	دال سور		25.1	0.7
8.	دال ناخہہ		22.9	1.3
9.	بندگو بھی		1.8	0.1
10.	چھوپ گو بھی		2.6	0.4
11.	سلاڈ کے پتے		2.1	0.3
12.	پاکب		2.0	0.7
13.	ٹھاکر		0.9	0.2
14.	پیاز		1.2	—
15.	آلو		1.6	0.1
16.	مولی		0.7	0.1
17.	جیگن		1.4	0.3
18.	نڑابسن		1.7	0.1
19.	مٹ		7.2	0.1
20.	موگ پھلی		26.7	40.1
21.	کیلا		1.1	0.1
22.	امروود		0.9	0.3
23.	آم		0.6	0.6
24.	سترو		0.6	0.2
25.	انڈا		13.3	13.3
26.	گھنی		—	100.0
27.	دودھ گائے		3.2	4.1
28.	دودھ بھینس		4.3	8.8

مقدار نیک		کیلوجرام (ملی گرام)	دشمن (ملی گرام)	دشمن (ملی گرام)	دشمن (ملی گرام)	دشمن (آن-رو)	کاربروندگرام)
لوله (ملی گرام)	کلی						
3.1	10	0	0.03	0.09	0	78.2	
2.0	10	0	0.10	0.42	1,502	66.2	
1.6	16	—	—	0.12	—	74.8	
11.5	48	0	0.29	0.49	49	69.4	
2.5	23	0	0.07	0.12	43	73.9	
8.5	75	0	0.15	0.72	83	59.9	
4.8	69	0	0.49	0.45	450	59.1	
5.8	260	—	—	—	—	60	
0.8	39	124	0.03	0.06	2,000	4.	
1.5	33	56	0.10	0.04	51	4.0	
2.4	50	10	0.13	0.09	1,650	2.5	
10.9	73	28	0.07	0.03	9,300	2.9	
2.2	80	3	0.02	0.04	3,150	10.6	
0.7	180	11	0.01	0.08	0	11.0	
0.7	10	17	0.01	0.10	40	22.6	
0.4	50	15	0.02	0.06	5	3.4	
0.9	18	12	0.11	0.04	124	4.0	
1.7	50	14	0.06	0.08	221	4.5	
1.5	20	9	0.01	0.25	139	15.8	
1.6	50	0	0.30	0.90	63	20.3	
0.5	10	6	0.17	0.05	124	24.7	
1.4	10	212	0.03	0.03	0	11	
1.0	10	13	—	—	1,550	16	
0.5	20	30	—	—	1,800	8.9	
2.1	60	0	0.18	0.10	1,200	—	
—	—	—	—	—	900	—	
0.2	149	2	0.18	0.05	150	4.4	
0.2	210	.3	0.10	0.04	160	5.1	

2- کھانا پکانے کے طریقے

بچو! آپ ساتویں جاूت میں کھانا پکانے کے مختلف طریقوں کے بارے میں پڑھ پچھے ہو۔ کھانا پکانے کے طریقے کو ہم درستوں میں باہت سختے ہیں:

1. صرف آنچ کے ذریعے۔ اس زمرے میں بھوننا اور سینکنا آتا ہے۔

2. بھاپ سے اس زمرے میں ابانا اور پکانا آتا ہے۔

تجھر پر = (اساتذہ کو جا ہیے کرنے کو تجھر پر کر کے دکھائیں۔)

بھوننا

بھوننا دو طرح سے ہوتا ہے:-

1. ہلکی آنچ پر

2. کسی برتن میں تھوڑی سی ریت ڈال کر۔

اول الذکر طریقہ سے بیگن۔ آلو۔ شکر قند وغیرہ کو بھونا جاتا ہے۔ آخر الذکر طریقہ سے چنے کھنی وغیرہ کو بھونا جاتا ہے۔

بیگن کا سچرا

سامان:

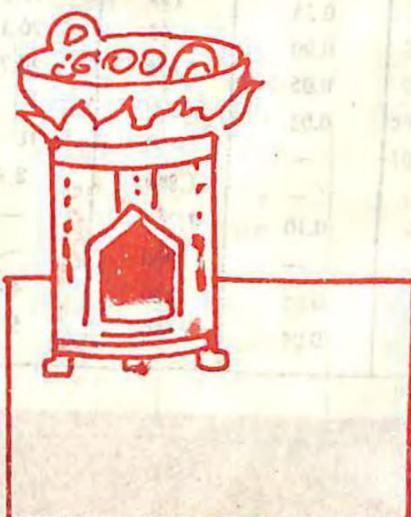
بیگن 1 عدد

گھنی 1 بڑا مچھل

پیاز 1 چھوٹی

ٹماٹر 1 عدد

نمک۔ سبز دھنیا۔ ہری مرچ۔ حسب ذائقہ۔



طریقہ :

پہلے بینگن کو زرا سا گھی میں گرم رکھ دیجئے۔ گھنی لگانے سے بینگن کا چھنکا جلدی اتر جائے گا۔ چھنکا اتر جانے کے بعد اُسے خوب کچلیے۔ اس کے بعد پیاز کو باریک کاٹ کر گھنی میں بھونئے۔ پھر ہرادھنیا۔ ٹماٹر۔ ہری مرچ باریک کاٹ کر گھنی میں ڈال دیجئے۔ کچلا ہوا بینگن بھنی اسی میں نمک کے ساتھ ملا دیجئے۔ اور تھوڑی دیر کے لیے بھونئے۔ جب یہ ہلکا بھورا رنگ اختیار کر لے تو سمجھ بیجی بھرتا تیار ہو گیا ہے۔ اب اُسے کھانے کے ساتھ میز پر رکھیے۔

سینکنا :

اس طریقے سے سیک، بستک، ڈیل، روٹی، نان خطاں، تندوری روٹی وغیرہ پکائی جاتی ہیں۔ ان چیزوں کو گرم بھٹی یا آپنے میں تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیا جاتا ہے۔ آپنے کا درجہ پکائی جانے والی بینیوں کی ضرورت کے مطابق کم یا زیادہ رکھا جاتا ہے۔

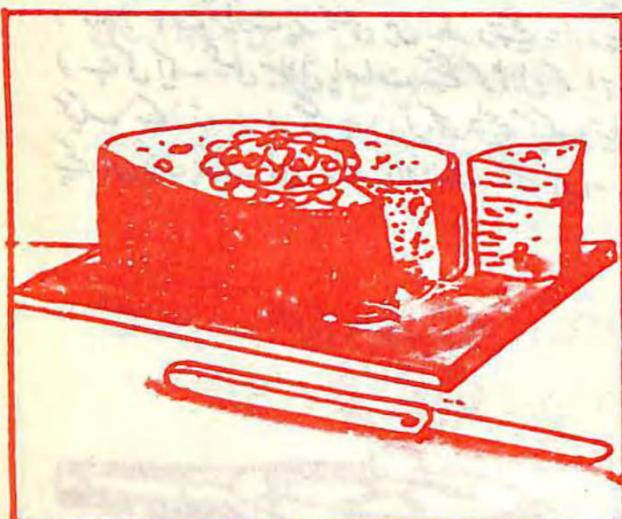
سیک بنانا :

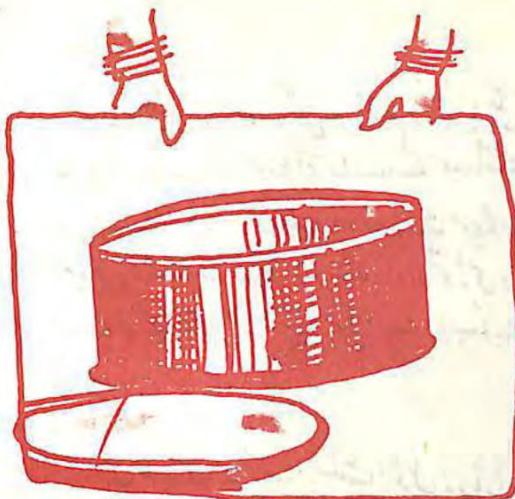
سامان:

سیدہ	50 گرام
چینی (باریک پسی ہوئی)	50 گرام
انڈے	2
مکھن	50 گرام
بینگن پاؤڈر	1/4 چچے
دینلا اسنس	2 بوند

طریقہ :

چینی اور مکھن کو ایک کٹوڑے میں چچے سے اچھی طرح پھینیتے۔ پھر انڈے کو الگ برتن میں پھینتے۔ اس کے بعد بینگن پاؤڈر میدے میں ملا کر دو تین بار چھانے۔ تاکہ میدا بینگن پاؤڈر میں اچھی طرح





مل جائے۔ پھر مکھن اور چینی کے ملغو بے میں
سیدا اور پھینٹا ہوا انڈا باری باری ڈالتے جائیے
اگر یہ ملغو بازیارہ گاڑھا ہو تو اس میں تھوڑا سا
دودھ ملایا جاسکتا ہے۔ پھر اس میں دینلا اسیں
مداد دیجے۔

پھر سانچے کی اندر ورنی سطح کے برابر حنا کی
کاغذ کاٹ لیجئے۔ اور اسی طرح سانچے کے اطراف
لگانے کے لیے بھی کاغذ کاٹ لیجئے۔

خاکی کاغذ کاٹ کر اس کی ایک طرف تھوڑا
سامگھی لگادیں اور اس کو سانچے کے اندر رکھ دیں
جیسا کہ تصویر میں دکھایا گیا ہے۔ اس کے بعد
سانچے میں کیک کا آمیزہ ڈال کر آسے لگ بھاگ ایک سو چالیس (140°)، سینٹی گریڈ یا دوسو پچاس
(250°) ف حرارت پر بھٹی میں رکھ دیجئے۔ اور یہ دیکھنے کے لیے کہ کیک تیار ہو گیا ہے کہ نہیں
لو ہے کہ ایک بکیلی سلانی یا صاف تنکے کو ڈال کر باہر نکالیے۔ اگر اس لو ہے کہ سلانی یا تنکے پر
کیک کے نرے نہ چکے ہوں تو بھگہ بیجے کیک تیار ہے۔ اب آسے بھٹی سے نکال لیجئے۔ کیک
پکنے میں لگ بھاگ 30 سے 40 منٹ لگتے ہیں۔

بھاپ سے کھانا پکانا

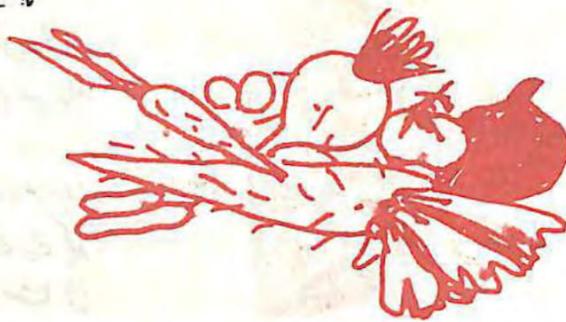
اکثر سبزیاں، گوشت، کشمش، اڈلی
وغیرہ بھاپ کے ذریعے پکائی جاتی ہیں۔
یہ طریقہ ابالنے کے مقابلے میں زیادہ اچھا
ہے کیونکہ اس میں خوارک کے غذائی
اجزاء بر باد نہیں ہوتے۔



سینریوں کو بھاپ کے ذریعے پکانا

سامان:

گاجر۔ آلو۔ پھول گوجھی۔ مٹر۔
نمک۔ کالی مرچ۔ یہوں۔



ایک بڑے بھگونے یا کھلمندے والے پتیلے میں تھوڑا پانی ڈال کر اُس پر باریک سا پٹرا اس طرح بامدھے کر کپڑا پانی کو چھوڑ سکے۔ اس کے بعد ان سینریوں کو چھیل کر دھوڑا لیے اور چھوٹے چھوٹے مٹرڈوں میں کاٹ دیجئے۔ اور ان کٹی ہوئی سینریوں کو اُس کپڑے پر رکھ کر کسی ڈھنکنے سے اچھی طرح ڈھک دیجئے۔ اور آگ پر یعنی انگلی یا استوپ پر رکھ دیجئے۔ پندرہ بیس منٹ میں سینری پک جاتے گی۔ تیار ہو جانے پر نمک، کالی مرچ اور تھوڑا یہوں کا رس ڈال کر استعمال میں لایئے۔
یاد رہے کہ سینری کو پریشہ کر کر میں بھی بھاپ کے ذریعے پکایا جاسکتا ہے۔ اس میں وقت کی بچت بھی ہوتی ہے۔

3- پتیلے کی چیزیں

ہمارے جسم کے یہ پان اتنا ہی ضروری ہے جتنا کہاں۔ پانی ہماری پیاس بھاتا ہے۔ ہاتھ کھاتے



کو ہضم ہونے میں مدد دیتا ہے۔ خون کے دورہ کرنے اور بدن کی اندر دنی گندگی کو نکالنے کا اہم کام پانی ہی سر انجام دیتا ہے۔

جسم کا تین چوتھائی حصہ پانی سے بناتا ہے۔ یہ کام صرف پانی ہی سے مکمل نہیں ہوتا۔ اس کے توازن کے لیے کچھ اسی چیزوں بھی لینی پڑتی ہیں جن میں کچھ پانی بھی شامل ہوتا ہے۔ ان میں لستی۔ چھاچھ۔ شربت۔ شکنبین۔ چائے سب کے جانے پہچانتے نام ہیں۔ ان سبھی چیزوں کو پینے کے مشرد ب کہتے ہیں۔

1. پینے کی گرم چیزوں

اس زمرے میں چائے۔ کافی۔ کوکو وغیرہ آتے ہیں۔ چائے۔ چائے ایک خاص قسم کے پودے کی پتیوں کو ہٹاتے ہیں۔ عام طور سے ماتا جاتا ہے کہ یہ چیزوں جسم کی رگوں اور پٹھوں کی تھکاوٹ کم کرتی ہیں۔ اور دل کوتازگی دیتی ہیں۔ اس کے پیشے ہی جسم میں تازگی اور پھرپتی کی لہر دوڑ جاتی ہے لیکن چائے میں کوئی خاص یا اہم جزو نہیں ہے۔ اگر یہ زیادہ استعمال کی جائے تو جھوک ختم ہو جاتی ہے، نیند بھی اچھی طرح نہیں آتی، قبض کی شکایت پیدا ہو جاتی ہے۔ چائے کی پتیوں کو بہت دیر سیک پانی میں رکھ کر استعمال کرنے سے جسم کو نقصان پہنچتا ہے۔

کافی۔ کافی گہرے بجورے زنگ کا براہد یا چورن ہوتا ہے جسے ایک خاص درخت کے بیجوں کو بھون کر اور پیس کر تیار کیا جاتا ہے۔ اس کی خوبیاں چائے صیبی، ہی ہوتی ہیں لیکن یہ دل کو ہیجان دیتے والی نہیں اور نہ ہی اتنی لقصادن دہ ہے جتنی کر چائے۔

کوکو۔ اس کو بھی ایک درخت کے بیجوں، ہی کو بھون اور پیس کر تیار کیا جاتا ہے۔ چائے کے مقابلے میں اس میں زیادہ غذاشت ہوتی ہے۔ اس کے چورن یا براہدے میں دسا اور نٹا ستر ہوتا ہے لیکن اس میں اتنی ہیجان والی طاقت نہیں ہوتی جتنی چائے یا کافی میں۔

2. پینے کی ٹھنڈی چیزوں

اس عنوان سے ذیل میں لستی۔ چھاچھ۔ ٹھنڈائی۔ شربت۔ جل چیرا۔ الی کا پانی۔ شکنبین۔ سوڈا اور





کمی ہو آمیز چیزوں جیسے کوکا کولا، اور نج - رم جھم دخیرو آتے ہیں۔ ان سردمزاج اور سرد و جود چیزوں کا استعمال عام طور سے گرمی کے موسم میں ہوتا ہے۔ ان سے جسم کو ٹھنڈک پہنچتی ہے لہر و راک کے ہضم کرنے میں مدد ملتی ہے۔

لستی (چھا چھ) یہ مزے دار چیز ہے اور دودھ دونوں سے تیار کی جاتی ہے۔ دودھ میں پانی اور چینی ملا کر کچی لستی تیار کر کے گریبوں میں پینے سے بڑا فائدہ ہے۔ دہی کو بلکر اس میں پانی اور چینی ملا کر پینا بھی بہت مفید ہے اس میں پانی مرضی کے مطابق طایا جاسکتا ہے۔ یہ سوت کیلے بے حد لذتی اور مفید چیز ہے۔

ٹھنڈائی۔ ٹھنڈائی تیار کرنے کے لیے اکثر بادام، کالی مرچ، خربوزے کے نجع، چھوٹی الائچی دغیوں کی مفردات ہوتی ہے۔ ان کو پیس کر، دودھ، پانی اور چینی ملا کر استعمال کیا جاتا ہے۔ بھت کے لیے بہت مفید چیز ہے۔ شربت۔ چینی اور پانی کو آگ پر کھالنے کے بعد اس میں رنگ اور خوشبو ملا کر رکھ دیتے ہیں۔ پھر ضرورت کے مطابق اس میں پانی اور برف ڈال کر مزے لے کر پیا جاتا ہے۔

جل جیر اور املی کا پانی یہ ہاضمے کی قوت کو بڑھاتا ہے۔ امی اور مسائلوں کو تھوڑے سے پانی میں ملا کر پیوں کا رس ڈال دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اسے پینے کے کام میں لا جاتا ہے۔ سلنگین۔ پانی میں چینی اور زعفران ملا کر اس میں لیموں کا رس ڈال دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو چھان کر ٹھنڈا کر کے پینے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ اس سے پینے والے کے جسم کو ڈنمان سی اور کاربوز خاصل ہوتے ہیں۔

ہو آمیز پینے کی چیزوں۔ اس سے پہلے بتایا گیا ہے کہ کوکا کولا۔ سوڈا۔ اور نج دخیرو ہوا آمیز چیزوں میں شمار کیے جاتے ہیں۔ ان میں کوئی بھی غذائی جزو نہیں پایا جاتا۔ لیکن یہ خداک تو ہضم کرنے میں مددیتے ہیں۔

خوشبو اور رنگ ملا کر انہیں برتلوں میں بھرا جاتا ہے۔ چونکہ ان کی تاثیر سرد ہے اور ٹھنڈے ذاتے والے ہوتے ہیں۔ اس لیے بڑے مزے دار لئے ہیں۔

ان پینے کی چیزوں میں چھلوں کا رس بھی شامل کیا جاسکتا ہے۔

گھر بوسائنس - 8
چند قابل توجہ امور

- 1 پینے کی چیزوں کو استعمال میں لابتے وقت اُن کی صفائی پر خاص دھیان رکھنا چاہیے۔ یا زار میں لستی۔ شربت۔ وغیرہ تیار کرنے میں اتنی صفائی نہیں رکھی جاتی جتنا گھر ہے۔
- 2 مشروب تیار کرنے کے فوراً بعد پی لینا چاہیے تاکہ ان کی خوشبو اور تازہ ہیں جاتا نہ رہے۔
- 3 پینے کی گرم چیزیں گرم گرم اور ٹھنڈی چیزیں بہت ٹھنڈی استعمال کرنی چاہیں۔
- 4 پینے کی چیزوں میں بہت زیادہ برفت اور پانی استعمال نہیں کرنا چاہیے۔ اس طرح اُن کا ذایقہ بگڑ جاتا ہے۔
- 5 پینے کی چیزیں قدر کسی کو دینا مقصود ہو اسی کے مطابق گلاس استعمال کرنا چاہیے۔ بہت بڑے گلاس میں کم مقدار مشرب اچھے نہیں لگتے۔

مشروب تیار کرنا اور دسترنخوان پر رکھنا

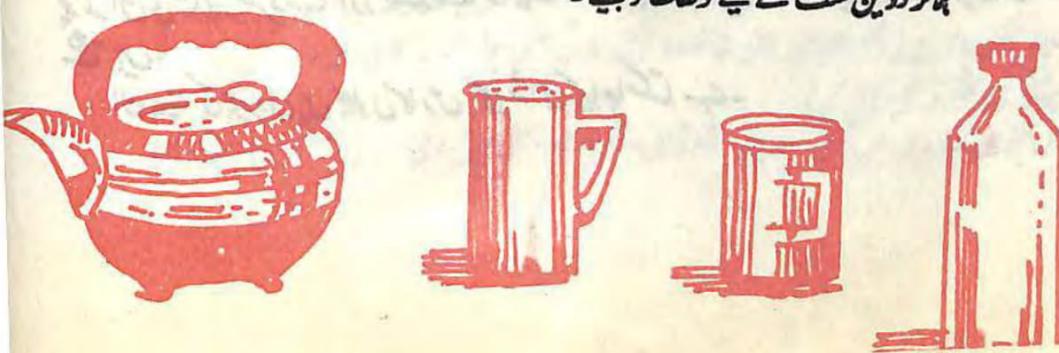
پینے کی گرم چیزیں:
چائے۔

سامان:

پانی	1 پیالہ
چائے کی پتی	4 چچہ
ذایقہ کے مطابق	دو دھر
	چینی

طریقہ:-

1. پانی کو آپنے کے یہ رکھ دیجیے۔
2. پھر چائے دانی میں چائے کی پتی ڈال کر اس میں ابلاس ہو پانی ڈال دیں اور اس کو بچھی طرح ہلاکر دو تین منٹ کے لیے ڈھک دیجیے۔



پیالے میں چائے کا پانی ڈال کر اس میں دودھ اور چینی ملا کر استعمال کیجیے۔
کوکو

سامان:

کوکو	2 چائے کے پچھے
چینی	ذائقہ اور ضرورت کے مطابق
ہنک	ایک بیٹکی
دودھ	2.3 پیالے
پانی	3 پیالہ (پیالے کا تیسرا حصہ)

سب سے پہلے کوکو چینی اور ہنک کو تھوڑے سے ٹھنڈے دودھ یا پانی میں گھول کیجیے۔ 1.

پھر بقايا پانی اور دودھ کو ملا کر آبلنے کے لیے رکھ دیجیے۔ 2.

آبل جانے پر اس میں کوکو کا محلول ملاز کیجیے اور ایک دو منٹ کے لیے آبائیے۔ 3.

(آبائنے سے کو کا ذائقہ بہت اچھا ہو جاتا ہے) اور گرم گرم کیجیے اور پلا ہیئے۔
نوت: کوکو صرف دودھ میں بھی تیار کیا جاتا ہے۔

شکنجهین پینے کی ٹھنڈی چیزیں

سامان:

پانی	3/4 گلاس
چینی	2
لیموں	1
برف	حسب ضرورت ٹھنڈا کرنے کے لیے



طریقہ:

1. سب سے پہلے چینی کو پانی میں اچھی طرح مایوسی۔
2. پھر اس میں نیمون کا رس ملا کر اس کو کسی پتنے کپڑے یا چھلنی میں چھان بیجے۔
3. برٹ کے نکلے کر کے اس میں ڈالیے اور رہیجئے۔

نوث: چینی کی جگہ نمک اور کالی مرچ بھی استعمال ک جاسکتی ہے۔

بل جیرا

سامان:

املی	50 گرام	تحوڑا سا	تازہ اور سوکھا پودینہ
سفید زیرا	1 بڑا چچہ	کالا نمک	کالا نمک
ادرک	2 چھوٹے چچے	تازہ نیمون کا رس	تازہ نیمون کا رس
پانی	15 گرام	گلاسر	پانی
لال مرچ	2 بڑے چچے	چھوٹا چچہ	لال مرچ
نمک	3 گلاسر	چھوٹا چچہ	گرم مسالا
چینی	4 بڑا چچہ	چھوٹا چچہ	نمک
برٹ	حسب ضرورت	چھوٹا چچہ	چینی

املی کو دھو کر تھوڑے سے پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ تھوڑی دیر بعد اس کو مٹھ کر اس کا رس نکالیے اور جائی دار کپڑے میں چھان بیجے۔ برٹ اور نیمون کے رس کو بھوڑکر باقی بھی مالے خوب باریک پیس بیجے اور اسے املی کے پانی میں ملا دیجئے۔ پھر باقی پانی بھی اس میں ڈال کر چند گھنٹوں کے لیے رکھ دیجئے۔ پھر برٹ اور نیمون کا رس ملا کر استعمال بیجئے۔

ہدایت: جماعت میں بچوں کو کام کرنے کا موقع دیجئے۔

4- پک نک (تفریح)

ہم ہر روز اکب ہی تسم کا کام کرتے کرتے آتا جاتے ہیں۔ اس لیے بھی تجھی روز مرہ سے مختلف کام کرنے میں بہت لطف حاصل ہوتا ہے۔ اگرچند لوگ مل کر گھر سے سے باہر کسی تفریح گاہ پر گھونٹنے کے لیے جاتے ہیں اور اپنے ساتھ کھانے پینے کا سامان بھی لے جاتے ہیں تو اس کو پک نک یا تفریح کہتے ہیں۔

تفریح: دل بگی اور مل جل کر سرست حاصل کرنے کا ایک بہت ہی اچھا طریقہ ہے۔ ظاہر ہے ہماری روزگی زندگی سے کچھ الگ ہوتی ہے۔ اپنے دوستوں اور رشتہ داروں کے ساتھ مل کر چیلنے کو دئے، گانے بجائے اور کھانے پینے میں دماغی تھکن دوڑ ہو جاتی ہے اور دل بہل جاتا ہے۔ اگر ہم کسی تاریخی مقام پر تفریح کے لیے جائیں تو سرست کے ساتھ ہماری واقفیت اور علم میں بھی اضافہ ہوتا ہے۔

تفریح پر جانے سے پہلے تیاری

پک نک پر جانے کے لیے مندرجہ ذیل بالوں کا





کھیرا
 پیاز
 گول آلو
 بڑا ٹماٹر
 لیموں
 ہری مرچ 2 یا 3
 نمک - کالی مرچ حسب ذائقہ

طریقہ :

پہلے مولی اور گا جر کو کڈ کش سے گھسن کر لپھے بنالیں۔ کھیرے اور پیاز کی گول گول قاشیں بنالیں۔ آبلے ہوئے گول آلوں کو چھین کر انہیں چھوٹے چھوٹے پھولوں کی شکل میں کاٹ کر رکھ لیں۔ اور درمیان میں رکھنے کے لیے ایک بڑے ٹماٹر کو ایک پھول کی شکل کا کاٹ میں۔

اب انہیں اس طرح سجائیں :-

پہلے پلیٹ میں سلاڈ کی پتیاں دھوکر بھالیں۔ اب اس پر کھیرے اور پیاز کی تاشیں گولائیں جوڑ کر سجائیں۔ درمیان میں ٹماٹر کھد دیں۔ ٹماٹر کے آسنس پاس آلو سجادیں۔ کہیں چھوٹی ہری مرچ یا مولی کے چھوٹے چھوٹے پتوں کو پھولوں کی پتیوں کی طرح سجادیں۔ آلو میں سفید پھولوں کے درمیان گا جر، مولی، چند رکے لپھے بھر کر پھولوں کا دستہ سا بنادیں۔ اب اس پر نمیوں پھوٹ کر نمک اور کالی مرچ ڈال دیں۔ اسے میز کے درمیان رکھ دیں۔ میز کی شان دو بالا ہو جائیں۔

3. برلنی

برلنی کئی چیزوں سے بنائی جاتی ہے۔ جیسے ناریل۔ کھویا۔ میں وغیرہ۔



کھوئے کی برتن

سامان:

کھویا	150 گرام
چینی (بایک پسی ہوئی)	50 گرام
لگھی	ذراسا
پستہ	خواہش کے مطابق
درق چاندی	1
کیوڑا	2 بوند

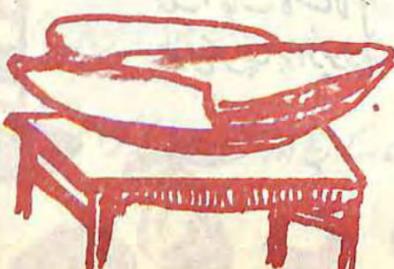
طریقہ:

1. ب سے پہلے کھوئے کو تھیلی پر مسل کر لکھی آئخ پر دو تین منٹ کے لیے بھون لیں۔
2. پھر اس میں چینی ڈال دیجیے اور چینی ملے کھوئے کو اپنی طرح ہلائیں۔ پھر آگ سے آتار کر اس میں کیوڑا اور کثا ہوا پستہ ڈال دیں۔
3. ایک تھال کی اندر ورنی سطح کو لگھی سے پھر کر اس پر کھویا پھیلا دیں۔
4. جب یہ پھیلا ہوا مرکب جم جائے تو اس پر چاندی کا درق لگا کر اس سے مکرٹے کاٹ لیں۔

بھروال پرانے
آلے کے بھروال پرانے

سامان:

آلے	100 گرام
آٹا	100 گرام
ہری دھنیا	کچھ پتے
ہری مرچیں	2
منک اور پسہا انارداز	ذائقے کے مطابق
لگھی	چھوٹا پچھوٹا پرانے ٹھوٹوں پر لگانے کے لیے



طریقہ:

1. آٹے کو سخت گوندھ کر تھوڑی دیر کے لیے ڈھاک دیجئے۔
2. آلوں کو ابال کر چیلے پھر اچھی طرح مسل دیجئے۔
3. پھر اس میں نمک، زیرا، انار دانہ، باریک گھٹا ہوا دھنیا اور ہری مرچ ملا دیں۔
4. چپاتی کی طرح آٹے کی چھوٹی سی لوئی بناتا کر اس پر گھنی لگا کر آلو دغیرہ بھردیجئے۔
5. اب لوئی اسی احتیاط سے بیلے کے پراٹھا پھٹھے نہیں۔
6. توے پر گھنی لگا کر اسے تل لیں۔ جب یہ دونوں طرف سے پک جائے تو اسے آثار لیجئے۔ اسی طرح باقی پراٹھے بھی تیار کیجئے۔

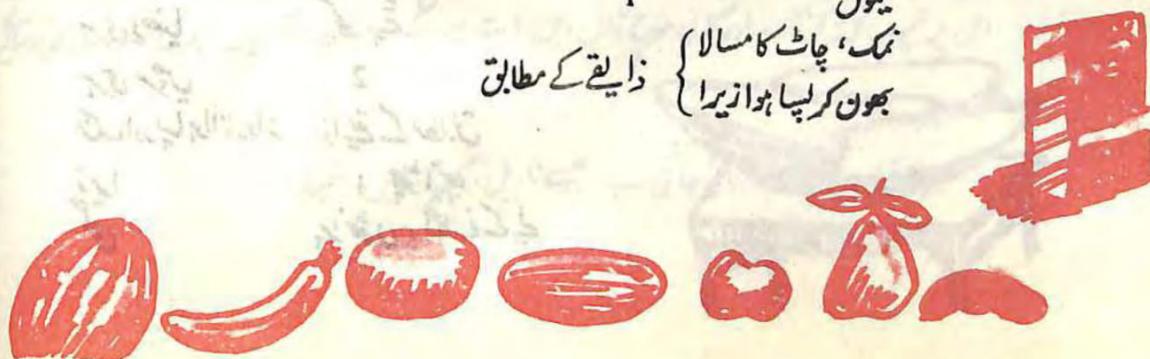
5 چاٹ

چاٹ کی چیزوں سے تیار کی جاتی ہے: بینی آلو کی، آلو چولے کی، آلو کچالو کی اور پھلوں اور سبزیوں کی چاٹ دغیرہ وغیرہ۔

چھلوں اور سبزیوں کی چاٹ**سامان:**

1	پکا ہوا کیلا
1	آلو
1	شکر قند
50 گرام	پیپٹا
2 یا 4 مکروٹے	کھیرا
½	امروود
1	لیموں

نمک، چاٹ کا مصالا } ذائقے کے مطابق
بھون کر پیا ہوا زیرا }



طریقہ:

1. پہلے آلو اور شکر قند کو آبال کر جھیل لیجئے۔ اور ان کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ دایے۔
2. چھر دوسری سبزیوں اور بچلوں کو دھو کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ دیے اور ان کو آلو اور شکر قند میں ملا دیجئے۔
3. ان میں نمک، مرچ، زیر اور جات کا مسالا ملا کر یہوں نجود دیجئے۔
4. نوٹ۔ چاث بنانے کے لیے موم کے نئی بھی بھل اور پچی کھائی جانے والی سبزیاں استعمال کی جاسکتی ہیں۔

6 حلوجہ

حلوجہ کی طریقوں سے تیار کیا جاتا ہے۔ جیسے سوچی کا حلوجہ، شکر قند کا، آلو کا، کاشی جھیل اور ڈال کا حلوجہ۔

سوچی کا حلوجہ

سامان:

سوچی	100 گرام
چینی	125 گرام
چھی	100 گرام
پانی	350 گرام
خربوزے کے بیج اور کشش	حسب خواہ

طریقہ:

1. سب سے پہلے چینی اور پانی کو ملا کر اچھی طرح آبایے۔
2. کٹا ہی میں ٹکڑی ڈال کر وہیمی آخن پر سوچی بھونیے۔
3. جب سوچی ہلکا بھورا رنگ اختیار کر لے تو اس میں تیار شدہ چاشنی ڈال کر کڑھی یا کفیر سے ہلایئے۔
4. جب مرکب گاڑھا ہو جائے تو اس میں خربوزے کے بیج اور کشش ڈال کر کڑا ہمی انجھٹھی

سے اُتار لیجئے اور پلیٹوں میں گرم گرم ڈال دیجئے۔
ہدایت۔ پچوں کو مندرجہ بالا کھانا پکانے کا موقع دیا جائے۔

حساب نامہ:

مختلف کھانوں کے نام جان لینے کے بعد یہ معلوم کرنا بھی ضروری ہے کہ اُس کے لیے کون کون سی چیزوں کی ضرورت ہوتی ہے اور وہ چیزوں کہاں سے حاصل کی جاسکتی ہیں اور ان کی قیمت کیا ہے۔ ایسے حساب کتاب کو جب ترتیب وار لکھ کر تیار کیا جائے تو اُسے حساب نامہ کہتے ہیں۔ اس حساب نامے کے تیار کرنے کی غرض یہ ہے کہ تم ایک ہی مرتبہ سارا سامان آسانی سے خرید سکتے ہیں۔

غرض کیجئے کہچہ دست مل کر تفریق کے لیے جا رہے ہیں۔ اور انھوں نے مندرجہ ذیل کھانے کی فہرست تیار کی ہے۔ آلو کے بھروال پرانٹھ۔ چاٹ۔ جلوہ۔ کیلا۔ سنٹرو اور شکنجبیں۔ اس کے لیے فہرست مندرجہ ذیل طریقے سے بنائی جاسکتی ہے۔

حساب نامہ

کھانے کی چیزوں					
قیمت ہے روپے۔	مقدار	تازہ سامان	ڈیری سے	مکریانے کی دکان سے	
0-90	گرام 750	—	—	—	ٹکڑا
1-50	گرام 300	—	—	—	سوچی
0-20	گرام 150	—	—	—	چینی
1-00	گرام 450	—	—	—	سالے
0-25	گرام 15	—	—	—	
0-40	گرام 750	آلو	—	—	
0-25	گرام 500	شکر قند	—	—	
0-50	گرام 500	تماری	—	—	
0-75	گرام 750	اردو	—	—	
1-80	حداد 6	شتر	—	—	
0-60	حداد 6	کیلے	—	—	
0-60	عدد 6	پیتوں	—	—	
8-75		کل خرچہ			

مندرجہ بالا نہرست سے معلوم ہوا کہ 6 آدمیوں کے کھانے کا خرچ 8 روپے 75 پیسے ہے۔ اس لیے ہر شخص کے کھانے پر خرچ ہو گا 1 روپیہ 46 پیسے۔
نٹ۔ شنبیں اور جانے کی تیاری تفریغ گاہ پر، ہی کی جائے گی۔

5- باورچی خانہ اور اُس کا انتظام

گھر بناتے وقت ایک کمرہ کھانا پکاتے کے لیے مخصوص کیا جاتا ہے جسے باورچی خانہ یا رسولی گھر کہتے ہیں۔ ہر سلیقہ شوار عورت کا فرض ہے کہ وہ باورچی خانے سے متعلقہ کاموں پر پوری توجہ دے۔ اُسے اپنی ضرورتوں اور مالی حیثیت کے مطابق باورچی خانے کا انتظام اچھے طریقے سے کرنا چاہیے۔ اور ایسا کھانا تیار کرنا چاہیے جس سے خاندان کی صحت درست رہے۔

حالت:
ایک سلیقہ شوار عورت کا زیادہ وقت باورچی خانے ہی میں صرف ہوتا ہے۔ اس لیے باورچی خانہ تیار کرتے وقت اس بات کا دھیان رکھا جائے کہ اُس میں دھوپ، روشنی، اور ہوا ضرورت کے



مطابق آئے۔ اس لیے ایسے روشن دلوں کا انتظام ہو جن سے گندی ہوا باہر نکلتی رہے۔ اگرچہ دن کے وقت سوچ کی روشنی خاصی بوتی ہے لیکن رات کے وقت بجلی کی روشنی کا انتظام کیا جانا بہت ضروری ہے۔ ایک تیز بلب ایسے مقام پر لگانا چاہیے کہ کھانا تیار کرنے کی جگہ پر طبیعی روشنی پہنچ سکے۔ اور پاخانہ باد رچی خانے سے خاصی دُوری پر ہونا چاہیے۔ درد اس کی بدبو بد مرگی اور خراہی پیدا کرتی رہے گی۔

باد رچی خانے کی صفائی

باد رچی خانے کو صاف رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ اس کی کھڑکیوں اور روازے کے پتوں میں جالی لگادی جائے تاکہ سکھیاں اندر نہ آ سکیں۔ فرش پختہ ہونا چاہیے اور اس کی ڈھلان نالی کی طرف ہونی چاہیے تاکہ دھوتے وقت پانی آسانی سے نالی کی طرف بہے گے۔ سامان اس ترتیب سے رکھا جائے کہ فرش کی ڈھلانی، صفائی کے وقت چیزوں کو ادھر ادھر اٹھانے کی ضرورت نہ پڑے۔
باد رچی خانے میں کوڑے دان بھی ہونا چاہیے تاکہ باد رچی خانے کا کوڑا پھینکنے کے لیے یا ربار بڑھنا پڑے اور کوڑا ادھر ادھر نہ بھرا رہے۔ اگر کوڑے دان ڈھکنے والا ہو تو اس سے صفائی رکھنے میں مزید مدد ملتی ہے۔

کھانا پکانے کے فوراً بعد باد رچی خانے صاف کر لینا چاہیے۔ درد دیاں چیزوں، چوپیاں اپنا گھر بنانے میں دیر نہیں لگائیں گی۔ اس کے علاوہ کھانا کی سبھی چیزوں کو ڈھک کر رکھنا چاہیے۔ اگر کھانا باد رچی خانے کے فرش پر بیٹھ کر پکایا جاتا ہو تو باد رچی خانے میں جوستے پہن۔ نہیں آنا چاہیے۔
باد رچی خانے میں ایک ہودی ہو تو اچھا ہے۔ اس سے باد رچی خانے میں کام کرنے والے کو کافی آسانی ہو جاتی ہے۔

صفائی کرنے کے لیے باد رچی خانے میں ایک کھونٹی کا ہونا بھی ضروری ہے۔ اس پر کام شروع کرنے سے پہلے ہاتھ دھو کر پوچھنے کے لیے تو یہ دغیرہ رکھا جاسکتا ہے۔ یہ کھونٹی نل اور ہودی کے پاس ہونا چاہیے۔ ہاتھ دھونے کے لیے صابن کی ایک مکیا اور صابن دانی دھمروں کا انتظام بھی ہونا چاہیے۔

باد رچی خانے میں ایک صاف جھاڑن بھی رکھنا چاہیے تاکہ کھانا نکالنے سے پہلے برتن پوچھنے جاسکیں۔ میلا ہو جانے پر اس جھاڑن کو فوراً تبدیل کر دینا چاہیے۔ جھاڑن کی جگہ برتن پوچھنے کے

لیے ساڑھی یا دوپٹے کا استعمال نہیں کرنا چاہیے۔

برتن صاف رکھنے میں بہت احتیاط کی ضرورت ہے۔ ان کو مٹی سے صاف کرنے میں کئی تغفیرات ہو سکتے ہیں کیونکہ اس میں بیماری کے جراثیم پائے جانے کا اختال ہے۔ برتنوں کو راکھہ، دم، یا صابن سے دھونا زیادہ اچھا ہے۔ برگ مرتبن کو دھونے کے لیے پٹرے کا گھردا استعمال کیا جاتا ہو تو اس کو بھی جلدی جلدی بدلتے رہنا چاہیے۔ اس کے علاوہ صاف کیے ہوئے برتنوں کو استعمال کرنے سے پہلے دھولینا چاہیے۔

سامان کی ترتیب:

بادرچی خانے کا سامان اس طرح سجا یا جانا چاہیے کہ ضرورت کے وقت آسانی سے دستیاب ہو سکے۔ اس غرض کے لیے بادرچی خانے میں کمی الماریاں ہونی ضروری ہیں تاکہ ساری چیزیں ترتیب سے رکھی جاسکیں۔ الماریاں بنانا ممکن نہ ہو تو بادرچی خانے کے قریب ہی اسٹوریا سامان خانہ ہونا چاہیے جس میں ہمینہ بھر خراب نہ ہونے والی چیزیں رکھی جاسکیں۔

اگر الماریاں تیار کی جائیں تو ان کے خاتوں میں مناسب فاصلہ ہو لیکن گہرائی ایک نٹ سے زیادہ نہ ہو دوڑ پچھے رکھی ہوئی چیزیں نکالنے میں دقت پیش آئے گی۔ چیزوں کو الماریوں میں لکھنے ہوئے یہ خیال رکھنا چاہیے کہ جلدی جلدی استعمال ہونے والی چیزیں آگے رکھی جائیں اور دیر میں استعمال کی جانے والی چیزیں پیچھے رکھی جائیں۔

ڈبے دغیرہ اچھی طرح سمجھا کر بھر ان میں اشیاء خود نی رکھنی چاہیے۔ اشیا کی پہچان کے لیے ڈبوں پر لیبل لگادینے چاہیں۔ یا چیزوں کو شیشے کے مرتباوں میں رکھا جائے تاکہ ان کو ڈھوندئے میں زیادہ وقت نہ لے۔ بادرچی خانے کے سامان کو کبھی کبھی دھوپ میں بھی رکھنا چاہیے۔

کھانا پکانے کے لیے جن چیزوں کی ہر دقت ضرورت ہوتی ہے وہ ایسی جگہ رکھی جانی چاہیں کہ کھانا تیار کرنے والے کو بیکار دوڑ دھوپ کا سامنا نہ کرنا پڑے۔ کھانا پکانے کی جگہ کے پاس ہی سبھی ممالے دغیرہ رکھ جانے چاہیں۔ تاکہ کھانا پکاتے وقت بنا کسی مشکل کے ان کو جلد حاصل کر کے استعمال کیا جاسکے۔

خنکری کہ بادرچی خانے کے انتظام کو بہتر بنانے کے لیے ہمیں اس میں رکھی ہوئی چیزوں کو ترتیب وار رکھنا چاہیے اور بادرچی خانے کی صفائی کا بھی دھیان رکھنا چاہیے۔

سوال اور شق

1. (الف) متوازن خوارک سے آپ کیا مراد ہے ہیں ؟
(ب) خوارک کو متوازن شکل دینے کے لیے کس سس بات کو دھیان میں رکھنا چاہیے ؟
2. آپ اپنے یہ دن بھر (صبح کا ناشتہ، دو پہر کا کھانا، شام کا ناشتہ اور رات کا کھانا) کے کھانے کی فہرست تیار کیجئے ؟
3. (الف) بینگن کو کیوں بھونا جاتا ہے ؟
(ب) کون کون سی چیزیں بھاپ کے ذریعے پکائی جاتی ہیں ؟ ان میں سے کسی ایک کے پکانے کا طریقہ وضاحت سے لکھیے۔
4. (الف) گرمیوں میں کون کون سی پینے کی چیزیں استعمال میں لاٹی جاتی ہیں ؟ ان کے نام لکھیے.
(ب) اپنی بنائی ہوئی پینے کی چیزوں میں سے اپنی من چاہی دو چیزوں کے بنانے کا طریقہ لکھیے۔
5. تفریغ پر جانے کے لیے آپ کو کن کن باتوں کا دھیان رکھنا ضروری ہے ؟ اور کیوں ؟
مختصرًا لکھیے۔
6. بھروسہ پرائی ٹھنڈے کس کس چیز سے بنائے جاتے ہیں ؟ کسی ایک قسم کے پرائی ٹھنڈے کو تیار کرنے کا طریقہ لکھیے۔
7. باورچی خانے میں چیزوں کو ترتیب اور سلسلے وار رکھنے کا کیا مطلب ہے ؟ اس کو صاف سترہار رکھنے کے لیے کیا کچھ کیا جانا چاہیے ؟

ہدایت

کتاب میں جہاں کہیں بھی گوشت سے متعلق چیزوں کا ذکر ہے ان کو سمجھنے یا کھانے یا استعمال کرنے کی بہزی نور طلباء کو ترغیب نہ دی جائے۔



دوسرا باب

ہمارا گھر

خوراک اور بیاس کے بعد انسان کی بُینادی ضرورت اُس کے رہنے کی جگہ یا گھر ہے۔ انسان ہی پر کیا موقعت ہے جانور اور پرندے بھی اپنے لیے گھاؤں اور گھونلوں کی صورت میں گھرنلتے ہیں۔

1- گھر کا انتخاب

مکان چاہے گاؤں میں ہو یا کسی شہر میں، بڑا ہو یا چھوٹا۔ اس کی تعمیر اور انتخاب میں اس بات کا دھیان ضرور رکھنا چاہیے کہ صحت بخش اور آرام دہ ہو۔ مکان کا انتخاب اور تعمیر کرتے وقت مندرجہ ذیل بالوں پر دھیان دینا ضروری ہے:-

زمین
زمیں خشک اور پانی کو جذب کرنے والی ہوئی جا ہے۔ جو کہ چکنی مٹی پانی کو نہیں چستی اس لیے

اُس کی بنیادوں پر تعمیر کیے ہوئے مکان یہیں ہمیشہ سیلان رہتی ہے اس سے کئی طرح کی بیماریاں پیدا ہوتے کا احتمال اور خطرہ رہتا ہے۔ اس کے علاوہ مکان کے چاروں طرف پالی جمع ہو جانے سے اُس کی بنیادیں کمزور ہو جاتی ہیں۔ لیتیلی زمین گرمیوں میں گرم اور سردیوں میں ٹھنڈی ہو جاتی ہے۔ ایسی زمین پر تعمیر کیا ہو اسکا مضمون مضمون نہیں ہوتا۔ کنکریلی زمین ہی مکان کے لیے سب سے بہتر ہوتی ہے۔ اس طرح کی زمین پر مکان کی بنیاد مضمون رہتی ہے۔

مکان کا رُخ

مکان کا رُخ جنوب یا جنوب مغرب کی طرف ہونا چاہیے۔ اس سے سورج کی روشنی اور تازہ ہوا آسانی سے آ جاسکتی ہے۔

بنیاد

مکان بنوائے وقت اس بات کا بھی دھیان رکھنا چاہیے کہ اُس کی بنیاد گہری ہو۔ مکان کی بنیاد اس کی اوپنچائی کے مطابق ہونی چاہیے۔ جتنا زیادہ اونچا مکان ہوگا اتنا ہی زیادہ بوجھہ بنیاد پر پڑے گا۔ اس لیے اس کی بنیاد اوپنچائی کے مطابق، ہی رکھی جانی چاہیے۔ بنیاد کے لیے زمین کو تین فٹ گہرا کھوڈنا چاہیے اور اس کو مضمون بنانے کے لیے اس کو کافی اوپنچائی تک کنکریٹ اور سینٹ سے بھر دینا چاہیے۔ مضمون بنیاد پر ہی ایک اپنچھے مکان کی تعمیر ممکن ہے۔

ہوا کی آمد و رفت کا انتظام

خراب ہوا کے ضرر سے بچنے کے لیے اور صفات و تازہ ہوا حاصل کرنے کے لیے کروں میں ہوا کی آمد و رفت کا مناسب انتظام کرنا بے حد ضروری ہے۔ اس غرض کے لیے یہی بہتر اور مناسب ہے کہ دروازے اور کھلکھلیوں کی تعداد زیادہ ہو اور وہ آئندے سامنے ہوں۔ اس طرح گندی ہو کر دوں میں ڈرک رکھے گی۔ چھت کے قریب، ہی دیواروں میں روشن دان کا ہونا بھی ضروری ہے۔

روشنی کا انتظام

ہوا کے ساتھ، ہی گھریلوں روشنی بھی آلنے چاہیے۔ اور اس غرض کے لیے مناسب انتظام ہونا بے حد

ہمارا گھر

ضروری ہے۔ دن کے وقت سورج کی روشنی کروں میں آنا بھی بہت ضروری ہے۔ سورج کی روشنی صحت کی معاشر ہے۔ یہ انسان کی صحت کو نقصان پہنچانے والے جراثیم کو ہلاک اور ہوا کو صاف کرتی ہے۔ اگر بہت سے لوگ اندر ہی رہے کروں میں رہتے ہیں تو ان کو دیائی مرض یعنی چپوت کی بیماریاں (کھانسی، زکام، نحوسیہ، تپ دن وغیرہ) لگھاتی ہیں۔ اس لیے ہمارے مکانوں میں ہوا کرنے جانے کے لیے روشن دن اور دھوپ کے آنے کا مناسب انتظام ہونا چاہیے۔

سورج کی روشنی کے ساتھ رات کو روشنی کی ضرورت پر جی تو جہ کرنی چاہیے اور روشنی بھی ایسی جس سے پڑھنے لکھنے اور درس کام کرنے والے وقت ہماری آنکھوں پر زور نہ پڑے۔ دھنڈلی یا کم روشنی میں پڑھنے سے آنکھوں کی بینائی کمزور ہو جاتی ہے۔ اس لیے پڑھنے لکھنے یا سلائی کے کاموں کے لیے مناسب روشنی کا انتظام ہونا بے حد ضروری ہے۔ پڑھنے وقت روشنی بائیں طرف سے کتاب پر پڑے نہ کر چہرے پر۔

ماول

گھر کے آس پاس کا محل بھی اچھا ہونا چاہیے۔ اگر تالاب، ندی، گندے نالے، کارخانے، پاخانے، ریلوے ایشن، اشٹشان بھومی گھر کے قریب ہوں گے تو صحت پر بڑا نقصان دہ اثر پڑے گا۔ گھر کے آس پاس مکان بھی بہت اپنے نہیں ہونے چاہیں۔ ان کی موجودگی سورج کی روشنی اور تازہ ہوا کے آنے جانے میں بہت بڑی رکاوٹ بن جاتی ہے۔ اپنے اپنے درخت اگر گھر کے پاس ہوں گے تو بھی دھوپ کے آنے میں رکاوٹ ہوگی۔ اگر ایک آدمی دنعت گھر سے مناسب دوری پر ہو تو وہ فائدہ بخش ہو گا۔ وہ زین کو خشک رکھتے ہیں اور ان سے صاف اور تازہ ہوا گھر والوں کو ملتی ہے۔

ضروریات زندگی کی سہوئیں

مکان ایسے مقام پر ہو جائیں زندگی کی روزمرہ کی ضرورتوں کے مرکز زیادہ دور نہ ہوں۔ اسکوں



کافی جہاں بچوں کو پڑھنے کے لیے جانا ہوتا ہے، بازار جہاں سے اپنے گھر کی ضرورت کی چیزوں لانی ہوتی ہیں، بسپتال اور ڈاکٹر، طبیب وغیرہ، زیادہ دور ہونے سے وقت اور پیسے زیادہ صرف ہوتے ہیں مطلب یہ کہ مکان ایسی جگہ پر ہونا چاہیے جہاں سے ایک مقام سے درسرے مقام تک پہنچنے کا پورا انتظام ہو۔

نالیوں کا انتظام

گھر میں کمروں کے دھونے اور صاف کرنے کے بعد پانی کے نکاس کا معقول انتظام ہونا بے ضروری ہے۔ خاص طور سے بادرچی خانے، غسل خانے اور پاخانے میں تو نالیوں کا انتظام بے ضروری ہے: نالیاں پکی اور ڈھلوال ہوں تاکہ پانی آسانی سے بہہ جائے۔ یہ نالیاں ڈھکی ہوئی ہوئی چاہیں اور ان میں فناں دغیرہ ڈالتے رہنا چاہیے۔ ان نالیوں میں او۔ دیواروں پر کچھ اونچائیں تاکہ سینٹ کا استعمال بھی ضروری ہے۔

2- گھر میں کمروں کا پیدا و بست

ہر گھر میں کتنے کرے ہونے چاہیں؟ اگرچہ اس سوال کا تعلق خاندان کی ضروریات سے ہے۔ ہے لیکن مکان اتنا بڑا ضرور ہو جس میں خاندان کے سبھی لوگ آسانی سے رہ سکیں۔ گھر کے اندر ورنی حصے میں صحن کا ہونا بہت ضروری ہے۔ اگر نہ ہو تو ایک برآمدہ بھی ہونا چاہیے۔ اس سے کرے گری میں ٹھنڈے رہتے ہیں اور سردیوں میں ٹھنڈے پنچے رہتے ہیں۔ یوں بھی بہت سے کاموں کے لیے برآمدہ استعمال کیا جاسکتا ہے۔

گھر کے انتظام کو درست رکھنے کے لیے طرح طرح کے کمروں کی ضرورت ہوتی ہے۔ مثال کے طور پر جہاں کے استقبال کے لیے بیٹھک، گھر کے وگوں کے لیے آدم کا گمراہ، سونے کا گمراہ، پڑھنے کا گمراہ، کھانا بنانے کے لیے بادرچی خانہ، کھانا کھانے کا گمراہ، غسل خانہ، پاخانہ وغیرہ۔

بیٹھک

گھر میں ہماں کے لئے جنے لیتے ہیں بیٹھک ضرور ہونی چاہیے اور یہ گھر کے یہ دنی دروازے کے پاس ہی ہونی چاہیے۔ اس طرح ہماں کو گھر کے درسرے کمروں سے گزر کر نہیں آنا پڑے گا۔ بیٹھک میں صوفہ سیٹ اور درمیان میں ایک میز ضروری ہے۔ کمرے کے فرش پر خوشناقالیں یا



دری۔ ریاست۔ شیلی و تران۔ تدریقی نظاروں کی ہیں۔ پھولداں اور پردے وغیرہ بیٹھک کی شان اور زینت دبلا کرتے ہیں۔ پردوں سے ایک فائدہ یہ ہے کہ ان کی وجہ سے باہرست مکان میں بیٹھے لوگوں اور چیزوں پر کسی کی نگاہ نہیں پڑتی۔ یہ سامان بیٹھک، اس سجادوں اور ترتیب سے رکھا جائے کہ دیکھنے والے کو اک کشش عسوں ہو۔
بیٹھ کو گھر کے لوگوں کے بیٹھنے کیلئے بھی استعمال باستثنے ہے۔

آرام کرنے کا کرہ

گھنے ہر شخص کیلئے آرام اور راحت حاصل کرنے کا بھی ایک ہونا چاہیے بلکہ اس کا ہونا بے حد ضروری ہے۔ یہ ایسا کمرہ ہو جہاں خانہ ان کے سبھی لوگ آسانی سے اپنا کام کر سکیں۔ اس کمرے میں گھر کے لوگوں کی پسند کے مطابق تصویریں رکھی جا سکتی ہیں۔

سو نے کا کرہ

گھو کے موسم میں تو سونے کے لیے آنگن، میدان، مکان کی چھتیاں گلی چھتی کو استعمال کیا جاسکتا

گھر میں سامنے - 8

ہے لیکن مردیوں میں گھر کے لوگوں کی تعداد کے مطابق سونے کے کمرے کا انتظام ہزنا چاہا۔ یہ انتظام نہایت ضروری ہے۔ یہ کہہ خاص طور پر ہواوار اور روشنی والا ہونا چاہیے جس کے روکن دان ہمیشہ کھلے رہنے چاہیں۔ اس کمرے کی تعمیر کسی پر سکون جگہ پر ہونی چاہیے تاکہ کسی عم کا شور و غلسوں نے والوں کی نیتیں بیس خل نہ ڈال سکے۔ اگر کمرے مخواڑے ہوں اور گھر کے لوگ زیاد، اٹھنے بیٹھنے کمرے یا بیچاں کو بھی خواب گاہ کے طور پر استعمال کیا جا سکتا ہے۔

خواب گاہ یا سونے کے کمرے میں پیناگ (جس پر بستر بچھا ہو) ایک نیز س پر چند کتابیں در طبلہ یہ پس موجود ہوں) دیواروں پر حسب پسند تصویریں آؤزیاں ہوں۔ اس کے کے ایک کونے میر رائش کا انتظام بھی کیا جاسکتا ہے۔

مطالعہ کرنے کا کمرہ

بچوں کے پڑھنے لختے کے لیے بھی ایک الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔ اگر اس مقصد کے پر ایک الگ کمرہ تعمیر کرنا ممکن نہ ہو تو کمرے کا ایک کونا مقرر کیا جاسکتا ہے۔ اس کونے میں پڑھنے کی میز بیٹھنے کی کرسی اور کتابیں رکھنے کے لیے ایک ریک رکھ لیا جائے۔ اب ہے اس کے پیلے ایک الگ کمرہ پر کمرے کا ایک حصہ۔ یہ بات دھیان میں ضرور رکھی جانی چاہیے پڑھنے کی جگہ پر سکون ہو اور روشن کا بھی مناسب انتظام ہو۔

بادرچی خانہ

بادرچی خانہ ہر چھپٹے بڑے گھر میں ہوتا ہے۔ اس کے بغیر کھانے کا انتظام ممکن ہی نہیں۔ لیکن کو ایک ہی ہونا چاہیے یعنی دوسرے کمروں سے ہوتا تو اچھا ہے جس سے دھواں اور برتوں نکل پس میں مکرانے کی آواز اُن کمروں میں جاسکے۔ یہ دناؤ اتنا بڑا چاہیے کہ اس میں کھانے سے متعلق سارا سامان سیقے سے رکھا جاسکے۔ اگر بادرچی کا کمرہ بڑا نہیں ہوتا اس کے پاس ہی ایک الگ بھرپور سا کمرہ سامان کے لیے ہونا چاہیے۔

کھانا کھانے کا کمرہ

کھانا کھانے کے کمرے کو ایک ڈائننگ میں ڈائننگ ہال کہتے ہیں۔ یہ کہہ بادرچی خانے کے پاس ہونا

چاہے تاکہ کھانا پہنچانے والے کو دلت نہ ہو۔ اگر کمرے تھوڑے ہوں تو برآمدے کو بھی اس کام کے لیے اسنال کیا جاسکتا ہے یا کسی بڑے کمرے کو پر دے کے ذریعے بانٹ کر دو جبکہ کمروں کی طرح اسنال کیا جاسکتا ہے جیسے بیٹھک اور کھانا کھانے کا کمرہ۔ اس کمرے میں ایک میرچنڈ کریاں اور اگر جگہ ہو تو ایک المارسی بھی رکھی جائے جس میں پیٹ، پر لے، پچھے وغیرہ رکھے جاسکتے ہیں۔

غسل خانہ

ہانے کے لیے اور کپڑے دھونے کے لیے ایک کمرے کا انتظام ضرور کرنا چاہیے۔ اس میں پانی کا مناسب انتظام ہونا ضروری ہے۔ کپڑے اور تو یہ لٹکانے کے لیے کھونٹی یا کھونٹیاں ہوں۔ سائبن برش، ٹوٹھ بیٹھ، مجن وغیرہ رکھنے کے لیے بھی مناسب جگہ ہونا ضروری ہے۔

پاخانہ

پاخانے کو بارپی خانے بلکہ سمجھی کردوں سے دور اور نہانے کے کمرے کے پاس ہونا چاہیے، اس میں ہا اور روشنی کا انتظام ہونا چاہیے۔ مختصرًا یہ کہا جاسکتا ہے کہ ہاتھی پیند، ضرورت اور آسانی کے طابق اپنے گھر کے انتظام کے سلسلے کے مرتب کرنا چاہیے۔

3- گھر کی دیکھ بھال

گھر کو صاف سُتھرا رکھنا اسی تدریل ازmi ہے جس قدر کہ اس میں ساز و سامان کو اچھی درج سجانا۔ گھر میں کتنی ہی بیش تیہت اور دل کش چیزوں کیوں نہ موجود ہوں جب تک ان کو جھاؤا پوچھا نہیں جائے گا۔ وہ دیکھنے میں بہت بھروسی لیجیں گی۔ ایسے کمرے میں بیٹھ کر کام کرنے کو بھی نہیں چاہے گا۔ اس کے علاوہ یہ گھر والوں کی صحت کے لیے بھی مضر ہے۔ اس لیے گھر کو بیماریوں سے بچانے کے لیے اور اسے دل کش اور شان دار بنانے کے لیے اس کی صفائی بے حد ضروری ہے۔

گھر کی صفائی تین طریقوں سے کی جاسکتی ہے۔

1. روزانہ کی صفائی

روزانہ کی صفائی کا مطلب ہے ہر روز کمردی کی صفائی اور سامان کی جھاڑ پونچھے۔

2. ہفتہ وار صفائی

ہفتہ وار صفائی کے لیے ہفتہ کا کوئی ایک دن مقرر کیا جاسکتا ہے۔ اس دن روزانہ کی نیمت یا ہوجہ اور محنت اور شوق سے صفائی کی جانی چاہیے۔ اس میں روزانہ کی صفائی کے مقابلے میں وقت زیادہ صرف ہوتا ہے کیونکہ فرش سے چھٹتیاں کی صفائی کرنی ہوتی ہے۔ کونے کھدردیں سے جائے اتارتے ہوتے ہیں۔ گتیوں کے غلاف بدلتے ہوتے ہیں اور چادریں وغیرہ جھاڑتی ہوتی ہیں۔

3. سالانہ صفائی

صفائی کا یہ عمل چونکہ سال میں ایک ہی بار ہوتا ہے اس لیے اس کی ٹری اہمیت ہے۔ اس دن روزانہ اور ہفتہ وار صفائی سے کہیں زیادہ صفائی کا سلسلہ پھیل جاتا ہے۔ گھر میں سفیدی اور کھبوتوں دروازوں پر رنگ دار نش بھی کی جاتی ہے۔

1. ہم روزانہ کی صفائی کے متعلق تفصیل سے پڑھیں گے۔ روزانہ کی صفائی کا مطلب چیزوں پر سے دھوول دور کرنا، جھاڑنا، پونچنا، جھاڑ دلگانا اور ہر روز کے استعمال کی چیزوں کو اُن کے مقدارہ مقام پر ترتیب سے رکھنا ہے۔

جہاں تک ہو سکے روزانہ صفائی کو صبح سورے، ہی کر لینا چاہیے کیونکہ رات کو دھوول بیٹھ جاتی ہے اور گھر والوں کے بیدار ہونے سے پہلے صفائی شروع کرنا آسان کام ہے۔

روزانہ صفائی کرنے کے دو بنیادی سبب ہیں:

1. زیادہ گندی چیزوں کو صاف کرنے کے مقابلے میں کم گندی چیزوں کو صاف کرنا زیادہ آسان ہوتا ہے۔

2. جب چیزیں گندی ہوں تو ان کو صاف کرنے میں محنت اور وقت زیادہ لگتا ہے اور اس سے چیزوں کی زندگی بھی گھٹ جاتی ہے۔

ضروری سامان :

جھاڑو، برش، جھاڑن، پرانے کپڑوں کے چند ٹکڑے، جرا شیم کش دوائیاں مثلاً فینائل اور باور چینی کے برخنوں کو صاف کرنے کے لیے دم، راکھ اور ٹپی وغیرہ۔

طریقہ:

بے سے پہلے بھی دروازے اور کھڑکیاں کھول دیتے تاکہ صاف اور تازہ ہو آئے۔ اس کے بعد صفائی کا سارا سامان اٹھا کر بھیجئے۔ پھر کروں میں جھاڑو لگائیں۔ جھاڑو کے بعد جہاڑ کے باقاعدے نیچے کے دواروں سے تصویریں، کیلنڈر اور سجادہ کی چیزیں اتاریے۔ سارا فرنچر، دروازے اور کھڑکیاں جھاڑیتے پوچھیے، صفائی کرتے ہوئے یہ دھیان رکھیے کہ ہمیشہ اوپر سے نیچے کی طرف جھاڑنا پوچھنا چاہیے۔ کیونکہ پیچے سے اور جھاڑ نے پوچھنے سے نیچے والی جگہ گندی ہو جائے گی۔ اور اس بات کا خیال رکھنا بھی ضروری ہے کہ جھاڑتے وقت جہاڑ کو زور سے پتک پتک کر نہیں ماننا چاہیے۔ اس طرح دھول ایک جگہ سے اٹھ کر دوسرا جگہ جائے گی اور پہچھی تو ہو سکتا ہے جھاڑاں زور سے ارنے پر آئینے اور کاغذ کی چیزیں ٹوٹ جائیں۔ اگر فرش پر دری بھی ہو تو اُسے برش سے صاف کرنا چاہیے۔ اگر کربے میں پھولوں سے بجاداٹ کا انتظام ہے تو گلدان کے پانی اور باسی پھولوں کی جگہ نیایاں اور تازہ بھول لگائیے۔ اور سارے سامان کو مناسب اور مقررہ مقام پر رکھ کر فرش کو گیلے کپڑے سے پوچھیے۔

بادرچی خانے کی صفائی دن میں ایک بار سے زیادہ کر جاتی ہے۔ کھانا تیار کرنے کے بعد فرش اور برتوں کو صاف کر کے مقررہ مقام پر رکھ کر بادرچی خانے کے فرش کو دھو کر پوچھ دیتے ہیں۔

4۔ کچھ خاص چیزوں کی دیکھ بھال اور صفائی

1. فرنچر فرنچر عام طور سے ششم۔ ساگون۔ آبنوس۔ ڈھاک۔ آم۔ سیکر۔ میل۔ غیرہ کی کڑی سے تیار کیا جاتا ہے۔ ایسے سامان کی دیکھ بھال اور صفائی کرنے کے لیے مندرجہ ذیل امور کا خیال رکھنا چاہیے۔

1. فرنچر کی صفائی ہر روز کی جائے۔
2. فرنچر کو زیادہ دیر تک نہ تو گیلا رکھا جائے اور نہ اس پر زیادہ گرم پانی ڈالا جائے۔
3. فرنچر کو صابن اور سوڈے سے زیادہ دیر تک نہ دھونا چاہیے۔
4. فرنچر کو تیز دھوپ میں زیادہ دیر تک نہ رکھنا چاہیے۔

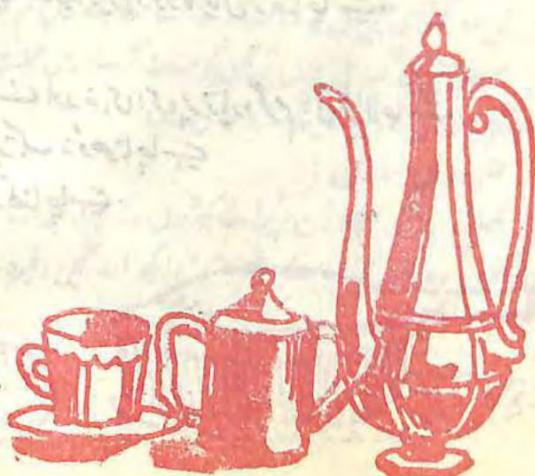




5. فرنچیپ کو سخت برش سے نہیں رگڑنا چاہیے۔ اس طرح کٹلای کی سطح بگڑ جاتی ہے۔
6. فرنچیپ کو لامون کی طرف رگڑنا چاہیے۔
7. فرنچیپ پر کھانے کی کشنی طرح کی بھی چیز نہ گرے۔ اگر گر جائے تو اسے اسی وقت صاف کر دینا چاہیے، درست دبستے پڑ جائیں گے۔
8. اگر فرنچیپ پر کہیں دبستے پڑ جائیں تو ان کو مندرجہ ذیل طریقوں سے مشاوینا چاہیے:-
(الف) اگر کسی گرم چیز سے نشان یوگی ہے تو یوکپسٹریل میں کئی دن تک لگاتے رہیے۔ اس سے دبستے دور ہو جاتے ہیں۔
(ب) اگر زنگ روغن کے داغ ہیں تو سفید اپرٹ سے صاف کر دیجیے لیکن اس طرح زنگ روغن کے ساتھ فرنچیپ کی پاش بھی اتر جائے گی۔ اس لیے اس کو پھر سے پاش کر دیجیے۔
(ج) سیاہی کے دبستے یہیں اور نمک یا اور کریک ایسٹ سے صاف کیے جاسکتے ہیں۔
(د) چکنائی کے داغ گرم سوڈے کے گھول سے دور ہو جاتے ہیں۔
(س) روغن کے داغ ٹھنڈے پانی سے صاف کرنے چاہیں۔ یا داغ دالے مقام پر تھوڑا سا نمک ٹال کر اسے ہلکے ہلکے رگڑنا چاہیے۔
9. فرنچیپ کو بھی کچھی پاش بھی کرتے رہنا چاہیے۔ اس طرح وہ نہ صرف دیکھتے ہیں پر کشش بول گے بلکہ کروٹی بھی تقویٰ نہ رہے گی۔ جس دن آسمان اب راؤ ہو پاش نہیں کرنی چاہیے کیونکہ وہ سوکھ نہیں سکتی۔

2. کاچ

کاچ، باورچی خانے میں کام آتے والے برتن، دروازوں اور کھڑکیوں کے شیشے اور آرائیں کی میز کی بناوٹ میں کام آتا ہے۔



ہارا گھر



کاپخ کے برتنوں کی دیکھ بھال اور صفائی
کرنے میں مندرجہ ذیل باتوں کا خیال
رکھنا چاہیے:-

1. برتن کسی قابل اعتبار کمپنی سے خریدیے تاکہ اگر وہ ٹوٹ جائیں تو
ان کے دوبارہ لٹنے میں کوئی مشکل پیش نہ آئے۔
2. برتن سادے ڈیزائن کے ہونے چاہیں تاکہ وہ آسانی سے دھوئے جائیں۔
3. کاپخ کے برتنوں کو درسرے برتنوں سے الگ دھونا چاہیے تاکہ وہ ٹوٹ
پھوٹ سے بچے رہیں۔
4. کاپخ کے برتنوں کو دھونے کے لیے بہت گرم یعنی ابتا ہوا پانی استعمال
نہیں کرنا چاہیے۔ اس طرح وہ ٹوٹ سکتے ہیں۔
5. اگر کاپخ کے برتنوں کو پکھ دیر یا کچھ دنوں کے لیے رکھنا ہو تو ان کو
الملاکرے رکھنا چاہیے یا الگ الگ کاغذ میں پیٹ کر رکھنا چاہیے۔



کاپخ کے برتنوں کو صاف کرنا

1. استعمال کے بعد برتنوں میں پانی ڈال کر تھوڑی دیر کے لیے ایک طرف لکھ
دیتے ہیں جن میں دودھ والا گیا ہو اُن میں ٹھنڈا پانی اور چکنائی والوں میں
گرم پانی ڈالیے تاکہ ان کو دھونے میں آسانی ہو۔
 2. ان برتنوں کو صابن کے گھول، دم یا راکھ سے صاف کیا جاسکتا ہے۔
اگر ان برتنوں میں زیادہ بچنائی ہو تو صابن کے پانی یا دم میں تھوڑا سا
سودا بھی شامل کر دیجئے۔
 3. اس کے بعد یہ گرم صابن پانی میں کھنکایے اور جلدی سے صاف چھاڑن
سے پوچھ رہیں۔
 4. اگر زیادہ برتن صاف کرنے ہیں تو اُن کو آخری بار ٹھنڈے سے پانی
میں دھوئے ہیں تو کچھ برتن پوچھنے سے پہلے ہی سُوکھ جائیں گے۔ اور
اس سے ان میں صفائی اور کشش نہیں آئے گی۔
- برتنوں کے علاوہ کھڑکیوں اور دروازوں کی شیشوں کو کپڑے میں



میتھیلیٹ اپرٹ سے بھگو کر کپڑے سے رکڑا اور صاف کیا جاسکتا ہے بچتے کا پودر (سفیدی) اور ایکونیا کا گارڈھا گھول بنانے کا شیشتوں پر لگا دیجیے جب سوکھ جائے تو خشک جھاڑن سے اتارتے ہیں۔ اس طریقے سے شیشہ بہت اچھی طرح صاف ہو جاتا ہے۔

شیشے کی بولتوں اور گل داؤں کو صاف کرنے کے لیے صابن اور گرم پانی استعمال کیجیے۔ اگر گل دان میں دھجتے ہوں تو ان میں صابن کا چورا اور پانی تھوڑی دیر کے لیے چھوڑ دیجیے۔ اس طرح سبھی دھجتے آسانی سے دور ہو جائیں گے۔

3۔ بید

یہ تاثر کے درخت کے تنے سے حاصل ہوتا ہے اور اس میں بڑی پیک ہوتی ہے اس لیے اس کو سیال تیار کی جاتی ہیں۔

بید کو صاف کرنے کے لیے ہر روز جھاڑن سے پونچھتے رہنا چاہیے۔ اگر میلا ہو جائے تو اس کو نیم گرم پانی اور نمک کے گھول سے دھو دیں۔ بعد میں نمک اور ٹھنڈے پانی کے گھول سے صاف کر دیں، نمک کے استعمال سے بید میں کڑا اپن آ جاتا ہے اور اس میں اگر کوئی داخ دھجتے ہو تو وہ اتر جاتا ہے۔ اگر بید زیادہ میلا ہو جائے تو گرم پانی اور صابن سے دھو دیں۔ لیکن اس سے بید ڈھیلا پڑ جاتا ہے۔ بید کو کرنے کے لیے اس پر ابتدا ہوا سوڈے کا پانی کپڑے سے لگایئے۔ تھوڑی دیر بعد پونچھ کر کھلی ہوا میں سکھائیے۔ اتنا خیال ضرور ہے کہ سوڈے والا پانی کڑی دالے حصے کو نہ چھوے۔ درتہ اس کی پاشن خراب ہو جائے گی۔

اس کے علاوہ بید کو صاف کرتے ہوئے اُسے کسی کپڑے سے نیچے دبائیے تاکہ وہ نیچے جکنے سے ڈھیلا نہ ہو جائے۔

4۔ برتنوں کی صفائی

ہمیں کوئی گھر ایسا نہیں ملتا جہاں کسی ذکری قسم کے برتن نہ ہوں۔ برتن عام طور سے دو دھاتوں سے بننے ہیں جو مندرجہ ذیل ہیں:

1۔ نرم دھاتیں

یہ دھاتیں ہیں جن پر کھرو پخ یا لائن آسانی سے پڑ جاتی ہیں جیسے چاندی، تانبा اور

المونیم وغیرہ۔

2 سخت دھاتیں

ایسی دھاتوں پر لائُن یا کھرو پخ آسانی سے نہیں پڑ سکتیں جیسے پیل۔ اشیل۔ لہا وغیرہ۔

برتنوں کی صفائی اور حفاظت کے کچھ عام طریقے

برتن چاہے کسی بھی دھات کے بنے ہوں اور کسی بھی کام کے لیے بنائے گئے ہوں ان کی صفائی میں نیچے لکھی باتوں کا خیال رکھنا چاہیے:-

1. کھانا پکانے۔ کھلانے اور کھانے کے استعمال میں آنے والے بھی برتنوں کو ایک دم صاف کر لینا چاہیے ورنہ اس میں لگے کھانے کے ذرے سوکھ کر جم جائیں گے اور پھر برتن کو صاف کرنا مشکل ہو جائے گا۔ اگر دلت کی کمی کے باعث موت نہ ملے تو ان میں پانی بھر دینا چاہیے۔

2. مختلف قسم کے برتنوں کو الگ الگ رکھ کر دھونا چاہیے۔ اس طرح چینی اور کپکٹ کے برتن ٹوٹنے سے بچیں گے۔

3. کھانے کے لیے استعمال کیے جانے والے برتنوں میں اگر چیختائی ہو تو اُسے کسی پرانے پکڑے کے صاف ڈکڑے سے پونچ دیجیے۔ اور گرم پانی اور صابن یا راکھ سے صاف کر دیجیے۔ کپکٹ کے برتن زیادہ گرم پانی کے استعمال سے ٹوٹ جاتے ہیں۔ اس لیے ان کے لیے زیادہ سے زیادہ نیم گرم پانی استعمال کیا جائے۔

4. جن برتنوں کی دراڑوں میں کھانے، راکھ وغیرہ کے ذرے بھر جائیں، یا

گھر میو سائنس - ۸

- بھرجانے کا احتمال ہو تو انہیں برش سے صاف کرنا چاہیے۔
5. کھانے کے استعمال میں آنے والے برتنوں میں بازار کی تیار کی ہوئی پالش نہیں کرائی جاتی خاص طور سے اندر دنی جھتے ہیں تو ہرگز نہیں۔ لیکن اگر پالش کرانے کا ارادہ کرہی لیا ہے تو صرف باہر دا لے جھٹے پر کرائی یا کرنی چاہیے۔
 6. آرائش کی چیزوں کو پالش کرنے سے پہلے ان پر سے گرد غبار کپڑے سے جھاڑ پوچھ لیتی چاہیے۔
 7. جن برتنوں پر پالش کرانی ہو ان کو بالکل خشک ہونا چاہیے۔
 8. سکھوڑی سی پالش لگا کر برتنوں کو اچھی طرح رکھ دیے۔ اس طرح ان میں چک پیدا ہو جائے گی۔
 9. برتن صاف کرنے کے بعد ان کو مقررہ جگہ پر رکھ دینا چاہیے اور جھاڑن کو دھو کر سوکھنے کے لیے ہوا یا دُصوب میں ڈال دینا چاہیے۔

برتن	سامان	طریقہ
1. بیتل	گرم پانی اور راکھ، دم، الی، صابن یا یہوں، نمک، سوڈا سفیدی اور براسو (Brasso) جھاڑن اور چھپڑے وغیرہ۔ رگڑنے کے لیے ناریل کے چھکلے، سوکھی ہوئی ٹھاس اور اسٹیل دل وغیرہ۔	چکنائی دور کرنے کے لیے برتوں کو گرم پانی سے دھوندیجیے۔ پھر راکھ، دم یا صابن سے ناریل کے چھکلے سے رگڑیے۔ اگر کہیں دلخ ہو تو الی یا یہوں کو نمک کے ساتھ رگڑا کر دھو جا سکتا ہے۔ پاش کرنے کے لیے سوچھی سفیدی یا براسو سے رگڑنا چاہیے۔
2. اسٹیل	گرم پانی، دم یا صابن، اور رگڑنے کے لیے پرانا کپڑا، یا جھاڑن وغیرہ۔	اگر برتن چکنے ہوں تو گرم پانی میں بھگو دیجیے۔ پھر صابن یا دم سے دھو ڈالیے۔ اس کے ساتھ سوڈا بھی بر تا جا سکتا ہے۔ صاف تازہ پانی میں کھنگایے اور اسی جھاڑن سے پونچھیے۔
3. طی	گرم پانی، دم، سوڈا، رسیت، سفیدی، پرانے کپڑوں کے مکڑے، جھاڑن وغیرہ۔	برتن کو گرم پانی، دم یا سوڈے سے دھو دالیے۔ اگر برتن چکنائی دالے ہوں تو دم کے ساتھ سوڈا بھی بر ت سکتے ہیں۔ اگر برتوں میں کسی طرح کے دھبے ہوں تو ریت سے رگڑ کے صان کیا جا سکتا ہے۔ اس کے بعد صابن پانی میں برتوں کو دھو کسی گرم بگد پر رکھ کر سکھائیے۔ پھر سفیدی کا گاڑھا گھول ٹن پر لگا دیجیے۔ سوکھنے پر رگڑا کر منٹ کرنے سے برتن چک آئتے ہیں۔

5۔ گھر کی صفائی

گھر اور اس میں رکھے سامان کو صاف رکھنا اور دیکھ بھال کرنا بہت ہی ضروری ہے۔ گھر کے اندر۔ باہر اور آس پاس کی جگہوں کے گندے رہنے سے ہوا بھی گندی ہو جاتی ہے جس سے تندروستی خراب ہو جاتی ہے۔ گندی جگہوں پر بھیاں۔ چھر بڑی تعداد میں پیدا ہوتے اور بڑھنے لگتے ہیں۔ ظاہر ہے گھر کی صفائی کے ساتھ ہی بھیاں۔ چھروں سے نجات اور اپنی حفاظت پر حد ضروری ہے۔ بھیاں چھر کی بیماریوں اور دباؤوں کا موجب ہوتے ہیں۔ اس لیے بیماریوں اور دباؤوں سے بچنے اور صحت کو درست رکھنے کے لیے گھر کی صفائی پر خاص توجہ دینے کی ضرورت ہے۔

گھر کی صفائی خاص طور پر مندرجہ ذیل دو باتوں پر منحصر ہے:-

1 اندر وہی صفائی

اندر وہی صفائی کا مطلب ہے۔ گھر کے مختلف کمروں اور آنکھ کی صفائی۔ سبھی کمروں اور بادوچی خانے کی صفائی ہر روز کی جانی چاہیے۔ گھر کے کسی کونے میں کوڑے دان کا رکھنا بہت ضروری ہے۔ تاکہ صفائی کرنے کے بعد گھر کا سارا کوڑا کرکٹ اُس میں ڈالا جاسکے۔

بادوچی خانے کے کوڑے کو کسی ٹول یا کسی برتن میں اکٹھا رکھنا چاہیے۔ اس کے بھر جانے پر اسے کوڑے دان میں ڈال دینا چاہیے۔ یہ کوڑا کسی دسرے مقام پر نہیں چھینکنا چاہیے بلکہ ایک مقبرہ جگہ پر اکٹھا کیا جائے اور بعد میں اسے جلا دیا جائے۔ بادوچی خانے کے دروازوں اور کھڑکیوں پر جانی لکھانی چاہیے۔ کھانے پہنچنے کی چیزوں کو ہمیشہ ڈھک کر رکھنا چاہیے۔ کھانا تیار کرنے کے فراؤ بعد اس جگہ کو دھو کر صاف کر دینا چاہیے۔

ایک اور ضروری بات یاد رکھنا چاہیے کہ کھانے کے بعد بھوٹے برتنوں کو مٹی دھیو سے صاف نہیں کرنا چاہیے کیونکہ مٹی میں بیماریوں کے ہو رہیں ہوتے ہیں۔

پانی کے سچلنگ میں کھاس کے لیے گھر میں نالیاں ہوئی ضروری ہیں اور ان میں روزانہ فیٹنائل ڈالنے رہنا چاہیے تاکہ ان میں سے بدبوڑا آئے۔ ان نالیوں کا ٹھلی کی نالیوں سے سیدھا تعلق ہوتا ہے۔

گھر کی صفائی کو تاکم رکھنے کے لیے، گھر کے سامان کو کبھی کبھی دھوپ میں رکھنا ضروری ہے۔ اس طرح سمجھی چھر وغیرہ کو بڑھنے سے روکا جاسکتا ہے۔ کمروں کے فرش کو فینائل وغیرہ کے پانی سے دھوتے رہنا چاہیے۔ باورچی خانے اور غسل خانے کو بھی فینائل سے دھونا ضروری ہے۔

2 آس پاس کی صفائی

اپنے گھر کے آس پاس کی جگہ کو صاف سُتھرا رکھنا صحت اور تازگی کے لیے بہت ضروری ہے، گھر کی صفائی کا مطلب یہ تو ہرگز نہیں ہے کہ اپنے گھر کا کوڑا کرکٹ اور غلاظت کسی دوسرے کے گھر کے سامنے ڈال دیا جائے۔ یعنی وہ اس سے پڑوسی کے گھر میں پیدا ہونے والی بھیان اور چھر ہمارے گھر پر بھی دھادا بولیں گے اور ان سے نجات حاصل کرنا مشکل ہو جائے گا۔ اس لیے گھر کی صفائی کے بعد کوڑے کرکٹ کو کوڑے دان میں ڈال دینا چاہیے۔ اگر گھر کے آس پاس گرٹھے ہوں تو ان میں مٹی بھردا دینی چاہیے۔ اور گلی میں کوڑے کرکٹ کے ڈھیر نہیں لٹکنے دینے چاہیں۔ کٹے کو جلدی جلدی اٹھوا دینا چاہیے۔

اس طرح ہم دیکھتے ہیں کہ ہمیں اپنی صحت برقرار رکھنے کے لیے اور گھر کو خوبصورت بنانے کے لیے اُن کو صاف سُتھرا رکھنا بے حد ضروری ہے۔

سوال اور مشق

1. گھر بناتے وقت کس کس بات کا خیال رکھنا چاہیے اور کیوں؟
2. (الف) ہمیں اپنے گھر میں بہت سے کمروں کی ضرورت کیوں پیش آتی ہے؟
(ب) آپ بیٹھاک، مطالعے کے کمرے اور سونے کے کمرے میں کون کون سا سامان رکھیں گے؟
(ج) باورچی خانہ دوسرے کمروں سے دور کیوں ہونا چاہیے؟
3. (الف) روزانہ ہفتہ وار اور سالانہ صفائی سے آپ کیا مزاج دیلتے ہیں؟
(ب) آپ اپنے کمروں کی روزانہ صفائی کس طرح کریں گے؟

گھریلو سائنس - ۸

4. (الف) برتن بنانے میں کون کون سی دھاتیں استعمال ہوتی ہیں؟ برائیک کی دودو شایں نیچے۔
- (ب) پیتل کے برتنوں کی صفائی آپ کس طرح کریں گے؟
5. بید کی صفائی کرتے ہوئے نمک کو کیوں استعمال میں لایا جاتا ہے؟ اپنے گھر کے فرنیچر کی دیکھ بھال کیسے کروں گے؟
6. گھر کو صاف سفرہ رکھنا کیوں ضروری ہے؟ اسے کس طرح صاف رکھا جاسکتا ہے؟

عملی مشاہدہ

اسامدہ چیزوں کی صفائی کی نمائش جاہت میں ضرور کرائیں۔



تیسرا باب کپڑوں کی دلکشی بھال

1- کپڑے دھونے کے آسان قاعدے

بچو! آپ ساتویں جاہت میں کئی قسم کے کپڑوں کی دھلانی کر جائے ہیں۔ اب یہ دیکھنا ہے کہ کپڑوں کو دھونے سے پہلے یا دھوتے وقت کون کون سی باتوں پر دھیان رکھنا ضروری ہے۔

دھونے سے پہلے
1 اکھٹے کرنا

سب سے پہلے جن کپڑوں کو دھونا ہے ان کو ایک جگہ پر جمع کر لینا چاہیے۔

2 چھانٹنا

کپڑوں کو جمع کرنے کے بعد الگ الگ قسم کے کپڑے الگ کر کے سوئی کپڑوں کو مندرجہ ذیل حالتیں پانٹ کر رکھ بینا چاہیے۔

(الف) بادرپی خانے کے مجاڑن وغیرہ۔

(ب) رومال اور چھوٹے چھوٹے کپڑے۔

(ج) سفید اور سیکے رنگ کے کپڑے۔

(د) وہ کپڑے جن کا رنگ دھوتے وقت بدلتا ہو۔ یعنی کچے رنگ کے کپڑے۔

3 مرمت کرنا

اگر کوئی کپڑا پھٹا ہوا ہو تو اسے دھونے سے پہلے سی لینا چاہیے تاکہ وہ دھوتے ہوئے زیادہ نہ پھٹ جائے۔ اگر ان میں فیضی بیٹھے ہوں تو انھیں آتا رپجیے۔

4 دھبے اتارنا

اگر کپڑوں میں ایسے دھبے موجود ہوں جو عام دھلانی سے نہیں مت سکتے تو ان کو پہلے دور کرنے کی کوشش کرنی چاہیے۔

5 بھگونا

سوئی، سفید اور پچھے رنگ کے کپڑے اگر بہت پیلے ہوں تو انھیں تھوڑی دیر کے لیے پانی میں بھگونا چاہیے۔ صابن کے گرم پانی کا مرکب بنانا کو اس میں بہت پیلے سوئی کپڑوں کو بھگو یا جا سکتا ہے۔ باورچی خانے میں استعمال کیے جانے والے کپڑے، جھاڑن وغیرہ بھی ابالے جاسکتے ہیں۔ ایسا کرنے کے لیے تھوڑی حفت اور کچھ حد تک صابن کی ضرورت ہوتی ہے۔ ریشمی، ناٹے لون اور ادنی کپڑوں کو دھونے پہلے بھگونے کی کوئی ضرورت نہیں۔ اس طرح یہ کپڑے سکڑ جاتے ہیں۔

6 کلف یا گوند کا مرکب تیار کرنا

سوئی کپڑوں کو دھونے کے بعد کلف کی اور گوند کی ضرورت ہوتی ہے اس لیے اگر ریشمی اور سوئی کپڑے دھونے ہوں تو ضرورت کے مطابق کلف اور گوند کا گھول تیار کر لینا چاہیے۔

دھوتے وقت

1 سامان جمع کرنا

سب سے پہلے کپڑوں کے دھونے کا سارا سامان جمع کر لینا چاہیے تاکہ بار بار کسی چیز کے لیے اٹھنے اور لانے میں وقت ضایع نہ ہو۔

2 صابن کا انتخاب

سوئی کپڑوں کو دھونے نے لیے کسی بھی صابن کو استعمال کیا جا سکتا ہے۔ لیکن ریشمی اور ادنی کپڑوں کو صرف ایسے صابن سے دھونا چاہیے جس میں کپڑے دھونے والا سوڈا بہت کم ہو گیوں کہ اس کا ریشمی اور ادنی کپڑوں پر سزا لٹپتا ہے۔ اس لیے کپڑوں کو دھونے کے لیے مناسب قسم کا صابن استعمال کرنا چاہیے۔

3 دھونے کا طریقہ

رستمی اور ادنی کپڑے چونکہ نرم ہوتے ہیں اس لیے ان کو نرمی سے دھونا چاہیے لیکن سوتی کپڑے اکثر زیادہ میٹے اور نسبتوں ہوتے ہیں۔ اس لیے ان کو گلکر دھوایا جاتا ہے۔ ان کو صاف کرنے کے لیے بھروسی کی تھاپی یا برش بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔
4.

کپڑوں کو دھولینے کے بعد صاف پانی میں کھنچنگانا چاہیے تاکہ ان میں سے صابن پوری طرح خارج ہو جائے ورنہ پریس کرتے ہوئے ان پر سطے پہلے رامغ بڑھ جائیں گے۔
5 نیل۔کلف۔گوند۔اور سیر کے کا استعمال

سفید سوتی کپڑوں میں چک پیدا کرنے کے لیے نیل یا ٹینوپال استعمال کیا جاتا ہے۔ اور ان کپڑوں میں ذرا کڑاں لانے کے لیے کلف بھی استعمال کرتے ہیں۔ رشمی کپڑوں میں چک پیدا کرنے کے لیے فربرک اور کلف کی جگہ گوند کا گھول استعمال کرنا چاہیے۔ ادنی اور نایلوں کے کپڑوں کے لیے کسی بھی چیز کی

6 پنجوڑنا

اگر کپڑے بہت نرم نہ ہوں تو اُنھیں اچھی طرح پنجوڑ کر پانی نکال دینا چاہیے۔ ادنی کپڑوں کو ایک روپیہ والے تو یہ میں دبا کر پنجوڑنا چاہیے۔
7 سکھانا

سفید سوتی کپڑوں کو دھوپ میں سکھانا چاہیے تاکہ ان میں سفیدی اور چک آسکے۔ رنگ دار اور رشمی کپڑوں کو الٹا کر کے سایہ میں سکھانا چاہیے تاکہ دھوپ کی تیزی سے ان کا رنگ خراب نہ ہو۔ ادنی کپڑے سفید ہوں یا رنگ دار ان کو سایہ ہی میں سکھانا چاہیے۔
8 پریس کرنا

جب سوتی کپڑے اچھی طرح سوکھ جائیں تو ان پر ہنکا سا پانی پھر کر تھوڑی درد
بعد پریس کرنا چاہیے اور رشمی کپڑوں کو تھوڑا نہدار ہوتے ہوئے ہی پریس کرنا
چاہیے۔ ادنی کپڑوں کے اور گیلا کپڑا کو کر کر پریس کرنا چاہیے جب وہ اپنی
طرح سے سوکھ جائیں۔ اکثر رشمی کپڑوں پر ہلکی گرم آپنے کی
استری کرنی چاہیے۔

حصہ

2 کپڑوں کی دھلاتی کے لیے سامان

کپڑتے دھونا ایک نہن ہے لیکن اس فن کو بہترین بنانے کے لیے کچھ جیزروں کی بھی ضرورت ہوتی ہے۔ اُن میں صابن اور پانی بہت ضروری ہیں۔ ان کے علاوہ اور کئی چیزوں ہیں جن کے استعمال سے کپڑتے اور بھی خوشتما، خوبصورت، پُرکشش اور شاندار ہو سکتے ہیں اور وہ چیزوں ہیں کپڑتے دھونے کا سوڈا، سہاگا، ٹینپال اور بہر کرکے دغیرہ۔

صابن

دھلاتی کے لیے صابن ایک بہت ہی ضروری چیز ہے۔ یہ کپڑوں کا میل اور گنگی دور کرتا ہے۔ اس کی تیاری میں کھار جیسے سوڈا، کاسٹک، چربی کا ملاپ ہوتا ہے۔ چربی کی دو شیئیں ہوتی ہیں۔ ایک قسم تو نباتات سے حاصل کی جاتی ہے دوسرا قسم جانوروں سے۔ صابن کے بنانے میں کسی بھی چربی کا استعمال کیا جاسکتا ہے لیکن عام طور سے نباتاتی چربی ہوتی ہے۔ یعنی ہبے کا تیل اس میں استعمال کیا جاتا ہے۔

صابن کی قسمیں

دھلاتی کے لیے عام طور سے صابن لگکیا۔ چورا۔ پپڑی اور جیلی وغیرہ کی صورت میں استعمال کیا جاتا ہے۔

صابن کے فائدے

1. کپڑوں میں میل اکثر چکنائی سے ملا رہتا ہے جب کپڑوں پر صابن لگایا جاتا ہے تو چکنائی چھوڑے چھوٹے حصوں میں بٹ کر پانی پر تیرنے لگتی ہے۔ چکنائی کے کپڑوں کو چھوڑتے ہی دھول اور مٹی کے ذرے بھی کپڑے کو چھوڑ دیتے ہیں اور کپڑے صاف ہو جاتے ہیں۔

2. کپڑوں کو دھونے کے لیے جب صابن سے پانی میں جھاگ بنائی جاتی ہے تو صابن میں سے کھازنکلتا ہے۔ یہ کپڑوں کی چکنائی اور میل کو دور کرنے میں مددگار ثابت ہوتا ہے۔

3. صابن پانی کو کپڑوں کے ریشوں تک پہنچانے میں مددگار ثابت ہوتا ہے۔ اس طرح گندگی کے ذرے کپڑے سے نخل کر پانی پر تیرنے لگتے ہیں۔ اور کپڑے کا میل دور ہو جاتا ہے۔



ریختے کا گھول

ریختے دھونوں سے حاصل ہوتے ہیں۔ ان سے صابن کی جگہ کپڑوں کو دھوایا جاتا ہے۔ یہ اکثر زنگیں اور نیشی کپڑوں کو دھونے کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں۔ ان کا استعمال سفید کپڑوں کے لیے نہیں ہوتا ایکوں کر ریختوں سے ان کا رنگ پیلا پڑ جاتا ہے۔

ریختوں کا گھول تیار کرنے کے لیے سب سے پہلے ریختوں کو پھوڑ لیتے اور ان کی گھٹھلی بحال کر چلکا آگ کر لیجئے اور چلکے کو باریک پیس لیجئے اور ریختے (پس ہوئے چلکے) اور پانی کو ایک کر کے ہلکی اور دھیمی آنچ پر تھوڑی دیر کر لیے رکھئے۔ اب اسے پرسی پتلے کپڑے سے چھان لیجئے۔ اس گھول کو ریشمی اور اونی کپڑوں کے لیے خاص طور پر جن کا رنگ کچا ہو، دھونے کے لیے استعمال کیا جاسکتا ہے۔ اس طرح نصف کپڑے ہی اپھی طرح صاف ہو جاتے ہیں بلکہ ان کا رنگ بھی قائم رہتا ہے۔

کپڑے دھونے کا سوڈا

یہ ایک کھار ہے۔ اسے دھلانی کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ اس کے فائدے مندرجہ ذیل ہیں:-

1. اگر بھاڑک کی طرح کے سوٹ کپڑے بہت میلے ہوں تو ان کو آبائی سے پہلے پانی میں کپڑے دھونے کا سوڈا اڈال دیا جاتا ہے۔ اس طرح کپڑے صاف ہو جاتے ہیں اور جتنا بہت بھی اپھی طرح دور ہو جاتی ہے۔

2. بھاری پانی کو بلکا کرنے کے کام بھی آتا ہے۔

3. اس کو کپڑے پر گرم پرنس سے لگے ہوئے داغ چھڑانے کے لیے بھی استعمال کیا جاتا ہے۔

4. کپڑے دھونے کا سوڈا کھار ہونے کی وجہ سے میل۔ داغ اور دھیتے کے اثر کو زائل کر دیتا ہے۔ یا پوری طرح دور کر دیتا ہے۔

نوٹ:- یہ کھار بہت تیز ہوتا ہے اس لیے اسے ہوشیاری سے اور ضرورت کے مطابق ہی استعمال کرنا چاہیے۔ نہیں تو یہ کپڑے کو مکروہ کر دے گا۔

بو ریکس (سہماگا)

سہماگا ایک ہلکا کھار ہے۔ اس لیے اسے نرم یعنی اونی کپڑوں کے لیے ہی استعمال کرنا چاہیے۔ یہ کپڑے دھونے کے سوڈے کی طرح ہی کام میں آتا ہے۔

ٹینویال

یہ سفید کپڑوں کی سفیدی کو چھکانے میں بڑی مدد کرتا ہے۔ اس کو استعمال کرنے سے پہلے تھوڑے

سے گرم پانی میں گھول لینا چاہیے۔ پھر ٹھنڈے پانی میں اچھی طرح ملاکر کپڑے کو اُس میں تھوڑی دیر کے لیے بھگو دینا چاہیے۔ اس کے بعد اُسے نکال کر اور خوب اچھی طرح پختوڑ کر دھونپ نہیں شکھا دیا جاتا ہے۔

سر کے

کپڑوں کی دھلانی کے لیے بزرک بہت اہم چیز ہے۔ اس سے بڑے فائدے حاصل ہوتے ہیں۔
بزرک رنگ دار کپڑوں کے لیے خاص طور سے رشی کپڑوں کی چک آجھارنے کے لیے بہت کامیاب ثابت ہوتا ہے۔ رشی کپڑوں کو دھونے کے بعد تھوڑے سے پانی میں دو بوند بزرک کے ڈال کر ڈبوئیے اور پختوڑ کر سوکھنے کے لیے ڈال دیجیے۔
بزرک کے استعمال سے کپڑوں کا رنگ بھی پچھا ہو جاتا ہے۔
آخر کپڑوں میں زیادہ نیل لگ جائے تو بزرک کا گھول اس کو کم کر دے گا۔
بزرک ٹھنڈا ہی اور داؤں کے وجہ سے دود گرنے کے کام بھی آتا ہے۔

زیول کا گھول

یہ داغ دغیرہ ٹانے کے کام آتا ہے۔ یہ بہت ہی تیز چیز ہے۔ اس لیے اسے صرف سفید سوتی کپڑوں کے لیے ہی استعمال کرنا چاہیے۔ اس کو تیار کرنے کا طریقہ اس طرح ہے۔
سامان:

کپڑے دھونے کا سوڈا	450 گرام
اُبٹا ہوا پانی	4 پیالے
بلینگ پاؤڈر	225 گرام
ٹھنڈا پانی	8 پیالے

طریقہ:

پہلے سوڈے اور اُبٹے پانی کو گھول بیجیے۔ پھر بلینگ پاؤڈر کو ٹھنڈے پانی میں ملا کر تھوڑی زیر کے لیے ایک طرف رکھ دیجیے۔ پھر بلینگ پاؤڈر کے گھول کے اوپر کا سیال ماؤڈ لے کر سوچے کے گھول

پکڑوں کی دیکھ بحال

63

یہ ملاد تیجے اور اس کو تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیجئے تاکہ جھوس موارد نیچے بیٹھ جائے۔ اس کے بعد اس سیال مواد کو نتھار کر کے کسی گہرے رنگ کی بوتل میں اس طرح بھرد تیجے کہ اس میں ہوا داخل نہ ہونے پائے۔

اس گھول کو استعمال کرنے کے لیے اس میں نیم گرم پانی ملا کر دھستے والے حصے کو اس میں بھگوئیے۔ دھبا اتر جائے تو صابن سے دھوڑا لیئے۔

3۔ دھٹے

اکثر ایسا دیکھتے میں آیا ہے کہ ہماری کوشش اور ہوشیاری کے باوجود پکڑوں میں داغ اور دھستے پڑھی جاتے ہیں۔ جن داغ دھتوں کو صابن سے دور کیا جاسکتا ہے اُن کی اتنی منکر نہیں ہوتی، لیکن دوسرے داغ اور دھتوں کو دور کرنا ایک مشکلہ بن جاتا ہے۔ سمجھی دھستے ایک ہی ذریعے اور ایک ہی طریقے سے دور نہیں ہوتے۔ الگ الگ قسم کے دھتوں کو الگ الگ چیزوں کو ہی سے دور کیا جاسکتا ہے۔ بعض دھستے تو خاص طریقے ہی سے دور کیے جاتے ہیں۔ ان دھتوں کو مندرجہ ذیل حصوں میں تقسیم کیا جاتا ہے۔

1 نباتات سے

چائے۔ کافی۔ کوکو۔ پھل اور سبزیوں وغیرہ کے لئے ہوئے دھستے نباتاتی دھستے کہلاتے ہیں۔ ایسے دھتوں میں کھلاس شامل ہوتی ہے۔ اس لیے اُن کو ٹانے کے لیے کھار کا استعمال کیا جانا چاہیے۔

2 جاندار چیزوں سے

خون۔ انڈے۔ دودھ اور گرفت دغیرہ کے دھستے اس زمرے میں شامل ہیں۔ ایسے دھتوں میں پرڈین ہوتی ہے۔ اس لیے ان کو دور کرنے کے لیے دھتوں کو ٹھنڈے پانی سے دھونا چاہیے۔ اگر گرم پانی سے دھویا جائے تو ایسا داغ اور پکا ہو جائے گا۔

3 چکنائی سے

ان دھبتوں نے چکنائی کے ساتھ کچھ رنگ بھی شامل ہو سکتا ہے۔ یہ دبھتے تھیں۔ لیکن اور زرکاریوں بغیرہ سے ملے گئے ہیں۔ ان دھبتوں کو مٹانے کے لیے گھول اور چو سک کا طریقہ استعمال کرنے سے جتنے دور ہو جاتے ہیں۔

4 معدنی چیزوں سے

ان دھبتوں میں سیاہی، کوتار، داویاں اور رنگ کے دبھتے شامل ہیں۔ ان کو مٹانے کے لیے پہلے کھاس اور بعد میں کھار سے دھونا چاہیے۔

5 رنگ کے دبھتے

یہ دبھتے کھاس کھار کے ہوتے ہیں۔ اس لیے ان کو مٹانے کے لیے دبھتے کی اصل کو جاننا بہتر ہے۔

6 دوسرے دبھتے

مندرجہ بالا گنوائے گئے دھبتوں کے علاوہ کئی ایسے دبھتے بھی ہیں جو کسی بھی قسم میں شامل نہیں کیے جاسکتے۔ جیسے: پینے کے دبھتے۔ رنگ دروغن کے دبھتے اور بہت گرم پر اس کے دبھتے۔ ان کے علاوہ گھاس سے پڑے ہوئے دبھتے نباتاتی زمرے میں لائے جاتے ہیں۔ لیکن ان کو مٹانے کا طریقہ نباتاتی دھبتوں کو مٹانے کے طریقے سے الگ ہے۔

دھبتوں کو مٹانے یادور کرنے کے طریقے

1. جیسے ہی کپڑے پر دبھتے پڑیں ان کو مٹانے کی کوشش کرنی چاہیے۔ تازہ داغ یا دھما جلدی مٹ جاتا ہے۔ لیکن سوکھ جانے پر وہ پھا ہو جائے گا۔
2. رنگ دار کپڑوں پر سے دبھتے دور کرنے سے پہلے اس کے کسی کونے کو پانی میں بھگوکر یہ معلوم کر لینا چاہیے کہ ان کا رنگ کچا ہے یا نہیں؟ اور بھگوکے جانے پر اترتا ہے یا نہیں؟

اگر کپڑے کا رنگ کچا ہو تو ان پر ایسی چیزوں کو نہیں استعمال کرنا چاہیے جن سے ان کپڑوں کو کسی طرح کا نقصان پہنچتا ہو۔

3. یہ جان لینا بھی ضروری ہے کہ کپڑا کس قسم کا ہے کیون کہ سبھی قسم کے کپڑوں کے داغ دبھتے مٹانے کے لیے ایک ہی جیسی چیزوں استعمال نہیں کی جاسکتیں۔ مثال کے طور پر ادنی اور رشمنی کپڑوں کے داغ دبھتے دور کرنے کے لیے کپڑے دھونے کا سوڈا یا آبلتا ہرلپاٹی نہیں استعمال کیا جاسکتا۔

4. اگر یہ معلوم ہو کہ دھناتکس قسم کا ہے تو اس کو دور کرنے کے لیے نرم طریقے سے کام لینا چاہیے۔ پھر ضرورت پڑے تو ذرا تیز اتر کرنے والے طریقے کا استعمال کریں۔ اگر کوئی دھناتکس سے مت جائے تو تیز اتر کھار با تیزاب کے استعمال کی ضرورت ہی نہیں۔

5. اگر یہ معلوم ہو سکے کہ دھناتکس قسم کا ہے تو گرم پان کا استعمال بھول کر بھی نہ کرے کیونکہ اس طرح کچے دبھتے بھی کچے ہو جاتے ہیں۔

6. اگر کوئی دھناتک دا سے نہ مٹ تو دسری دوا کا استعمال کرنے سے پہلے، پہلی دوا کو اچھی طرح دھو دیتا چاہیے۔

7. اگر دھناتک دور کرنے کے لیے کسی کھار کا استعمال کیا گیا ہو تو اس کے اثر کو دور کرنے کے بعد کھناس کا استعمال کرنا چاہیے۔ اور اگر کھناس کا استعمال کیا گیا ہو تو کھار سے اس کا اثر دور کرنا چاہیے۔

8. دبھتے دالی جگر کو دوا میں اتنی دیر تک رکھنا چاہیے جب تک دھناتک دجائے جب وہ مٹ جائے تو اس جگر کو صابن کے گھول میں اچھی طرح دھولیا جائے تاکہ ساری دوا اس میں سے بیکل جائے اور کپڑے کو کوئی نقصان نہ پہنچے۔

پکڑوں پر سے مختلف قسم کے دھوؤں کو دور کرنا

نمبر شمار	د جھٹے	سوئی یا لینن	رسیمی یا اونی	ہدایت طریق
1	چائے یا کافی	1. اگر دھنبا تازہ ہو تو اس پر آب لتا ہوا پانی ڈالیے۔ 2. اگر دھنبا پرانا ہو تو دھنے پر کپڑے دھونے کا سوڑا یا سہاگر بھیلا کر اور سے آب لتا ہوا پانی ڈالیے۔ 3. د جھٹے کو اس وقت تک گلیسرن میں بھگوئے رکھیے جب تک وہ اتر ز جائے۔	1. گنگنے پانی میں بھگوئے یا ہلکے سہاگے کے گھول میں تھوڑی دیر کے لیے رکھئے۔ 2. ہلکے ہائیڈروجن پرو اسایڈ کے گھول کا استعمال کیجئے۔	1. ٹھنڈا پانی آغاز میں لا یئے۔ 2. سہاگر کا گھول استعمال میں لا سکتے ہیں۔
2	تری دار تکاری گھی اور ہلہدی	1. اگر دھنبا تازہ ہو تو سب سے پہلے اس پر اور نیچے سیاہی اور پیس کر دیجئے۔ اس کے بعد صابن سے دھوندیں۔ 2. اگر دھنبا اس پر بھی نہ سٹے تو پوٹاشیم پریمینٹ کچھ چکنا ہٹ سیاہی	1. ہلکی گرم استری سے د جھٹے کے اور اور نیچے سیاہی چوس رکھ دیجئے اور پیس کر دیجئے۔ اس کے بعد صابن سے دھوندیں۔ 2. اس طرح کچھ چکنا ہٹ سیاہی دھوئیں۔	1. صابن سے دھوئیں۔ 2. چکنائی کے دارخ پڑوں، مٹی کے تیل یا اسپرٹ سے دور ہو سکتے ہیں۔

کپڑوں کی دیکھ بھال

67

ہدایت طریق	رشیمی یا آدنی	سوئی یا لینن	دھنے	نمبر شمار
	<p>اور ایکوتیا کے گھول میں باری باری ڈبوئے پہنچیم پر میگیٹ کے داخل اوگر ٹاک ایسٹ نے مٹائے جاسکتے ہیں۔</p> <p>3. چکناہٹ کے دھنے میدے یا اشارپ کے لیپ سے بھی دور کیے جاسکتے ہیں۔</p>	<p>چوس پر آجائے گی۔ اس کے بعد کپڑے کو صابن اور گرم پانی سے دھوند بجھے اور ڈھوپ میں سکھائیے۔</p> <p>2. چکناہٹ کو دور کرنے کے لیے میدے اور اشارپ کا گاٹھا گھول دھنے پر لگا کر سایہ میں سوکھنے کے لیے رکھوں۔ سوکھنے پر اس کو آثارگر پھر سے میدے کا گھول لگائیں ایک یا دو بار ایسا کرنے سے چکناہٹ دور ہو جائے گی۔</p> <p>3. چکناہٹ کو دور کرنے کے لیے اپرٹ کا استعمال بھی کیا جاسکتا ہے۔</p> <p>4. اگر دھنبا پھر بھی</p>		

نمبر شمار	دستہ	سوئی یا لینن	ریشمی یا آونی	ہدایت طریق
کولتار	دستہ کے نیچے سیاہی چوں رکھ کر اپر سے تارپن کا تیل روٹی میں بھر کر میجے بعد میں اپرٹ سے دھوڑالے	نچھوتے تو زیول کے بلے گھول میں بگدوں۔ وجتا چھوٹ جانے کے بعد صابن سے دھویں۔	تارپن کا تیل، پٹرول یا ولینین لگانے سے دود ہو جاتا ہے۔	ریشمی اور آونی پکڑوں کی طرح۔
سیاہی	1. صابن اور پانی سے ہٹائے جاسکتے ہیں 2. تازہ دھوپوں کو دود کرنے کے لیے کٹے ہوئے لیبوں اور نمک سے رگا کر دھوپ میں سکھایتے۔ کرخت پر بھر دہی طلاقہ استعمال کیجیے لیبوں کی جگہ خاتر بھی استعمال میں لایا جاسکتا ہے 3. دستہ کو کچھ نہدھرداری میں چند لفڑوں بھیگا رہتے دیکھی اس طرح بھی داغ مٹ جاتے ہیں۔	1. صابن اور پانی کے ذریعے۔ 2. لیبوں اور نمک سے 3. ہائیڈرورجن پروگسٹ کے گھول سے	1. صابن اور پانی 2. لیبوں اور نمک سے 3. ہائیڈرورجن پروگسٹ کے گھول سے	ریشمی اور آونی پکڑوں کی طرح۔

کپڑوں کی دیکھ بھال

69

نمبر شمار	دستہ	سوئی یا لینن	ریشمی یا اُدنی	ہدایت طریق	
5.	رنگ روغن	4. پڈا شیم پر میگنٹ کے گھول سے بھی داغ دھبھے ٹٹائے جاسکتے ہیں لیکن پڈا شیم پر میگنٹ کے دھبھے ٹٹائے کے لیے اوگز یاک ایشہ کا گھول ضرور استعمال کرنا چاہیے. 5. نیول کے گھول سے۔ ٹٹی کے تیل یا تارپن کے تیل میں دھتوں کو بھگو دیجیے اور اسپرٹ کا استعمال بیجیے۔	سوئی اور لینن کی طرح۔	سوئی اور لینن کی طرح۔	ریشمی اور سوئی کپڑوں کی طرح۔
6.	آیوڈین	1. گرم پانی اور صابنے یا سوڈے کو گرم پانی میں گھول کر دھونتے بھی داغ دھبھے دور کیے جاسکتے ہیں۔ 2. میرے یا اسٹارچ کالیپ بنا کر دھبھے پر لگائیے اور تھوڑی دیر کے بعد دھوڈا لیے۔	اٹارچ کا لیپ دھبھے پر لگائیے اور تھوڑی دیر کے بعد دھوڈا لیے۔		

4۔ جزوی صفائی

عام طور پر کپڑوں کو گھر میں دھوایا جاتا ہے یا کسی دھوپی سے دھلوائے جاتے ہیں لیکن کچھ ادنی کپڑوں کو پانی کے بغیر، ہی صاف کرنا اچھا رہتا ہے تاکہ اون کا رنگ دردپ دیے کا دیسا بنائے۔ اس طرح کے کپڑوں کو بازار سے ڈرانی کلین کرایا جاتا ہے۔ ڈرانی کلین کرانے کا مطلب یہ ہوتا ہے کہ کپڑوں میں جو میل چکنا ہٹ کے ساتھ ہی لگا ہوتا ہے اس چکنا ہٹ کے دور ہوتے ہی میل بھی دور ہو جاتا ہے۔

بازار سے ڈرانی کلین کرنا بہت مہنگا پڑتا ہے۔ گھر میں بازار جیسا ڈرانی کلین تو نہیں ہو سکتا کیونکہ اس کے لیے پٹروں کی کافی مقدار میں ضرورت پڑتی ہے۔ اور ڈرانی کلینگ کی مشین بھی ضرور چاہیے۔ اس کا مطلب یہ ہے کہ اگر کپڑوں میں کہیں میل ہے تو اسے گھر ہی میں دور کیا جاسکتا ہے۔ پھر انچھے جب پانی کے بغیر کسی کپڑے کے کچھ حصوں کے میل کو دور کیا جاتا ہے تو اسے جزوی صفائی کہتے ہیں۔

1. **کھونے کا طریقہ**

اس طریقے کو استعمال کرنے کے لیے عام طور سے پٹروں۔ سیاہی چوس۔ کسی کپڑے یا روپی کی ضرورت ہوتی ہے جیسے کہ پہلے کہا گیا ہے کہ میل چکنا ہٹ کے ساتھ لگی رہتی ہے چکنا ہٹ پٹروں میں گھل جانے والی چیز ہے اس لیے اس چکنا ہٹ کے ساتھ کپڑے کی میل بھی اُتر جائے گی جس کو سیاہی چوس لے گا۔ طریقہ گھل جانے والے دھبوں کو مٹانے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

2. **چوپنے کا طریقہ**

اس کے لیے عام طور سے اسٹارچ کی ضرورت ہوتی ہے میلی اور چکنا ہٹ والی جگہ پر اسٹارچ یا اس کا گاڑھا یپ لگانے سے یہ میل اور چکنا ہٹ کو چوس لیتی ہے۔ تھوڑی درجہ اس اسٹارچ کو اُندرنے سے کپڑے کی میل بھی اُتر جائے گی۔

یہ طریقہ اکثر سفید اور ہلکے رنگ کے کپڑوں کے لیے اختیار کیا جاتا ہے۔ لیکن نکل گہرے رنگ کے کپڑوں پر اسٹارچ دکھائی دینے لگتا ہے۔



اونی شال کی جزوی صفائی

شال کو صاف کرنے سے
پہلے یہ معلوم کر لینا چاہیے کہ اس
کارنگ کیسا ہے؟ اگر ہلکا اور
سفید ہے تو اس کے لیے چونتے
کا طریقہ اختیار کرنا چاہیے۔

اس کے لیے اسٹارپ کی ضرورت ہوتی ہے۔ اگر شال کا رنگ گہرا ہے تو تھوڑے کا طریقہ استعمال کرنا
چاہیے۔ اس کے لیے پٹرول کی ضرورت ہوگی۔

سامان:-

شال۔ ایک برش۔ شال کی صفائی کرنے کے لیے اسٹارپ یا پٹرول۔ ایک پلاہینہ پٹرول روئی۔
ایک کٹوری۔ ایک میز جس پر کمبل یا چادر بھپی ہو۔ اور سیاہی چوس۔

تحویل کا طریقہ

سب سے پہلے شال سے اور پری میل کو برش سے صاف کیجئے۔

پھر شال کو میز پر بھیلا کر سینے حصے کے نیچے سیاہی چوس رکھ دیجئے۔

ایک کٹوری میں یا چڑے منڈ کی بوالی میں تھوڑا سا پٹرول ڈال کر اور ایک زندگی کی پوٹلی کی مدد
سے (یعنی پتلے کپڑے میں روئی ڈال کر) شال کی میلی جگہ پر تھوڑا تھوڑا پٹرول لگاتے جائیے۔
اس طرح میل دھیرے دھیرے گھل کر سیاہی چوس میں آجائے گا۔ اگر سیاہی چوس میلا ہو جائے
تو اس کو بدل کر دوسرا رکھ لینا چاہیے۔

اس کے بعد شال کو تھوڑی دیر کے لیے کسی کھلی جگہ پر بھیلا دیجئے تاکہ پٹرول کی بو در ہو جائے۔

پٹرول کی بو در ہو جانے کے بعد اس پر ہلکی گرم استری کرنی چاہیے۔ تیز گرم استری سے شال
کے جل جانے کا خطرو ہے۔

پٹرول کے استعمال میں احتیاط

1. روئی کی پوٹلی پر ایک بار میں تھوڑا سا پٹرول لگانا چاہیے۔ نہیں تو کپڑے یعنی شال پر پٹرول کے دھیتے

پڑھانے کا امکان رہتا ہے۔

2. پٹرول میں آگ بہت جلد آگ جاتی ہے اس لیے ابے استعمال کرتے ہوئے آگ اور جسلتی ہوئی میگنیٹ دخیرو پاس نہیں لانی چاہیے۔ استعمال کے بعد پٹرول کی بولی یا ڈبے کو اچھی طرح بند کر کے کسی غفوظ جگہ پر رکھنا چاہیے۔

بُجھنے والا طریقہ

اگر شال گہرے زگ کی ہے تو گھونٹنے کے طریقے سے شال کو برس سے صاف کر دیجیے۔ پھر اس پر سٹارپ کا پاؤ در اچھی طرح پھیلا کر اس پلیٹ کر چند گھنٹوں کے لیے ایک طرف رکھ دیجیے۔ اگر شال کسی بُجھے سے زیادہ میلی ہو تو اس پر سٹارپ کا یہ لگا کر اس وقت تک رکھ رہیے جب تک یہ پس سوکھنے اے۔ یہ کے سوکھ جانے پر برس سے اس کو آتا رہ دیجیے۔ اس کو اتر جائے تو پر بس سکھے۔

5 کپڑوں کی زنگانی

کبھی کبھی کپڑے کا زگ پھیکا پڑھاتا ہے۔ اور کبھی کوئی رنگ اچھی طرح کپڑے پر نہیں چڑھتا۔ ایسی حالت میں کپڑوں کو رنگنے کی ضرورت پڑتی ہے۔ زنگریز تو ان کی زنگانی کی بہت اجرت ناخوتی ہیں۔ اس سے پہنچنے کے لیے کپڑوں کو گھر میں زنگا جاستا ہے۔

کپڑے زنگتے ہوئے چند قابل توجہ باتیں

1. اگر ایک سے زیادہ کپڑے رنگنے ہوں جو طرح طرح کے ارشوں سے بنے ہوں (جیسے سوئی۔ رشیمی۔ اونی۔ دخیرو) تو ان سب کو الگ کر لینا چاہیے۔
2. رنگنے کے لیے پانی اتنا ہونا چاہیے کہ ہر کپڑا اس میں اچھی طرح ڈوب جائے۔ بہت کم پانی میں کپڑے رنگنے میں آن پر دھتے پڑھاتے ہیں۔
3. رنگ کا پانی تیار کرتے ہوئے دھیان رکھنا چاہیے کہ اس میں بھٹکیاں نہ پڑنے پائیں اس کے لیے زگ کی پوٹلی بنائ کر پانی میں ڈالنی چاہیے۔ یا تھوڑے سے پانی میں زگ اچھی

پٹول کی دیکھ بھال

73

طرح گھول کر چان لیا جائے پھر اسے اس سارے پانی میں ملا دیا جائے جو رنگ کے لیے کھا جاؤ۔

4. رنگ کا گھول تیار کرتے ہوئے اس بات کا دھیان رکھیے کہ رنگ کا کوئی حصہ برتن میں اداصر اُدھر نہ لگا رہے۔

5. اگر ایک پکڑا رنگ یتے کے بعد اس پانی میں اور کپڑا رنگنا ہو تو اسی پانی میں تھوڑا رنگ اور پانی اور ملایتا چاہیے۔

6. میلے کپڑوں کو رنگ سے پہلے دھونیا چاہیے تاکہ اس میں میل اور کلفت نہ لگی رہے۔

7. رنگ سے پہلے کپڑے کو سادے پانی میں اچھی طرح گیلا کر کے رنگ میں اچھی طرح گھول کر ڈالنا چاہیے۔

8. یہ جانتے کے لیے کرتیار کیتے گئے رنگ میں رنگ مناسب مقدار میں ہے یا نہیں؟ پہلے کپڑے کے ایک کونے کو یا اسی طرح کے کسی دوسرے کپڑے کے ایک نکٹے کو اس رنگ میں ڈبوئیے۔ اگر اس پر ضرورت سے زیادہ گہرا رنگ آئے تو کچھ بیجے کہ رنگ کا گھول ٹھیک ہے کیونکہ رنگ ہوئے کپڑے کا رنگ کھنگاتے اور سوکھنے پر ہلاکا ہو جاتا ہے۔

سوئی کپڑوں کی رنگانی

سوئی کپڑے دو طرح سے رنگ جاتے ہیں

1. پکے رنگ میں

سب سے پہلے رنگ کو پانی میں گھول کر گیلے کپڑے کو اس میں ڈبو دیجئے اور نکال بیجئے۔ اور اچھی طرح پنجوڑ کر سائیے میں سوکھنے کے لیے کسی ہوار جگہ پر بھیلا دیجئے۔ کپڑے میں کلف بھی لگائی جا سکتی ہے۔

2. پچے رنگ میں

بازار سے پکار رنگ خریدیے اور اسے پانی میں ملا کر آبائیے۔ رنگ میں پکاپن لانے کے لیے تھوڑا نمک یا پھٹکری ڈال دیجئے۔ کپڑے کو گیلا کر کے رنگ میں ڈال کر تھوڑا سا ابائل دیجئے۔ پھر نچوڑ کر سائیے میں سوکھنے کے لیے ہوار جگہ پر بھیلا دیجئے۔ اگر ضرورت ہو تو کپڑے میں کلف بھی لگائی جا سکتی ہے۔

ریشمی کپڑوں کی رنگانی

ریشمی کپڑے بھی سوتی کپڑوں کی طرح ہی رنگے جاتے ہیں لیکن ان کو سوتی کپڑوں کی طرح ابala نہیں جاتا بلکہ تھوڑی دیسمی آپنے پر زنگا جاتا ہے۔ ریشمی کپڑے پر زنگ آسانی سے آ جاتا ہے اور یہ پچھا ہوتا ہے۔

اگر کسی ریشمی کپڑے پر زنگ پڑھانا ہو تو سب سے پہلے پانی کو ابالنے کے لیے آگ پر رکھ دیجئے پھر اس میں زنگ ملا کر تھوڑی دیر کے لیے اگبٹنے دیجئے۔ اور دیسمی آپنے کر کے اس میں کپڑے ڈال دیجئے۔ تھوڑی دیر بعد اسے نکال کر گوند اور سیر کے گھول میں ڈبو کر خود لیتئے اور سا یے میں سکھائیے۔ ریشمی کپڑوں میں کلفت کی جگہ گوند کا پانی استعمال کیا جاتا ہے اور چمک لانے کے لیے سر کے کام پانی۔

اوی کپڑوں کی رنگانی

اوی کپڑوں کو رنگنے کے لیے بازار میں خاص قسم کے زنگ ملتے ہیں۔ اس لیے اوی کپڑوں کو ان ہی روگوں میں رنگنا چاہیے۔ ریشمی کپڑوں کی طرح اوی کپڑوں کو بھی تیز آپنے پر نہیں زنگا جاتا بلکہ پہلے تو زنگ کو پانی میں گھول کر ابال لینا چاہیے۔ پھر اوی کپڑے اس میں ڈال کر ہلکی آپنے پر رکھے رہیے پھر اس کو نکالیے۔ زنگ کے پانی میں تھوڑا سا ایشک ایسٹ ملا کر دیسمی آپنے میں پکنے دیجئے۔ دو چار منٹ بعد اوی کپڑے کو بھی اس میں ڈال کر تھوڑی دیر کے لیے آگ پر رہنے دیجئے۔ ایشک ایسٹ کے استعمال سے نہ صرف اوی کپڑے کا زنگ پک جاتا ہے بلکہ اس میں چمک آ جاتی ہے۔ اس کے بعد کپڑے سادے پانی سے نکال کر سوکھنے کے لیے سایے میں بھیلا دیجئے۔

سوتی دوپٹے کی رنگانی

سامان:

دوپٹہ۔ زنگ۔ ڈول۔ پانی۔ ڈنڈا۔ نمک یا چھکری اور کلفت دغیرہ۔

طریقہ:

پانی کو ابلنے کے لیے ریکے۔ پھر زنگ کو پوٹلی میں یا مدد کر ابلنے پانی میں ڈال دیجئے اور اس کو

دو چار منٹ تک اُبلنے دیجئے۔ پھر دوپتے کو گیندا کر کے زنگ کے گھول میں اچھی طرح کھول کر ڈال دیجئے۔ اس کے ساتھ ہی تھوڑا سا نمک یا چھٹکری بھی رنگ والے گھول میں ڈال دیجئے تاکہ زنگ پکا ہو جائے۔ لیکن جب دوپتے کو زنگ میں ڈالا جائے تو اُسے ڈنڈے سے ہلاستہ رہنا چاہیے۔ تاکہ سارے دوپتے پر زنگ اچھی طرح چڑھ جائے۔ تھوڑی دیر کے بعد آسے زنگ سے نکال دیجئے اور سادے پانی میں کھنکایلے اور دوپتے کو کلفت لگا دیجئے۔ اور پھر شوٹ کر سایے میں سکھایئے۔ رنگ ہوئے دوپتے کو تار یا رسی پر نہیں سکھانا چاہیے اس سے دوپتے کے زنگ میں فرق آ جاتا ہے۔ دوپتے کو ہاتھ تیس کپڑکر بایہموار جگہ پر سکھانا چاہیے۔

سوال اور مشرق

1. پکڑوں کو دھونے سے پہلے کون کون سی باتوں کا دصیان رکھنا چاہیے؟ وضاحت سے لکھیے۔
2. خالی جگہوں کو پر تکھیے:
- (الف) اگر پکڑوں میں نیل زیادہ لگ جائے تو اس کو کم کرنے کے لیے کا استعمال کرنا چاہیے۔
- (ب) پکڑے دھونے کا سوڑا صرف پکڑوں کے لیے ہی استعمال میں لانا چاہیے۔
- (ج) صابن تیار کرنے کے لیے اور کی ضرورت ہوتی ہے۔
- (د) پکڑوں میں سفیدی لانے کے لیے نیل کی جگہ کا استعمال کیا جاسکتا ہے۔
- (الف) اونی پکڑوں کی دھلانی کے لیے آپ رستھے کا گھول کیسے تیار کریں گے؟
- (ب) صابن سختی قسم کا ہوتا ہے؟ پکڑوں کو دھونے میں اسے کیوں استعمال کیا جاتا ہے؟ دھیسے کتنی قسم کے ہوتے ہیں؟ ہر قسم کی دو دو مثالیں دیجئے۔
4. مندرجہ ذیل دھیسے آپ کس طرح دور کریں گی؟
- (الف) ریشمی پکڑوں پر کے رسدار ترکاری کے دھیسے؟
- (ب) سوتی قسم پر جائے کے دھیسے؟
- (ج) رییان کی قیص پر آیو ڈین کے دھیسے؟
- (الف) پکڑوں کی جزوی صفائی کرتے ہوئے چونے کا طریقہ کب استعمال کرنا چاہیے؟
- (ب.) کسی گہرے زنگ کی شال کی صفائی آپ کیسے کریں گے؟

7. پکڑوں کو زنگھتے دلت کون کون سی با توں پر دھیان رکھنا چاہیے؟
8. سوتی پکڑوں کی زنگھائی کتنی قسم کی ہوتی ہے؟
9. دھلانی گرتے دلت نیچے لحمی چیزیں کب اور کہاں استعمال کی جاتی ہیں؟

(الف) گند کا پانی

(ب) نمک

(ج) ایشک ایڈ

شجر بہ

1. مختلف طرح کے دھپوں کو دوڑ کرنے کی مشت کرائی جائے۔
2. کسی سوتی پکڑے کی عام اور آسان زنگھائی کی مشت کرائی جائے۔
3. کسی ادنی پکڑے کی ڈرائی کلینگ صفائی کی نمایش کلاس میں کی جائے۔

پوچھا باب

پچوں کے کپڑے

1 پچوں کے فرائک کی چولی



عمر کے مطابق جیسے جیسے پچوں کا جو ٹرھتا ہے دیسے دیسے ان کے جسم کی شکل ہوتی رہتی ہے۔ اس دور میں ان کے کپڑوں کے صحیح ناپ کی طرف زیادہ توجہ دینی چاہیے۔ اس حقیقتی ہم پچوں کے فرائک کی چولی کے بارے میں پڑھ سکتے ہیں۔ اسی کی بنیاد پر نیچس، فرائک، بلاؤز، روپرے وغیرہ کی سالائی بھی کی جاسکتی ہے۔ کپڑا اگذا یا چھوٹا جیسا بھی بنانا ہے تاپ کو اس کے مطابق ٹھہرایا گھٹایا جاسکتا ہے۔



خاک:

عمر 4 سے 6 برس
ناپ:

لبائی 26 سینٹی میٹر
(گگے سے کرہنک)

چھاتی 60 سینٹی میٹر
(چاروں طرف کی)

کاغذ کا ناپ:
لبائی 26 سینٹی میٹر
چھڑائی 30 سینٹی میٹر
(چھاتی کا آدھا)

طریقہ

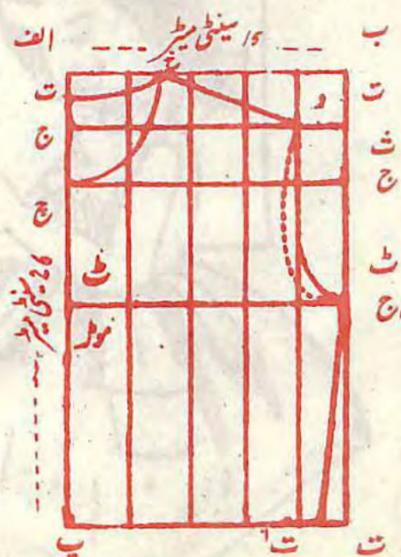
1. 26 سینٹی میٹر لبا اور 30 سینٹی میٹر چوڑا کاغذ بیجے۔ اسے چوڑائی کی طرف سے آدھا موڑ دیجئے۔ اس موڑ کو بائیں طرف رکھے۔
2. چاروں کو زون کا نام الف۔ ب۔ پ۔ ت رکھے۔ الف۔ ب۔ اور پ۔ ت۔ چوڑائی 15 سینٹی میٹر ہے۔ الف۔ پ۔ اور ب۔ ت۔ لمبائی 26 سینٹی میٹر ہے۔
3. کاغذ کو چوڑائی کی طرف پانچ برابر کے حصوں میں بانٹے۔ اس طرح ہر حصہ 3 سینٹی میٹر کا ہو گیا۔
4. پھر کاغذ کو لمبائی کی طرف نصف بانٹئے۔ ٹ۔ ل۔ رکھیں۔ یہ چھاتی کی لکیر ہے۔
5. الف۔ ٹ۔ کو آدھا بانٹئے۔ اس کا نام ٹ۔ ل۔ رکھیے۔ یہ تیرے کی لکیر ہے۔
6. الف۔ ٹ۔ کو آدھا بانٹئے۔ اس کا نام ت۔ ٹ۔ ل۔ رکھیے۔ یہ کندھے کی لکیر ہے۔
7. الف۔ ب۔ گلے کی لکیر ہے اور الف۔ ٹ۔ یہ کمر کی لکیر ہے۔

پچلا بلاک

1. الف سے پیچے کی طرف آدھا بلاک بیجے۔ اس نقطے کا نام ج رکھے۔ الف سے دائیں طرف درسے بلاک کو نصف کر کے ایک نقطہ خ بیجے۔ خ اور پھر کو گولائی سے مادر بیجے۔ یہ پشت کا گلاہے۔
2. خ کو تپرے کی لکیر پر چوتھے بلاک سے مادر بیجے۔ اس نقطے کا نام د رکھے۔ یہ کندھے کی کچھی طرف کی کاث ہے۔
3. د کو ج سے مادر بیجے۔ یہ بازو کی پشت کی گولائی ہے۔

آگے کا بلاک

1. خ کوٹ سے مادر بیجے۔ یہ آگے کا گلاہے۔ بازو کے آگے کی گولائی کے لیے د سے چوتھے



بچوں کے کپڑے

بلاک کا $\frac{2}{3}$ حصہ اندر کی طرف لے کر گولائی میں بجھے۔
 ج سے $\frac{1}{3}$ بلاک اندر کی طرف لے کر اس نقطے کا نام ت رکھ دیجئے اور ت اور پ
 کو ملاد دیجئے۔ یہ دونوں طرف کی کمرکی کاٹ یا کٹائی ہے۔

خاکہ کا ٹانا

پہلے خ اور ت کی گولائی کو کاٹیے۔ پھر خ اور د کو کاٹیے۔ اب د اور ت
 کی گولائی کاٹیے۔ ج اور ت کو کاٹیے۔ یہ پشت کا حصہ ہو گیا۔ اب کاغذ کی ایک اور ت پکڑ کر خ
 اور ش کی گولائی کاٹیے۔ پھر د سے ج د کی گولائی کاٹیے۔ یہ آگے کا حصہ ہو گیا۔ اب کاغذ
 کے موڑے ہوئے حصے کو کاٹ دیجئے۔ اس طرح ایک آگے کا اور ایک بلاک پشت کا بن گیا۔

2- پرنسس پیپی کوٹ

خاکہ:



عمر 4 سے 6 برس تک

ناب

لبائی	54 سینٹی میٹر
چوڑائی	61 سینٹی میٹر
تیرا	28 سینٹی میٹر

کاغذ کی ناب

لبائی	54 سینٹی میٹر
چوڑائی	61 سینٹی میٹر

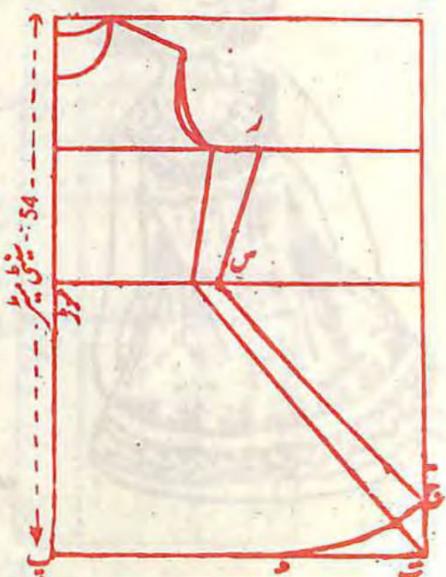
طریقہ:

1 54 سینٹی میٹر لمبا اور 61 سینٹی میٹر چوڑا۔ دو الگ الگ

- کاغذ لیجئے۔ کاغذوں کو چڑائی کی طرف سے آدھا موڑ دیجئے۔ موڑ کو اپنی بائیں طرف رکھئے۔
2. چاروں کنوں کا نام الف۔ ب۔ پ۔ ت۔ رکھئے۔ الف۔ پ۔ اور ب۔ ت۔ لمباً 54 سینٹی میٹر۔
 - الف۔ ب۔ اور پ۔ ت۔ چڑائی 30.5 سینٹی میٹر ہے۔
 - ایک کاغذ لیجئے۔ اس پر بنچے کی چوپی کی پھپلی طرف کے حصے کو اس طرح رکھئے کہ چوپی کے لگے کا نقطہ ج۔ د۔ لکیر تک آئے۔ پھر ملے۔ گندھ۔ کی لکیر بازو کی گولائی اور کمر کی لکیر کے نشان لگائیں۔
 - اب دوسرے کاغذ پر بنچے کی چوپی کا آگے کا حصہ رکھئے اور پشت کے حصے کی طرح اس پر بھی نشان لگائیں۔
 - بازووں کی گولائی کو 4 سینٹی میٹر داہنے ہاتھ کی طرف باہر کو بڑھا دیجئے۔ اس نقطے کا نام ر رکھ دیجئے۔
 - کمر کی لکیر کو 2 سینٹی میٹر باہر کی طرف بڑھا دیجئے۔ اس نقطے کا نام س رکھئے۔ اور ر اور س کو ٹلا دیجئے۔
 - ت سے اور گی طرف 2 سینٹی میٹر لیجئے۔ اس نقطے کا نام ح رکھئے۔ اور س، ح کو ٹلا دیجئے پھر
 - پ کی لکیر پر گولائی سے ٹلا دیجئے۔

- ٹھان**
1. آگے کے اور پیچے کے حصے کی ٹھان کے لیے
نشان لے ہوئے ہتوں کو کاٹئے۔
 2. اب اگلی اور پھپلی ڈھانچے لے کر کپڑے
کے ٹکڑوں پر رکھئے۔ ملے۔ گندھ۔ بازو
اور پیچے کے موڑ سلانی کے لیے 1 سینٹی میٹر
سے زیادہ پکڑ لیجئے۔ کتابوں کی سلانی
کے لیے 25 سینٹی میٹر سے زیادہ
پکڑ لے گز نشان لگائیں۔ اور ان ہی
نشان لگائے گئے ہتوں کی عمد سے
کپڑے کو کاٹئے۔

ب - 30.5 سینٹی میٹر - - - الف



بچوں کے کمرے

سلامی

خندھوں پر اور کناروں پر مشین کا بنیجہ بکھیے۔ گلے۔ بازوؤں اور نیچے کے موڑ پر 1.5 سینٹی میٹر چوڑی ترجیحی پتیاں یا پائپنگ لگا کر ترپائیں کیجیے۔ 2.5 سینٹی میٹر چوڑی دو جگاریں بنائیں۔ انہیں نیچے ایک دوسرے کے بعد لگائیں۔ نیچے جھال مرٹر ہوئے حصے سے 1.5 سینٹی میٹر نیچے لٹکتی رہنی چاہیے

پکڑا

1 1/4 میٹر کیمک پاپلین

3-اے "لاں فراں"

خاکہ
عمر

4 سے 6 برس تک

لبائی
چھاتی
(
تیرا
ہپ

56 سینٹی میٹر
 $66 = 56 + 10$ سینٹی میٹر
سینٹی میٹر دھیلا رکھنے کے لیے)
28 سینٹی میٹر
66 سینٹی میٹر



طریقہ:
1. 56 سینٹی میٹر لمبے 66 سینٹی میٹر چوڑے سائز
کھاکی کا غذ بیجیے۔ کاغذ کی چوڑائی کی طرف

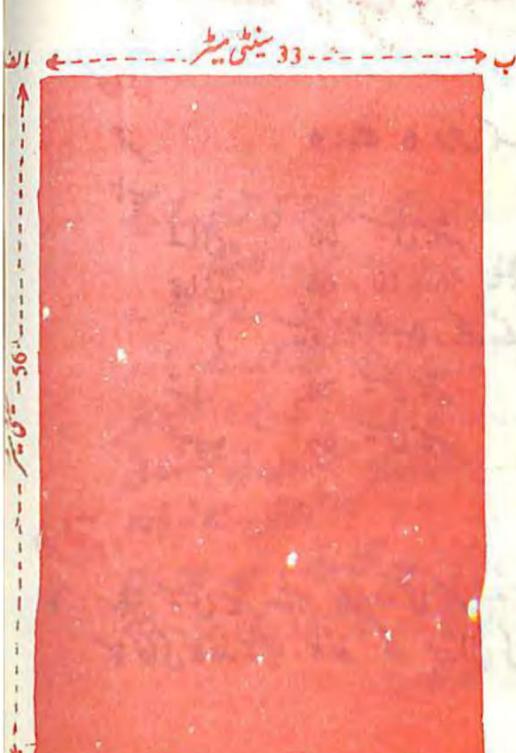
- سے آدھا موڑ دیجئے۔ موڑ کو اپنے بائیں طرف رکھئے۔
2. چاروں کونوں کا نام الف۔ ب۔ پ۔ ت رکھئے۔ الف۔ پ اور ب۔ ت۔ لمیانی 56 سینٹی میٹر ہے۔ الف۔ ب اور پ۔ ت۔ چوڑائی 33 سینٹی میٹر ہے۔
3. پشت کے حلقوں کے لیے خاکی کاغذ کا ایک مکڑا لبھئے۔ اس پر بچے کی چولی کی پشت کا حصہ اس طرح رکھئے کہ چولی کے گلے کا نقطہ الف۔ ب کی لائی پر آئے۔ پھر گلے کندھے۔ بازو اور کمر کے لیے نشان لگائیے۔
4. دوسرے کاغذ پر چولی کے آگے کا حصہ رکھ لبھئے اور پشت کے حصے کی طرح نشان لگائیے۔
5. دونوں کاغذوں پر بازوؤں کی گولائی کو 5 سینٹی میٹر داہنے ہاتھ کی طرف باہر کو بڑھا دیجئے۔ اس نقطے کا نام ٹ رکھ لبھئے۔
6. مکر کی لکیر سے نیچے کی جانب 15 سینٹی میٹر لبھئے۔ یہ سب لائی ہے۔ اس لائی کو چھاتی کی لائی جتنا بڑھایں گے اور آخری نقطے کا نام ٹ رکھ لبھئے۔
7. ت سے اوپر کی جانب 2 سینٹی میٹر لبھئے
اس نقطے کا نام د رکھئے۔ ٹ۔ ج اور د
کو سیدھی لکیر سے ملا دیجئے۔
8. د کو پ۔ ت۔ لکیر پر گولائی سے ملا دیجئے۔

کٹائی

آگے کے اور پیچے کے حصے کی کٹائی کے لیے
نشان بھگے ہوئے حلقوں کو کاٹیے۔

بازو کی ناپ

- لمیانی 14 سینٹی میٹر
 (چھاتی کا 14 حصہ)
- چوڑائی 26.5 سینٹی میٹر
 (چھاتی کا آدھا ½ سینٹی میٹر)

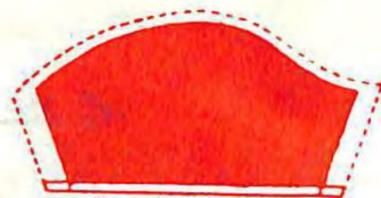
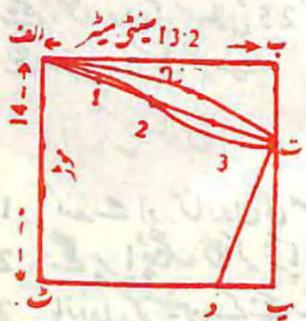


بچوں کے کپڑے

83

طریقہ:

1. 14 سینٹی میٹر لمبا اور 26 سینٹی میٹر چڑا کا غذ بیجے۔ کاغذ کو چڑائی کی جانب سے آدھا موڑ دیجئے۔ موڑ کو اپنے بائیں ہاتھ کی طرف رکھئے۔
2. چار دوں کوتون کا نام اف۔ ب۔ پ۔ ٹ۔ رکھئے۔ ب سے نیچے ت کی جانب پیچے کی چوپی کی لمبائی کا $1/5$ حصہ یعنی 5 سینٹی میٹر بیجے۔ اس نقطے کا نام ج رکھئے۔
3. ج اور اف کو سیدھی لکیر سے ملادیجئے۔ اس لکیر پر ایک خط کو چار حصوں میں بانیٹے۔ تینوں نقطوں پر نمبر لگھئے۔ 1,2,3
4. دو نمبر سے 15 سینٹی میٹر اوپر کو بیجئے۔ اس نقطے کا نام در رکھئے۔ 1، ج اور ت گولائی نے ملادیجئے۔ یہ بازو کی پشت کی گولائی ہے۔



5. ایک نمبر سے 7 سینٹی میٹر اور تین نمبر سے 7 سینٹی میٹر نیچے کو بیجئے۔ 1 سے گولائی کو شروع کر کے نمبر ایک سے ملاتے ہوئے نمبر دو سے نیچے کی طرف نمبر تین سے ملاکرت پر ختم کیجئے۔ یہ اگلے بازو کی گولائی ہے۔
6. پ سے ت کی طرف 10 سینٹی میٹر لے کر اس کا نام ج رکھئے۔ ت کو ج سے ملائیے۔

بازو کی کٹائی

ج، د کو کاٹیے۔ ذ۔ ر اور ٹ کی گولائی کا ٹیٹے۔ بازو کھول کر اس کی اگلی گولائی کا ٹیٹے۔

فراک کا (کپڑے پر) کاٹنا

آگے کی اور پشت کی ڈراننگ کو کپڑے کے نکل دن پر آپسون سے چپاں کر دیجئے۔ گلے، کندھے اور بازو کی سلامی کے لیے 1 سینٹی میٹر سے زیادہ کپڑا لیجئے اور کناروں کی سلامی اور نیچے کے موڑ کے لیے 2.5 سینٹی میٹر سے زیادہ کپڑا لیجئے اور نشان لگائیں۔ انھیں نشان لگے حصوں سے کپڑا کاٹیں۔ فراک کی پشت کی جانب کو دھتوں میں کاٹ دیجئے۔ یہ اس لیے کہ فراک پشت سے کھلی رہے گی۔

بازد کا (کپڑے پر) کاٹنا

دونوں بازوؤں کے لیے کپڑا لیجئے اور ہر حصے پر بازد ڈراننگ کھول کر آپسون کے ذریعے چپا کر دیجئے۔ تصویر یا نقش کے مطابق بازوؤں کی گولائی اور بازو کے موڑ کے لیے 1 سینٹی میٹر کپڑا لیجئے۔ کناروں کی سلامی 2.5 سینٹی میٹر سے زیادہ کپڑا لے کر نشان لگائیں اور انہی نشان لگے حصوں سے کپڑا کاٹیں۔

فراک کی سلامی

1. کندھے اور کناروں کی سلامی پر صرف مشین سے بخیہ ہو گا۔
2. گلے پر پائیں کاکر ترپائی کی جائے گی۔
3. بازوؤں کو مشین کے بچے کے ذریعے جوڑا جائے گا۔ اور آگے کے حصے کو موڑ کر ترپائی کی جائے گی۔
4. فراک کے پشت کے حصے کو کھلا رکھنے کے لیے ایک جانب کی پیٹی کو بڑھا کر اور دوسری طرف طڑی ہوئی سادی پیٹی لگے گی۔ ان پیٹیوں پر ترپائی ہو گی۔ پیٹیوں پر مک یا پٹی بن لگائے جائیں گے۔
5. بچے کے موڑ پر ترپائی ہو گی۔

فراک پر لیس لگائی جاسکتی ہے یا کڑھائی کی جاسکتی ہے۔ جیب اور کالر لگایا جاسکتا ہے۔ آگے والے حصے میں خوش نہ کڑھائی بھی کی جاسکتی ہے۔ اور کالر پر لیس بھی لگائی جاسکتی ہے۔

اب فراک تیار ہے۔ اسے پریس کر کے سنبھال کر رکھئے۔

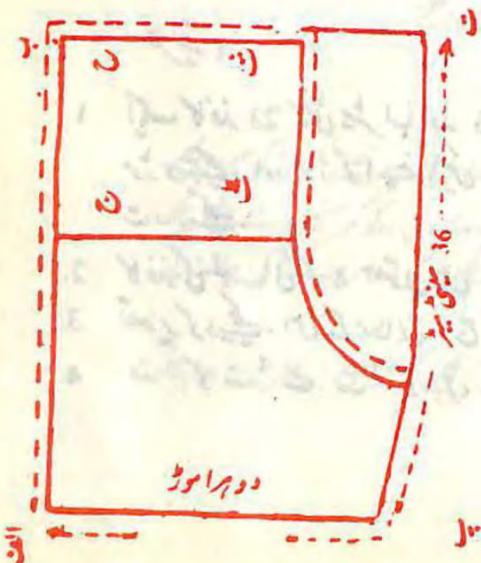
4 روپر

اس سے پہلے لڑکوں کے پہننے کے کپڑوں کی کٹائی، سلانی سکھائی گئی تھی۔ اب ہم لڑکوں کے پہننے کے پڑبڑے بنانا اور تیار کرنا سیکھیں گے۔ اس باب میں روپر کو موضوع بناتے ہیں۔ نقشے یا تصویر کو دیکھنے سے واضح ہوتا ہے کہ روپر کے دو حصے ہوتے ہیں۔ ایک اور کا۔ دوسرا نیچے کا۔ لڑکوں کا روپر فرماں کی چولی اور جانگھی یا نیکر کی مردے سے تیار ہوتا ہے۔ بچو! آپنے ساتوں کلاس میں جانگھیا تیار کرنا سیکھا تھا۔ اسی کی بنیاد پر اب آپ کو روپر کا پختا حصہ بنانا سکھاتے ہیں۔

عمر 1 سے 2 برس تک

روپر کا پختا حصہ

روپر کے پختے حصے کا خاکہ تیار کرنے کی ضرورت نہیں ہوتی۔ اس لیے صرف جانگھی کے خاکے کی بنیاد پر آئیے روپر کا پختا حصہ کا ہیں۔



طریقہ:

1. ب سے پہلے جانگھی کی ڈرانٹنگ کیجیے۔ (جس طرح ماتوں کلاس میں کی تھی)
2. 72 سینٹی میٹر چوڑا اور 57 سینٹی میٹر لمبا کپڑا لیجیے
اس کپڑے کو پیسا بیانی کی طرف سے اور بھر چوڑائی
کی جانب سے آدھا موڑ لیجیے۔ اور دوسرے موڑ کو بائیں
طرف اور اکھرے موڑ کو نیچے کی جانب رکھیے۔
3. چاروں کونوں کا نام الف. ب۔ پ۔ ت رکھیے پھر

گھریلو سامنے - ۸

کاغذ پر کئے ہوئے جانچیے کو پڑتے پر اس طرح رکھئے کہ اس کا دہرا موڑ پڑتے کے دہرے موڑ اور
اکھر موڑ پڑتے کے اکھرے موڑ پر آجائے۔

سلانی

ٹ اور ٹ کی گولائی کے باہر کی جانب نیفے یا کناروں کی سلانی کے لیے ایک ایک سینٹی میٹر
اور پکڑا لے کر نشان لگائیے۔ بھرنشان لگے حصوں کو کاٹیے۔

سلانی

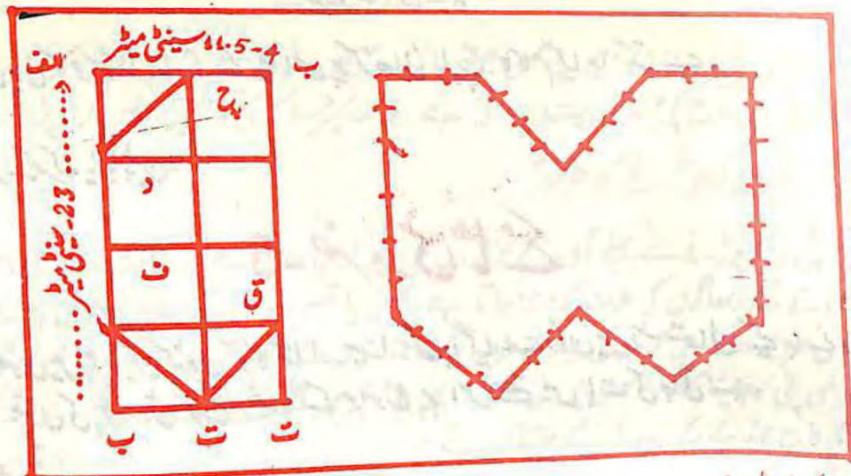
1. روپیر کے کناروں کو جانچیے کہ طرح چھٹی سلانی کے ذریعے سی دیجیے۔
2. ٹانگوں کی گولائی پر 2 سینٹی میٹر چڑی ترجیحی پیمان لگائیے اور موڑ کر ترپائی کیجیے۔ ان میں الاٹک
پڑتے گا۔
3. کریں پیشیں ڈال کر 5 سینٹی میٹر چڑی پیٹی لگائیے۔ اس پیٹی کو آدھا موڑ دیجیے اور ترپائی کیجیے۔ روپیر
کی پشت کی طرف 6 سینٹی میٹر بھی بٹنوں کی پیٹی بنے گی۔ پیٹی تیار ہو جائے تو اس پر کاچ کر کے
بٹن لگائیے۔

روپیر کا اور کا حصہ

طریقہ :

1. ایک کاغذ 23 سینٹی میٹر لمبا اور 23 سینٹی میٹر چڑا لیجیے۔ اس کی چڑائی کی طرف سے
موڑ دیجیے۔ اور موڑ کو اپنے بائیں ہاتھ کی طرف رکھئے۔ چاروں کونوں کے نام الف. ب. پ.
ت۔ رکھئے۔
2. کاغذ کی لمبائی کو 4 حصوں میں اور چڑائی کو 2 حصوں میں بانٹ دیجیے۔
3. تصویر کو دیجیے۔ اس کے مطابق حج کو د سے ملا دیجیے۔ یہ گلے کے لیے ہے۔
4. ف کوت^۱ سے ت^۱ کو ق سے ملا دیجیے۔

بچوں کے کپڑے



خاکے کی کٹائی

پ ہے داردن سے ت اور ت سے ق کی لکیر کا ہے۔ اور تصویر کی طرح خاکے کو کھول دیجئے۔

کپڑے کا ٹانا

47 سینٹی میٹر لمبا اور 24 سینٹی میٹر چوڑا کپڑا لیجئے۔ کپڑے کو لمبائی کی طرف سے آرھا موڑ دیجئے۔ اس تصویر یا نقش کی طرح کاملا ہوا خاکہ آپنوں سے چسپاں کرو دیجئے۔ چاروں طرف ایک ایک سینٹی میٹر زیادہ کپڑا سلائی کے لیے بیجئے۔ اب دو ہری چوپی کے لیے یہ دو ٹکڑے بن گئے۔

سلائی (فیٹ)

38 سینٹی میٹر چوڑے اور 8 سینٹی میٹر لمبے کپڑے کے دو ٹکڑے بن گئے۔ ہر فیٹ کو موڑ کر سی بیجئے۔ پھر ان کو سیدھا کر دیجئے۔ فیتوں کے کناروں کو دو ہری چوپی کے کندھے میں رکھ کر مشین سے جوڑ دیجئے۔ اب چوپی کو چاروں طرف سے سی دیجئے۔ صرف تھوڑا سا حصہ کھلا رکھئے تاکہ اسے سیدھا کیا جاسکے۔ چوپی کو سیدھا کر کے کھلی جگہ کو کھڑی ترپانی سے بند کر دیجئے۔ اس چوپی کو روپر کے سامنے کی طرف پہنچی سے جوڑ دیجئے۔ نیتے کے پچھے کناروں پر کاچ بنائیے۔ روپر کی پشت والی پتی پہنچن لگائیے۔

روپر کی چولی کو خوشنما بنانے کے لیے اس پر کڑھائی یا پچ کا کام کیا جاسکتا ہے۔
 پھر
 میستر کیمرک یا پاپین۔

5- ضروری طائے

بچھے حصوں میں جن تین پکڑوں کو کاٹنا اور سینا سکھایا گیا ہے۔ ان میں استعمال کیے جانے والے ترجیحی پتی۔ بیٹوں کی پتی۔ بن کاچ وغیرہ کے موضوع پر اس حصے میں بات کی جاتی ہے۔

ترجیحی پیار

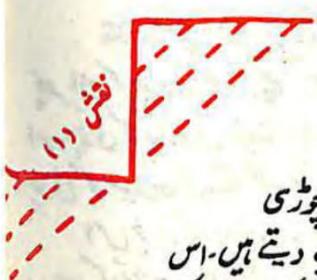
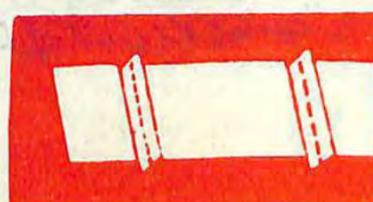
سلے ہوئے پکڑوں کے کناروں کو کئی طرح سے موڑ جاسکتا ہے۔ سیدھے حصوں کو تو زیع سے موڑ سکتے ہیں کیونکہ وہ آسانی سے ٹھجاتے ہیں میکن گولاں کے کناروں کو زیع سے نہیں موڑ سکتے۔ کیونکہ ان میں جھوٹ پڑجاتا ہے۔ اس لیے ان حصوں پر آڑی پیوں کا عمل لانا پڑتا ہے۔ آڑی پیوں کو آسانی سے کھینچ کر دوری پر لگاسکتے ہیں کیونکہ ان میں پیک ہوتی ہے۔ ترجیحی پتی کو پائیگاں کی شکل یا پوری طرح اندر موڑ کر بھی لگاسکتے ہیں۔

آڑی پتی بنانے کا طریقہ
 آڑی پیار تیار کرنے کے لیے کپڑے کا ٹھکرائے کر ایک

کرنے پر اس طرح رکھتے ہیں
 کرتکون بن جاتی ہے اور تکون
 کی لمبی لکیر یا خط ترچھا ہوگا۔ جتنی
 پوری پتی کی ضرورت ہوتی ہے

ترچھے خط یا لکیر کے مطابق اتنی ہی چڑی
 پیوں کے لیے ناپ نشان لگا کر کاٹ دیتے ہیں۔ اس
 طرح جتنی پیار چاہیں ان کے لیے ہمیں پتی کی ناپ کے
 مطابق ہی نشان لگا کر نقش (۱) کے مطابق کاٹ لیتے ہیں۔

نقش (۱)



پھول کے پڑتے

89

ترجھی ٹھیاں بنانے کے لیے کسی بھی سائز کے چھوٹے چھوٹے مکڑوں کو چھوڑ کر ایک چکور کروانا بنا جاتا ہے اس طرح پڑتے کی بچت ہو جاتی ہے۔ پڑتے پڑتے کو بیکار ضایع نہیں کرنا پڑتا۔

پھول کو جوڑنے کا طریقہ

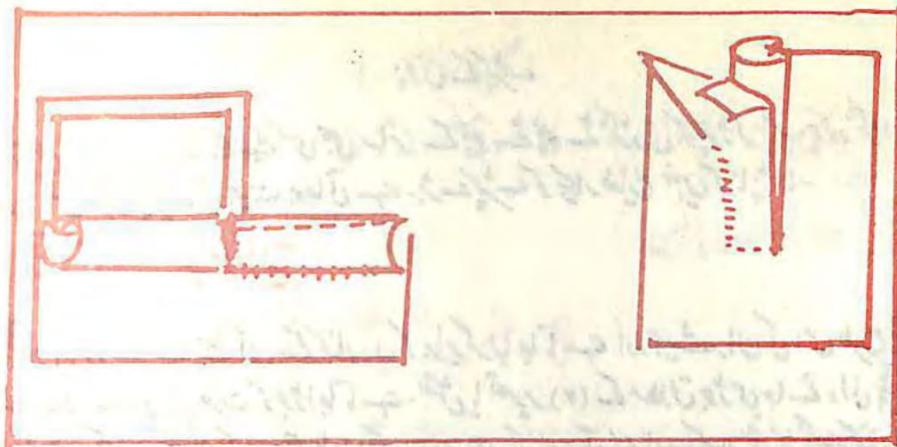
پھولوں کو جوڑنے سے پہلے ان کے کھاروں کو برابر کر لیا جاتا ہے اور ہمیشہ ان کی اس طرح ٹھرانی میں تانے کے دھاگوں کی طرف کو خوڑا جاتا ہے۔ نقش یا تصویر (۲) کے مطابق جوڑی جانے والی پھولوں کو اس طرح رکھتے ہیں کہ ان کی سیدھی طرف ایک دوسری کے اوپر آئے اور ایک پتھی کا نیلا کنارا اور دوسری پتھی کا چھپا کنارا آپس میں مل جائیں۔ پھر جوڑ پرین لگا کر سلانی کر دی جاتی ہے اور نقش یا تصویر (۳) کی طرح جوڑنے کے بعد کھول کر چھپا کر دیتے ہیں۔
پھولوں کی پتھی

پھولوں میں اس پتھی کو اس طرح اس لیے بنایا جاتا ہے کہ اسے آسانی سے پہنا اور جسم سے الگ کیا جاسکے

طریقہ

- پتھی تیار کرنے کے لیے ضرورت کے مطابق اس پڑتے کو نقش و تصویر ا کے مطابق کاٹ لیا جاتا ہے۔
- جنہی لمبی پتھی بنانی ہو اس لمبائی سے دو گنی لمبائی کا پڑا لیا جاتا ہے۔ پتھی کی لمبائی تانے کی سی ہونی چاہیے۔
- اگر 1 سینٹی میٹر جوڑی پتھی تیار کرنی ہو تو 2:5 سینٹی میٹر جوڑی کا پکڑا لیا جاتا ہے۔
- اس پتھی کو کٹے ہوئے پڑتے کے سرے پر سے لگانا شروع کیا جاتا ہے۔ پہلے تو کچھ مانکوں سے سیتے ہیں اور جیسے جیسے یہ کچھ مانکوں کی سلانی یعنی جاتی ہے کنارے کے نزدیک آتی جاتی ہے اور درمیانی جگہ پر تھوڑی سی گولائی پر بخیہ کیا جاتا ہے۔ اسی طرح دوسرے حصے کو بھی سیتے ہیں۔
- جس پتھی کو نیچے کی طرف رکھنا ہو اسے آدھا موڑ دیتے ہیں تاکہ





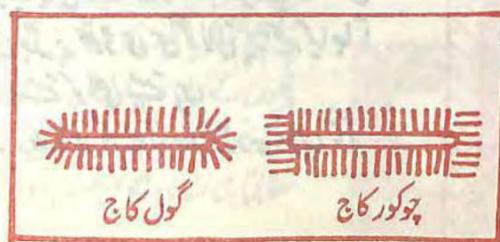
وہ باہر کی جانب بڑھی رہے۔ اس کے کناروں پر چڑائی کی جاتی ہے اور یہ پٹپاتی باہر کی طرف دکھائی نہیں دیتی چاہیے۔ اور جس پٹپی کو اور پر کی طرف رکھنا ہو اُس کی چوڑائی نیچے والی پٹپی کے برابر ہونی چاہیے اس لیے پٹپی کی چوڑائی اور موڑ نے کے لیے کپڑا رکھ کر باقی کپڑے کو کاٹ دیا جاتا ہے۔ اور پٹپی کو کھول کر درمیانی حصے میں اندر کی طرف بنیزہ کر دیتے ہیں۔ اب یہ پٹپی ٹین لگانے کے لیے تیار ہو گئی ہے۔ تصویر میں ٹینوں کی پٹپی تیار کر کے دکھائی گئی ہے۔

کاج اور ٹین

کاج کا طباہ کا کاج کے کناروں کو مضبوط اور خوبصورت بنانے کے لیے لگایا جاتا ہے۔ کاج دو قسم کے ہوتے ہیں۔ گول اور چوکور۔ گول کاج چوکور کاج کے مقابلے میں زیادہ مضبوط ہوتے ہیں۔

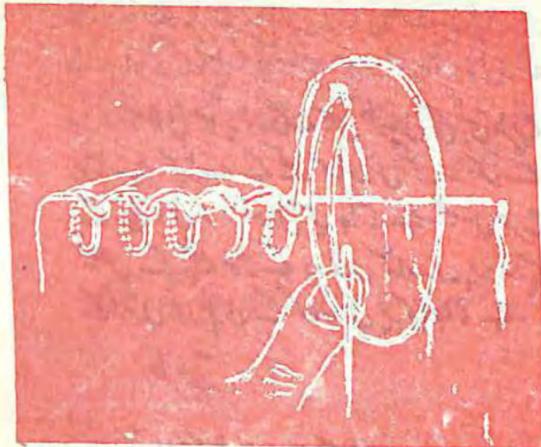
کاج بنانے کا طریقہ

کاج کی لمبائی ٹین کی چوڑائی سے 65۔ سینٹی میٹر زیادہ ہونی چاہیے۔ پسل سے کپڑے پر نشان لگا کر تیز دھاروالي قلنچی سے کاج کاٹ لیجیے۔ کاج ہمیشہ دھرے کپڑے پر بنانا چاہیے۔ کاج کا طباہ کا بائیں



پتوں کے کپڑے

91



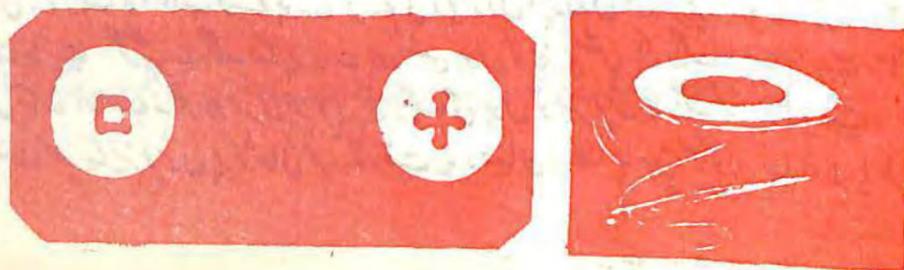
سے داہنے ہاتھ کو چلتا ہے۔ اس کو شروع کرتے وقت گانٹھ (دھاگے میں) لگاتے ہیں۔ مجھی کو دنہرے کپڑے میں سے اس طرح بناتے ہیں کہ تھوڑا دھاگا پچھے بجا رہے۔ نقش (تصویر) کی طرح کاج کے ٹانکے سے کاج بنانا شروع بیجئے۔ پسے ہوئے دھاگے کو شروع کے تین چار ٹانکے لگاتے۔ وقت آن کے درمیان کرتے جائیے۔ کاج کے سمارے الگ الگ سائز کے بنائے جاتے ہیں۔ گول کناروں کو سادہ ٹانکے ہے اور چوکر کو کاج کے ٹانکے سے بناتے ہیں۔ کاج کو پشت کی طرف بیچے کے ٹانکے سے ختم کیا جاتا ہے۔

بُن

پہننے کے کپڑوں کو خوبصورت اور نوشتہ اور دفعہ دار بنانے کے لیے طرح طرح کے ٹبوں کا استعمال بھی ہوتا ہے۔ جیسے کپڑے کے بُن۔ سیپ کے بُن۔ نایلوں کے بُن۔ پلاسٹک کے بُن۔ رنگین بُن وغیرہ۔

بُن لگانے کا طریقہ

ٹبوں کو درست جگہ پر اور اچھی طرح لگانا چاہیے۔ جہاں بُن لگانے ہوں اس مقام پر بیچے نما طہا بنا کا لگا کر اس پر بُن رکھئے اور اس کے سوراخوں میں سے سوئی کو بخال کر نقش (تصویر) کے مقابلے بُن لگادیتے ہیں۔ بُن کو ذرا ڈھیلنا لگانا چاہیے اور پھر دھاگے کو نقش (تصویر) کے مقابلے اس کے بیچے کی طرف چاروں طرف چار پاس مرتباہ لپیٹنا چاہیے۔ تاکہ بُن پچا ہو جائے۔



کھڑی ترپانی

سلام کا یہ ڈھنگ بھی ترپانی کی ہی طرح ہوتا ہے۔ پکڑے کے کھلے کناروں کو بند کرنے کے لیے اس کو استعمال کیا جاتا ہے۔ جس طرح قیص کے نچلے موڑ کے دونوں کناروں پر روپیر کے فینتوں اور چوپی کے کناروں پر کیا جاتا ہے۔

طریقہ

ترپانی کی طرح اسے بھی دایں طرف سے بائیں طرف کرتے ہیں۔ اس کے ڈانکے پچھے سے آگے کی طرف پیدھے سیدھے بنائے جاتے ہیں۔ اسے بھی ترپانی کی طرح سے شروع اور ختم کیا جاتا ہے۔

6- میزروش

یہ تو نام ہی سے ظاہر ہوتا ہے کہ اس کپڑے کو میز کی سطح کو ڈھانپنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ اس طرح کرے کی زینت ددلا ہو جاتی ہے۔ میز روشن تیار کرنے کے لیے میز کی شکل اور سائز دیکھنا پڑتا ہے۔ جیسے گول میز کے لیے گول۔ چوکور میز کے لیے چوکور۔ تکونی میز کے لیے تکونے میز روشن بننا چاہیں۔ اس کے لیے کیسٹنٹ، دوسرتی یا مینگ استعمال میں لا یا جاتا ہے۔ سیکونک پر کپڑے موٹے اور بھاری ہوتے ہیں۔ ان کا سائز نہیں پردا اور میز پر بچھائے جانے پر اپنی جگہ فائم رہتے ہیں۔ میز روشن کے رنگ کا انتخاب کرتے ہوئے کرے کی دیواروں، پردوں اور فرنیچر وغیرہ کے رنگ کا بھی خیال رکھنا چاہیے۔ اگر کہرے رنگ کے پردے اور شن ہوں تو میز روشن ہلکے رنگ کا ہونا چاہیے۔ تاکہ کرے میں چاک آجائے۔ اگر دوسرا چیزیں بیکے رنگ کی ہوں تو میز روشن کا رنگ گہرا ہونا چاہیے۔ مختلف قسم کے میز روشوں پر کڑھائی ترتیب دقت یہ دھیان رکھنا چاہیے کہ کون سا نمونہ یا طرز



کس پر اچھا لگتا ہے۔ جو کور میز کے وسط میں تکون۔ گول یا چوکور نہ نمٹے بناسکتے ہیں۔ گول میز پوش پر گول میل یا دس طیں کوئی گول نہ نمٹے بناسکتے ہیں۔ تکون میز پوش کے بھی کوؤں پر چوکول کاٹھے جاسکتے ہیں۔ کڑھان کرتے وقت استعمال میں آنے والے دھاگوں کا واقعی میل ہونا چاہیے اور دھاگوں کے رنگ بھی پختہ ہونے چاہیں۔ کڑھانی صفائی اور دل کشی والی ہونی چاہیے۔ تاکہ میز پوش دیکھنے میں دل کش اور اچھائی۔ اس کے سفاردوں پر یہ ڈینگ۔ کاشٹا یا چھندنے بھی بناسکتے ہیں۔

سامان :

1۔ سیٹر لبا اور 1 میٹر چڑا کیسٹنٹ۔ دو سوتی یا میٹنگ۔ ضرورت کے مطابق زنگین دھاگے۔ فریم۔
سوئیاں اور قشی۔

کڑھانی کے ٹائکے

میز پوش پر کڑھانی کرنے کے لیے کئی طائفوں کا استعمال کر سکتے ہیں۔ جیسے اٹا، نیمہ، زنجیری
ٹانکا۔ یزدی ڈریزی ٹانکا۔ کاج کا ٹانکا۔ بھروسال ٹانکا۔ شیری ٹانکا۔ چکاری۔ چو بھی کی کڑھانی۔ سیسے
کا ٹانکا۔ دو سوتی ٹانکا وغیرہ۔

7۔ ریڈیو کا غلاف

بعض لوگ میز پوش کی طرح ایک چوکور کپڑے پر کڑھانی کر کے پاکروشی سے جالی بن کر ریڈیو پر
بچھا دیتے ہیں۔ تاکہ اس کے اندر دھول، غبار اور متی وغیرہ نہ جاسکے۔ لیکن ہوتا کیا ہے؟ اتنا کچھ کرنے
پر بھی دھول وغیرہ ریڈیو میں ٹھہر جاتی ہے۔ ریڈیو کو صاف، دل کش اور چک وار رکھنے کے لیے اس پر
غلات پڑھانا چاہیے۔ اس طرح دھول، متی یہاں تک کہ کپڑے وغیرہ بھی اندر نہیں جاسکتے۔ غلاف
کے کئی نہ نمٹے بنائے جاتے ہیں۔ ریڈیو کے غلاف بنانے کا ایک نہایت اچھا طریقہ اس طرح ہے۔

پاپیں یا کیسٹ کا کپڑا (کپڑے کا زنگ کرے میں رکھے دوسرے سامان کے زنگوں سے میل کھاتا ہوا ہجھا



پکڑے کی ناپ

ریڈیو کی پشت کی اور اوپر کی لمبائی اور چوڑائی کو ناپ کر پھر اس کے دونوں طرف کی لمبائی اور چوڑائی ناپیے۔ اس ناپ میں لمبائی کی جانب موڑنے کے لیے 5 سینٹی میٹر اور چوڑائی کی طرف سلاسلی کے لیے 2.5 سینٹی میٹر سے زیادہ پکڑا جوڑ دیجئے۔

سلامی

ریڈیو کے آگے پیچے اور اوپر کی ناپ کے مطابق پکڑا لیجئے۔ تصویر کے مطابق اس کپڑے پر پشت کی اور آگے تک جانب کی لمبائی ناپ کرناشان لگائیے۔ جو پکڑا درمیان میں بچا رہے گا وہ اوپر کا حصہ ہو گا۔ اب ریڈیو کے دونوں طرف کے لیے پکڑا لے کر ایک طرف کے پکڑے کو ریڈیو کی پشت اور اوپر کے حصے کے پکڑے سے سی دیجئے۔ اسی طرح دوسرے حصے کو بھی سی دیجئے۔ ریڈیو کے آگے کا حصہ کھلارہ ہے گا۔ یہ کسی دوسرے حصے سے نہیں جوڑے گا۔ آگے کے حصے کے دونوں کناروں کو 1.2 سینٹی میٹر موڑ کر ترپائی کر دیجئے۔ اب آگے اور پشت کے حصوں میں کناروں کو موڑ کر ترپائی کر دیجئے۔ آگے کے حصے میں نیچے کی جانب جھال ریں بھی لگاسکتے ہیں اور دسٹ کے حصے میں کڑھائی بھی کی جاسکتی ہے۔

8- گُشن کا غلاف

گُشن کا استعمال آج کل بہتر گھروں میں کیا جاتا ہے۔ صونے اور کربیوں کی زینت اور دکشی بڑھانے میں اس کی بڑی اہمیت ہوتی ہے۔ اس کو لوگ صونے اور کربیوں کی پشت کی طرف رکھتے ہیں تاکہ بیٹھنے والے آرام سے بیٹھ سکیں۔ یہ کمی طرح کے ہوتے ہیں لیکن گول، چوکور اور ننکونے۔ کسی بھی گُشن کے لیے کپڑے کا رنگ کمرے کے پردے، قالین۔ دیواروں اور صونے کے رنگ سے بیل کھاتا ہوا ہونا چاہیے۔ ایک صونہ سیٹ کے لیے ایک ہی رنگ کے بھی گُشنوں کو یا انگ اگ رنگوں کے گُشنوں کو بھی استعمال میں لایا جاسکتا ہے۔

کڑھائی کا نمونہ گُشن کے حجم کے مطابق ہونا چاہیے۔ ان پر بیل۔ بوٹے اور بارڈر۔ خانے بنانے

بیکوں کے رنگ

95



اُن میں بھول اور کشن کو پورا بھر کر کڑھائی کی جاسکتی ہے۔ دھاگوں کے رنگ اچھے اور سل کھاتے ہوئے ہونے چاہیں۔ یہ تو انکے اسی کے ذریعے ایک ساف نمونے کو بھی دیدہ زیب، پُر کشش اور زیادہ سے زیادہ توبصورت اور دل کش بنایا جاسکتا ہے۔

سامان

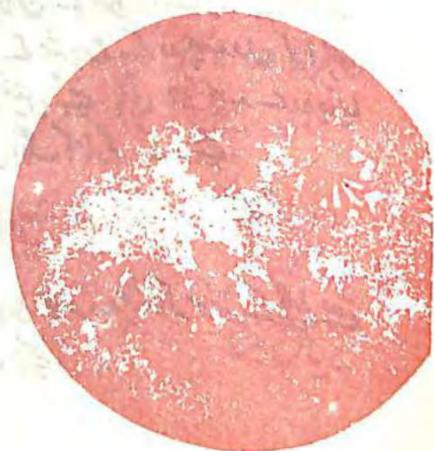
1 میٹر چڑا । میٹر لپا کیستنٹ یا سینگ کا پکڑا۔

سلانی

چڑھائی کو چار حصوں میں بانٹ دیجیے۔ درمیان دو حصوں میں کڑھائی کیجیے۔ اس پاس کے دونوں حصوں کے کنارے پر 1 سینٹی میٹر مولڈ کر ترپائی کیجیے۔ پھر ان کناروں کو ایک دوسرے پر رکھ کر دوسرے دونوں کناروں کو تینیں سے سی دیجیے۔ ترپائی کیے گئے کناروں پر 2-3 بیٹن لگائیجیے۔ پھر اٹھی جانب سے پریس کیجیے۔

مثال کے لیے دکھائے گئے نمونوں کو میر پوش اور کشن کے کنوں پر اور ریڈیو کے غلاف پر کاڑھہ کتے ہیں۔ شاخوں اور پیتوں کو اٹھنے کے ذریعے بزر

اور بھورے رنگ کے دھاگوں سے اور بھول کو بھردان ٹانکے سے گلابی، سُرخ اور نیلے رنگ کے دھاگوں سے کاڑھہ کتے ہیں۔



9 سو سٹر

سامان:

- 10 اونس (چار پلانی)
- 2 سلاپیاں 12 نمبر کی اور 2 سلاپیاں 10 نمبر کی۔
- 8 (اون کے رنگ سے میل کھاتے ہوئے)

- اون
- سلاپیاں
- بُن

بنائی

پچھا حصہ بننے کا طریقہ

12 نمبر کی سلاپیوں پر 100 پچندے چڑھا کر ایک پچندہ اسیدھا اور ایک پچندہ آٹا بنایے۔ اسی طرح 24 لائسین کا بارڈور بنئیے۔ پھر 10 نمبر کی سلاپیوں کے ذریعے مندرجہ ذیل طریقے سے بنئے۔

پہلی لائن۔ ساری (پوری) سیدھی بنئے۔

دوسری لائن۔ ساری (پوری) آٹلی بنئے۔

اسی طرح 64 لائسین بارڈور کے اور پر بنئے۔

کندھے کی کٹائی

پہلی اور دوسری لائن کے شروع میں تین تین پچندوں کو گھٹائیے اور ہر لائن کے شروع کے دو پچندوں کو اکھتا بنئیے۔ اسی طرح 56 لائسین بنئے۔ باقی 38 پچندے رہ جائیں گے۔ انھیں ایک پن میں الگ آتار کر رکھ دیجیے۔

اگلا حصہ بننے کا طریقہ

12 نمبر کی سلاپیوں پر 50 پچندے چڑھا کر سو سٹر کے پچھلے حصے کی طرح کندھے تک بُن لے جیے۔



کندھے کا گھٹاؤ

پہلی لائن میں تین پھنڈے لگائیے۔ پھر ہر سیدھی لائن کے شروع میں دو پھنڈوں کو اکھا بینے۔ اس طرح کل 50 لائیں ہیں۔

گلے کی گولائی

51 دیں لائن کے شروع میں 3 پھنڈے، گھٹائیں۔

52 دیں لائن میں صرف کندھے کو گھٹایے۔

53 دیں لائن کے شروع کے 2 پھنڈے گھٹائیے۔

54 دیں لائن میں صرف کندھے کو گھٹایے۔

55 دیں لائن کے شروع کے ایک پھنڈے کو گھٹایے۔

56 دیں لائن میں صرف کندھے کو گھٹایے۔

بازدہ نہ کا طریقہ

12 نمبر کی سلایوں پر 46 پھنڈے چڑھا کر 24 لائنوں کا بارڈر بینے۔ پھر 10 نمبر کی سلایوں کے ذریعے بننا شروع کیجیے، 6 لائنوں کے بعد دونوں طرف ایک ایک پھندا بڑھایے اور اسی طرح 60 لائیں ہیں۔

کندھے کا گھٹاؤ

اس کا گھٹاؤ سوتھر کی پشت کے حصے کی طرح ہی کیا

جائے گا۔

پیان بننا



سیدھا اور اک اٹھا بینے۔ اس طرح اس کی لمبائی سو متر کے آگے کے حصے کے گلے کی گولانی تک ہو گی۔ ان پیسوں کو آگے کے حصوں کے ساتھ جوڑ دیجئے۔

گلے کی پٹی

12 نمبر کی سلاپوں کے ذریعے گلے کی گولانی کے ساتھ ساتھ پھندے اٹھاتے جائیے اور جو پھندے ہے پن پر آتا رہے گئے ہیں اخیس بھی ملائیجیے۔ پھر بارڈر کی طرح 8 لائیں بن کر پھندے بند کر دیجئے۔

سوٹر سی کرتیار کرنا

سوٹر کے سبھی حصوں پر گلیا کپڑا رکھ کر پسیں کیجئے۔ پھر سبھی حصوں کو جوڑ کر پیسوں پر ٹھن گکا دیجئے اور سوٹر پہننے کے لیے تیار ہو گیا ہے۔

سوال اور مشق

1. کسی کپڑے کو کاٹنے سے پہلے اس کا خاکر بنانا کیوں ضروری ہے؟
2. فرک کی چولی کا خاکر تیار کرتے ہوئے کافذ کو لمبائی اور چڑائی کی جانب سے کتنے حصوں میں کٹا جاتا ہے؟
3. پرسس پیٹی کوٹ اور اسے لائیں فرک کے بنانے میں کیا فرق ہے؟
4. ترچھی پیٹی کا استعمال کیوں اور کس کس جگہ پر کیا جاتا ہے؟ ترچھی پیٹی کس طرح تیار کی جاتی ہے؟
5. پیسوں کی پٹی کیوں بنائی جاتی ہے؟ اسے تیار کرنے کا کوئی مناسب طریقہ کیجئے۔
6. کام کتنی قسم کے ہوتے ہیں؟ ان کو بنانے کا طریقہ بتائیے۔
7. ٹھن کپڑے پر کس طرح لگاتے جاتے ہیں؟ یا کس طرح لگانا چاہیے؟
8. کھڑی تریاپی کہاں کرتے ہیں؟ اسے کس طرح کرنا چاہیے؟
9. میز پوش کھتی قسم کے ہوتے ہیں؟ ان کو تیار کرتے اور بناتے ہوئے کس کس بات کا خیال رکھنا چاہیے؟
10. ریڈیو پر غلاف کیوں چڑھاتے ہیں۔ ریڈیو کے غلاف کے لیے کپڑے کا ناپ کس طرح لیتے ہیں؟
11. شفتوں کھتی قسم کے ہوتے ہیں؟ ان کا استعمال کیوں ہوتا ہے؟

حربانی کام

1. اسٹادیا اسٹان کو جماعت میں بچوں کو ان کے اپنے فرک کی چولی کا خاکر خاکی کاغذ پر بنانا اور کاٹنا

بچوں کے کپڑے

99

1. سکھانا چاہیے۔ سیکھنے کے بعد پنج بچیاں خود خاکی کاغذ پر خاکے کو کاٹیں۔
2. اُستاد یا اُستاذی کو جماعت میں پرنسس پیٹی کوٹ اور اسے لائی فراک کا خاکہ تیار کرنا، بنانا اور اسے کپڑے پر رنگ کر کاٹنا سکھانا ہوگا۔ اس کے بعد پنج بچوں سے خاکے بنواد کپڑوں اور کپڑے کو کاٹ کر فراک اور پرنسس پیٹی کوٹ سلوایا جائے۔
3. اُستاد یا اُستاذی کے ذریعے جانگلیے کا خاکہ تیار کر کے یا کھیو اکر روپر کا چلا حصہ کاٹا جائے۔ روپر کے اوپر کے حلقوں کے لیے پہنچا کر بنانا پھول کو سکھایا جائے اور اسی کی بنیاد پر کپڑے پر اوپر کے حصے کی سکھانی ہوگی۔ پنج بچیاں بھی روپر کے اوپر کے اور پنجے کے حصے کے لیے خاکہ تیار کریں اور اُستاد یا اُستاذی کی عدالت سے روپر کی سلامی کرننا سیکھیں۔
4. کسی پرانے کپڑے پر اُستاد یا اُستاذی کی مد سے پنج بچیاں ترجیحی پٹی، ٹنون کی پتی، کاج، بین اور کھڑی سرپالی کرنا، لگانا سیکھیں۔
5. پنج بچیاں میز پیش، ریڈیو غلاف اور کشن میں سے کسی ایک کو اپنی رعنی کے مطابق چون کر اُستاد یا اُستاذی کی رہنمائی میں کاٹنا۔ سینا اور کاٹھا سیکھیں۔
6. پنج بچیاں اُستاد یا اُستاذ کی رہنمائی میں سوتھر بننا، کندھے اور گلے کاٹنا سیکھیں۔ اور اُستاد یا اُستاذ کے ذریعے سوتھر کی سلامی کرنے کا طریقہ بتایا جائے۔

بچوں کی دلکش بھال

اسکول جانے کی عمر سے پہلے

انسان کے بچپن کا ارتقا یا اس کی نشوونما پیدائش کے زمانے سے شروع ہو کر اس وقت تک جاری رہتی ہے جب تک کہ وہ جوانی یا بلوغت کی ذہنی اور جسمانی حصہ صیتیں حاصل نہیں کر لیتا۔ ارتقا یا نمو کا پسلہ کئی مترازوں سے گزرتا ہے۔ اس سفر کے درجوں یا موڑوں کو مختلف نام دیے گئے ہیں۔ جب بچہ پیدا ہو کر چند ہی ہفتوں کا ہوتا ہے تو اُسے بچہ کہتے ہیں۔ پیدائش سے دو برس تک کی عمر بچپن کہلاتی ہے۔ دو برس سے پانچ برس تک کی عمر کو اسکول سے پہلے کا زمانہ ہوتے ہیں اور پانچ سے گیارہ برس تک کی عمر کو بالپن کہتے ہیں۔ 18 برس تک نوجوانی اور 20 برس کی عمر کے بعد جوانی کہلاتی ہے۔ اس کے بعد 5-6 برس میں سکھل جوانی کا زمانہ کہلاتا ہے۔

اسکول جانے سے پہلے کے زمانے کی عمر بچے کے لیے نہایت اہم ہوتی ہے۔ کیونکہ ایسی عمر میں بچے کے جسمانی ذہنی جذباتی اور عقلی ارتقا کی بنیاد شروع ہوتی ہے۔ یہی دہ عمر ہے جو اس کی شخصیت کی تخلیق کرتی ہے۔ بچہ آنسے والے برسوں میں کسی شخصیت یا انفرادی اختیار کرنے کا اس کا نیصل اسی وقت ہو جاتا ہے۔ اس لیے اس عمر کے بچوں کی دلکش بھال بڑی توجہ اور سمجھہ داری سے کرنی چاہیے تاکہ دہ ایک متوازن جوان آدمی اور خانہ دار بن سکے اور اپنے ملک اور سماج کے لیے مفید اور اچھا شہری ثابت ہو سکے۔

دہ بچہ جو ابھی پیدا ہوا ہو اتنا بچہ ٹھانٹھا بے بس اور کمزور ہوتا ہے کہ خدا اپنے لیے کچھ نہیں کر سکتا۔ دھیرے دھیرے دہ بچا چلتا۔ سکرنا۔ چینیوں کو کپڑتا۔ اپنے ماحول کو بس میں کرنا۔ بیٹھنا۔ گھنٹوں چلتا۔ کھڑرے ہوتا۔ چلتا۔ دوڑنا۔ کوڑنا۔ بولنا۔ اپنی خوشی اور غصہ ظاہر کرنا اور اپنے کاموں میں ایک ترتیب لانا یکھ جاتا ہے۔ اپنے آس پاس رہنے والے لوگوں کو دیکھ کر ان کی تقلیل کرتا ہے۔ وہ چاہتا ہے کہ لوگوں کی توجہ اُس پر ہو اور اسے بھی پیار کریں۔ وہ خود بھی اپنے پیار کی نمائش یا انہصار کرنا چاہتا ہے۔ نیچر پا قدرت کی طرف بھی اس کا

دھیان جاتا ہے وہ بھی اُسے بہت کچھ سمجھاتی ہے۔ اختصار سے یہ کہنا نامناسب نہیں ہو گا کہ یہی وہ عمر ہے جب اُس کے دماغ اور شور کے ہر پہلو کا ارتقا یعنی اس کی نشوونما ہوتی ہے، وہ مختلف جمنی ذہنی جذباتی اور سماجی خوبیوں کو قبول کرتا ہے۔

پچھے ایک چھوٹے سے پوستے کی طرح ہوتا ہے جو اپنی ضرورتوں اور خواہشوں کو ظاہر کرنے میں بے بس ہوتا ہے۔ دونوں ہی کے ارتقا کے لیے بہت دیکھ بھال اور حفاظت کی ضرورت ہے۔ اگر ایسا نہیں ہوتا تو دنوں کے برآمد ہونے کا امکان رہتا ہے۔ پچھے کی دیکھ بھال کرنے والوں کو یہ جاننا بھی ضروری ہے کہ اس عمر میں اُس کی کون کون سی ضرورتیں ہیں؟ تاکہ وہ پچھے کے بتائے بغیر اس کو بھی میں اور انھیں پورا کر سکیں۔ اس باب میں پچھے کی انہی ضرورتوں کا بیان کیا جاتا ہے۔

پچھے کی ضرورتیں

پچھے کی ضرورتوں کو دھتوں میں باٹا جاسکتا ہے۔
۱۔ جسمانی ضرورتیں

بڑھتے ہوئے پچھے کی جسمانی ضرورتیں مندرجہ ذیل ہیں:-

(الف) خوارک:

پیدائیش سے پہلے بھی پچھے کو کھانے کی ضرورت ہوتی ہے۔ بیوں کر آسے جینا اور بڑھنا ہے۔ اس زمانے میں وہ اپنا کھانا بینر کسی محنت کے اپنی ماں سے حاصل کرتا ہے۔ پیدائیش کے بعد اسے اپنی ہر ضرورت کے لیے اپنے پالنے والوں کا محتاج ہوتا پڑتا ہے اور انھیں پر اکرنے کے لیے خود بھی اسے محنت کرنا پڑتی ہے۔ پچھے کی پرورش کرنے والوں کو چاہیے کہ وہ اُس کے کھانے کی ضرورت کو کچھیں اور آسے وقت اور ضرورت کے مطابق کھلائیں پلایں۔

کھانا پچھے کو طاقت دیتا ہے اس کے دانت اور ہڈیوں کو مضبوط کرتا ہے۔ خون اور رگوں پھوپھوں کو بڑھاتا ہے۔ خوارک کی کمی کی بیماریوں سے اُس کی حفاظت کرتا ہے اور دسری بیماریوں اور تکلیفوں سے پچھے کے لیے طاقت دیتا ہے۔ ماں کا دردھن پچھے کے لیے سب سے اچھی خوارک ہے تیکن سخوڑی مت ہٹ کے لیے۔ پچھے کی عمر جیسے جیسے بڑھتی ہے اُسے ماں کے دردھن کے علاوہ بھی دسرے کھانوں کی ضرورت پڑتی ہے۔ اس کی ان ضرورتوں کو تاعدتے اور اصول کے مطابق پورا کرنا چاہیے اور یہ فرض پچھے کے پرورش کرنے والوں کے ذمے ہوتا ہے۔

(ب) کپڑے

کپڑے پنجے کی موسم کی سردی گرمی سے حفاظت کرتے ہیں۔ اسے اتنے ہی کپڑے پہنانے چاہیں جتنے ضروری ہوں۔ زیادہ پہنانے سے اس کی جسمانی ترقی میں رکاوٹ ہوتی ہے۔ ٹھنڈی تیر ہوا اور سردی سے بچانے کے لیے پنجے کو گرم ٹوپی، موزے پہنانے جاتے ہیں۔ یہی نہیں تیز دھوپ میں بھی اس کے سر کی حفاظت کرنی چاہیے۔ موزے اور جوتے پہنانے سے پاؤں میں چوتھا نہیں لگتی۔

کپڑے پہنانے کا ایک مقصد یہ بھی ہوتا ہے کہ اس سے جسم کی زینت اور خوشناہی اُبھرتی ہے اور اگر سادے قسم کے کپڑے پہنانے جائیں تو پنجے اور بھی دل کش اور خوبصورت لگتا ہے۔ اس پر بھی یہ نہ بھولنا چاہیے کہ کپڑے ڈھیٹے اور آرام دہ ہوں تاکہ انھیں پہن کر بعد ہل جل سکے اور آرام اور آزادی محسوس کر سکے۔

(ج) جسمانی حفاظت

اب یہ دہراتے ہی ضرورت نہیں کہ شروع میں پنجے کا بدن بے حد کمزور ہوتا ہے۔ لیکن یہ کہتا تو کسی طرح غلط اور بے موقع نہیں کہ اس کی دیکھ بحال بہت ہی حصہ، محبت اور توجہ سے ہوتی چاہیے۔ اسے جسمانی بیماریوں سے بچانا چاہیے۔ اور اسے صحت بخش احوال اور آب و ہوا میں رکھنا چاہیے اس کے بال، بدن کی جلد، ناخن، دانت، ناک، کان اور آنکھوں کی ضرورت کے مطابق دیکھ بحال اور صفائی کرنی چاہیے۔ اس پر استعمال ہونے والی چیزوں یعنی کنگھا، تولیہ، لگنوٹ، برش، بستہ، بکھونے، کھانے کے برتن۔ دودھ کی بتوں دغیوں کی صفائی بھی بے حد ضروری ہے۔

(د) نیند

بچہ جتنا عمر کا چھوٹا ہوتا ہے اسے اتنی ہی زیادہ نیند کی ضرورت ہوتی ہے۔ جب وہ میٹھی اور گہری نیند سو جاتا ہے تو اسے جسمانی آرام ملتا ہے اور تھکنا دوڑ ہو کرتا زگی آجائی ہے۔ اس لیے جن کے ذمے پنجے کی دیکھ بحال ہے انھیں چاہیے اسے رات دن زیادہ سے زیادہ آرام سے سونے دیں۔

(س) کسرت یا دردش

بچہ چھوٹا ہو یا بڑا۔ اسے دردش یا کسرت کی ضرورت ہوتی ہے۔ اس بچکا د کسرت سے اس کی صحت قائم رہتی ہے۔ میسے میسے اس کی ہر بڑھتی ہے اس کی کسرت یا دردش کا ڈھنگ اور معیار بھی بدلتا رہتا ہے۔ شروع میں وہ بچوں نے پر لیئے لیئے اپنی ڈنائیں اور بازو اور ہر ادھر چلا کر یا ہلا کر دردش کرتا ہے

جب اس گھٹنیوں چلنے لگتا ہے یا اپنے کے لایت ہوتا ہے تو جل پھر کر۔ بھاگ کر۔ کوکر درزش کرتا ہے۔ ذریعہ کوئی بھی ہو۔ پر درش کرنے والوں کا یہ فرض ہے کہ وہ دیکھیں کہ پچھے کو روزانہ کی ضرورت کے مطابق درزش کرنے کا موقع ملتا ہے یا نہیں۔ اسے یہ موقع ضرور ملتا رہنا چاہیے تاکہ اس کا جسم صحیت مند رہے۔

۲۔ جذباتی ضروریں

بس ان ضرورتوں کے ساتھ ہی پچھے کی کچھ جذباتی ضروریں بھی ہوتی ہیں۔ یہ ضروریں اُس کی الفرادی شخصیت کی تغیریں۔ بڑی مددگار ہوتی ہیں۔ اس میں پچھے کے شخصی قوازن کو قائم رکھنے کے لیے اُس کی جذباتی ضرورتوں کو پورا کرنا بے حد ضروری ہے۔ پچھے کی جذباتی ضروریں یہ ہیں:-
لگاؤ۔ تعلق۔ تحفظ۔ آزادی۔ احساس خودی۔
اب ان پانچوں ضرورتوں کی تشریح کی جاتی ہے۔
(الف) لگاؤ

پچھے کی جذباتی ضرورت بہت ہی گہری ہوتی ہے۔ ہر پچھے اپنے پانے والوں یعنی اپنوں سے لاڈ پیار کی امید رکھتا ہے۔ اگر اسے پیار بھرے بول اور سہاپنی مکراہٹ نصیب ہوتی رہے تو اُس کی یہ ضرورت پوری ہو جاتی ہے اور اسے اپنے سے متعلق بھروسے کا جذبہ پیدا ہوتا ہے۔ اپنوں کی طرف سے تحفہ سی بے تو بھی بھی پچھے کے اس اعتماد کو سنت ٹھیس پہنچاتی ہے۔ اور اس کا برا اثر اُس کی شخصیت پر پڑتا ہے۔

(ب) جذباتی تحفظ

پچھے چاہتا ہے کہ جلد سے جلد پڑا ہو جائے لیکن اپنے ماں باپ کی نظر وہ میں پچھے ہی رہے یہ جذباتی تحفظ پچھے کو آزادی اور شور کے پہنچا کرنے میں مدد دیتا ہے۔ اپنوں سے ملے ہوئے لاڈ پیار۔ تو بھر۔ بچان۔ راحت اور ولاسا۔ سبی دہ بیباڑیں ہیں جن پر اس احساس کی تغیر ہوتی ہے۔ لیکن اپنوں یعنی اُسے پانے والوں کے لاڈ پیار اور رچاؤ کی بھی ایک حد مقرر ہونی چاہیے۔ مدرسے گزر کر لاڈ پیار کرنا پچھے کو سمجھا ڈانا ہے۔ اس میں ایسے جذبے کا اظہار اسی حد تک ہونا چاہیے جس سے پچھے کا یہ یقین قائم ہے کہ اس کے ماں باپ اور دوسرے اُسے اپنے دل سے پیار کرتے ہیں۔ اور اسے یہ احساس بھی نہیں ہونے دینا چاہیے کہ اب گھر میں اُس کی کوئی ضرورت نہیں ہے۔

(ج) تعلق

بچہ سب اپنوں سے پیار ہی نہیں اپنی موجودگی کا احساس بھی چاہتا ہے۔ وہ چاہتا ہے کہ گھر میں ہونے والے کاموں میں اس کی بھی رائے لی جائے۔ یونکر گھر کے بھی لوگوں کی طرح وہ بھی اس کا رکن ہے۔ اس یہ اس کے پانے والوں کو چاہیے کہ وہ گھر کے چھوٹے مولے اور میں اس کا مشورہ لیتے رہیں۔ اور اس طرح اسے اس کی ضرورت کا احساس تازہ کرتے رہیں۔

(د) احساس خودی

بچوں میں دوسروں کے لیے کشش کا مرکز بن کر اور انھیں اپنی طرف متوجہ کر کے بڑی خوشی ہوتی ہے اور جیسے جیسے عمر بڑھتی ہے اپنے اباں باپ، رشتہ داروں اور دستوں ساتھیوں سے تعریف حاصل کرنے کی تمنا بھی ترقی کرتی رہتی ہے۔ بچہ دہی کام کرنا چاہتا ہے جس سے اسے تعریف تو صیف حاصل ہو سکے۔ اس کی یہ دلی خواہش ہمیشہ اس کے ساتھ رہتی ہے اور بچہ ہمیشہ اسے حاصل کرنے کی کوشش کرتا رہتا ہے۔

(س) آزادی

بچے کو دنیا کا کوئی تجربہ نہیں ہوتا لیکن اپنوں کی مدد سے دھیرے دھیرے دنیا کے بارے میں بہت کچھ سیکھ لیتا ہے اس طرح اس میں جستجو کا جذبہ پیدا ہوتا ہے۔ جب وہ خود کو کسی کام کے لائق خوبیں کرتا ہے تو اپنے سے تعلق اس میں اختداد پیدا ہوتا ہے۔ اسی بھروسے کامہارا لے کر وہ آگے بڑھتا ہے اور پہلے سے مشکل کاموں کو سراغیم دیتے کی تمنا نظاہر کرتا ہے۔ اس طرح اس میں خودی کا احساس پیدا ہوتا ہے۔ بچوں میں اس احساس سے تعلق طرز ہیں اکثر دیکھنے کو ملتے ہیں۔ مثال کے طور پر: وہ خود کھانا چاہتا ہے۔ خود کپڑے پہنھتا ہے اور اپنے سب کام خود کرنے کی خواہش نظاہر کرتا ہے۔ موقع نہ ملنے پر جھگڑتا ہے۔ یاد رکھیے۔ بچے کی ان خواہشوں کو دیانا کو ایسا دشمنی کا رویہ سکھانا ہے۔ اسے خود کام کرنے دینا چاہیے۔ لیکن خیزدار رہیں کہیں کوئی شکل کام کر کے وہ اپنے آپ کو نقصان نہ پہنچائے۔ کوئی کھوچ کر تاہم اسکی صیبیت میں بھی پر سکتا ہے۔ اس عمر میں تو اسے اپنے پر درش کرنے والل کی رہنمائی کی بہت ضرورت ہوتی ہے۔

خواراک۔ کپڑوں اور کھلونوں کا انتخاب

انتخاب کے سلسلے میں نیچے کمی ہاتوں پر دھیان دینا چاہیے۔

(الف) کھانا

بچے کو کھانے کی ضرورت۔ طاقت کے ارتقا اور بیماریوں سے بچنے کے لیے ہوتی ہے۔ بچہ مان کے دودھ پر پلتا ہے۔ اگر کسی باعث آسے مان کا دودھ حاصل نہ ہو سکے تو یہ کمی بول کے دودھ سے پوری کی جاتی ہے۔ دراٹرا ہونے پر آسے دودھ کے علاوہ بچلوں کارس۔ ترکاری کا سوب۔ نیرکس۔ دلیا۔ گلائی ہوئی سبزی ترکاریاں۔ دہی۔ کسٹرڈ۔ وغیرہ بھی دیے جاتے ہیں۔ جب آس کے دانت نکل آتے ہیں تو وہ بھی بڑوں کی طرح ہر قسم کی کھانے کی چیزیں کھانے کی خواہش کرتا ہے۔ یعنی وہ چادل چجائی۔ پھل۔ سبزیاں۔ ترکاریاں وغیرہ کھا سکتا ہے۔ پائیں والوں کو چاہیے کہ بچے کے کھانے میں بچل کیلا منظر۔ امرود۔ پیپیا۔ آم وغیرہ اور بچی ترکاریاں جیسے نٹاٹ۔ کھیر۔ گاجر اور موی خاصی مقدار میں کھلائیں۔ اور پتے دار سبزیاں ترکاریاں یعنی بندگو بھی اور پالک وغیرہ کھانے میں اس کو شوق دلانا چاہیے۔ اُسے دودھ بھی مناسب مقدار میں ملنایا چاہیے۔ بچلوں اور ترکاریوں سبزیوں سے وٹاہن اور نمکیات حاصل ہوتے ہیں۔ اور ان کی مدد سے اُس کا جسم بیماریوں سے بچا رہتا ہے۔ دودھ۔ انڈا۔ بچل۔ دالیں وغیرہ اُس کے بدن کو پروٹین دیتی ہیں جو جسم کی مفسوٹی اور نشوونامیں کام دیتی ہیں۔ ڈبل روٹی۔ چادل۔ چیاتی۔ تیل۔ بھنی۔ بھنن وغیرہ بچے کھلئے کوئی نہ اور کام کرنے کی قوت حاصل کرتا ہے۔ یاد رکھئے بچے کو کھلائی جانے والی چیزیں تازہ اور صاف اور فرم ہوئی چاہیں۔

بچوں کا کھانا سادے ڈھنگ سے پکایا جانا چاہیے۔ سالوں کا استعمال کم سے کم ہونا چاہیے جوہ نہیں اور کافی مرح ہی اُس کے لیے بہت ہے۔ کھانا پکاتے ہوئے سفافی کا دھیان رکھنا چاہیے۔ بچے کی بھوک بہت کم ہوتی ہے۔ اس لیے اُسے ایک وقت پر تکھوڑا کھانا دینا چاہیے۔ دن میں تین یا چھلکیاں پورا کھانا اور دو پھر کو دودھ کے ساتھ ناشستہ اور رات کو سونتے سے پہلے دودھ دینا چاہیے۔ کھانے سے پہلے کچھ بھی کھاینے سے بھوک مٹ جاتی ہے اس لیے ان کو وقت کے مطابق کھانا کھانے کا عادی بنانا چاہیے۔ سادا اور ڈھنگ کا کھانا اوقات کے مطابق کھانے سے بچے کی قوت ہاضمہ بھی درست رہتی ہے اور اس کی صحت بھی بگڑنے سے بچتی ہے۔

بچے کی خوراک میں کوئی نئی چیز شامل کرتے ہوئے اس امر کا خیال رکھیے کہ ایک وقت میں ایک ہی چیز بڑھائی جائے لیکن کھانے کی چیزوں میں طرح طرح کی کئی چیزیں ہوئی چاہیں۔ یعنی روٹی۔ دال۔ ترکاری۔ دہی۔ سلاد وغیرہ۔ اگر بچے کی تھاںی صاف ہو اور وہ سجائی بھی جائے تو وہ بہت خوش دال۔ ترکاری۔ دہی۔

ہوتا ہے اور کھانے کا دلت یوں بھی خوشی سے مبمور ہونا چاہیے تاکہ بچہ بڑے لگاؤ اور خوشی سے کھانا کھائے۔ اس لیے نگران کو چاہیے کہ وہ بچے سے شروع میں کھانے سے متخلص ابھی ابھی باتیں کرنے کی حادث ڈالنے تاکہ اس کی صحت ہمیشہ ابھی رہے۔

(ب) کپڑے

بچوں کو کپڑے جسمانی خفاقت، خوشنامی اور خوبصورتی کی خاطر بہنیا جاتے ہیں اس لیے ان کے کپڑوں کا انتخاب کرتے ہوئے ان باتوں کا خال رکھنا چاہیے۔

کپڑے موسم کے مطابق ہی ہوں یعنی گرمیوں میں سوتی اور سردی میں روشنی اور اونی کپڑے۔ بہت ٹھنڈی ہوا سے بچانے کے لیے اونی ٹوپی پہنانی چاہیے اور پاؤں میں موزے۔ یہ پاؤں کی خفاقت کرتے ہیں اور روڑے، نکل، پتھر کی ضرب سے بھی بچاتے ہیں۔

بچوں کے بارے کے نمونے اور زنگ بھی ہمیشہ ان کے مطابق ہی ہونے چاہیں۔ وہ عام طور سے کھیل کو دیں لگے رہتے ہیں اس لیے کپڑے ایسے ہوں جن سے ان کو ہلنے جلنے اور آپھلنے کو دینے میں کوئی دقت۔ رکاوٹ اور تکلیف نہ ہو۔ مطلب یہ کہ بچوں کے کپڑے ضرورت کے مطابق کھدو ہیں میں ڈھانے سے ہونے چاہیں۔

اسکے مطابق بچے اس تیزی سے بڑھتے ہیں کہ ان کا بارے کچھ ہی دنوں میں بچھڑتا اور تنگ ہو جاتا ہے۔ اس لیے ان کے لیے بہت زیادہ کپڑے ایک ہی مرتبہ تیار کرانا خاص طور سے قیمتی کپڑے بنانا پہکار ثابت ہوگا۔ اس عمر میں تو ان کے کپڑے تھوڑے اور سستے ہونے چاہیں۔ اور سستے کپڑوں کے پرکشش نمونے اور ان پر سجادوں کے لیے بیل بوٹے کاڑھنے اور پہنانے سے بچے بے حد خوبصورت اور پیارے لگتے ہیں۔

بچوں کے کپڑوں کے رنگوں کا انتخاب بھی موسم کے مطابق ہی ہونا چاہیے۔ یعنی سردیوں میں گہرے زنگ اور گرمیوں میں ہلکے زنگ مناسب ہیں اور ان کے بارے کے کپڑے ایسے ہونے چاہیں جن کو آسانی سے دھویا جاسکے اور ایسے سلے ہوں کہ بچہ کبھی کبھی اپنے آپ بھی پہن سکے۔ چڑھی آشین۔ کھلے گلے۔ آگے کی طرف بڑے ٹین۔ بچوں کو خود کپڑے پہننے میں بڑی مدد کرتے ہیں۔

(ج) گھلوٹے

بچوں میں ہی چیزوں کو تھانے پکڑنے کے لایت ہوتا ہے اس کے لیے گھلوٹوں کا انتظام ہونا چاہیے۔ ان سے کھلنے میں اسے بڑی راحت اور خوشی حاصل ہوتی ہے۔ دل خوب بہلتا ہے اور وقت اپنی

پھوں کی دیکھ بھال

107

طرح کر کر جاتا ہے۔ اس طرح اُس کی دریش بھی ہو جاتی ہے۔ کھلونوں کی مدد سے جسمانی حرکات اور سمجھ کی ترقی اور نشوونما ہوتی ہے۔ دوسراں کی عمر سے پہلے پنجے ایکٹے، ہی کھیلنا پسند کرتے ہیں۔ جب وہ اپنی طرح بونا سکھ جاتے ہیں تو ایکٹے کھیلنے کی جگہ دوسرے ہمچوں سے مل کر کھیلنا ان کو اچھا لگتا ہے۔

کھلونے بھی پھوں کی عمر کے مطابق ہی ہونے چاہئیں۔ مندرجہ ذیل فہرست میں ان کو خریدنے کے لیے کچھ تجویزیں درج ہیں:-

پھوں کے لیے کھلونے

پیدائش سے ایک سال کی عمر تک	دو سال سے تین سال کی عمر تک	چار سال سے پانچ سال کی عمر تک
<p>پانی کے رنگ۔ چاک = گڑیا۔ گڑیا کا گھر۔ ہمہڑا۔ کیل اور دوسرے اوزار کھانا پکانے اور کھانا کھانے کے برتن۔ بھیتی کے اوزار۔ ڈھوک جھانڈ۔ برش۔ تین پہیے والی سائیکل دغیرہ۔</p>	<p>گیند۔ گڑیا۔ کھنچ کر چلاتے جانے والے کھلونے۔ پلاسٹک کے ہلکے خوشنا کھلونے۔ ڈبی۔ پوکور مکڑے۔ جھولا۔ ریت۔ وغیرہ۔</p>	<p>بڑے چک دار رنگ کے گیند اور دوسرے کھلونے۔ چبانے کے لیے لکڑی یا بڑکا چھلا۔ پلاسٹک یا کسی دھنات کا بنا ہوا جھنچنا۔ روئی سے بھرے ہوئے ڈھور ڈنگر دل اور پرندوں کی صورتوں والے کھلونے دغیرہ۔</p>



بچوں کے لیے کھلونے خریدتے ہوئے اس امر کا خال رکھنا بے صدر دری ہے کہ ان میں کھرد رہے اور سیکھتے نہ ہوں اور نہ ایسے حصتے ہی ہونے چاہیں جن کو الگ کر کے پچھے اپنے منہ میں ڈال کر بگل جائے۔ پچھے کوت شروع میں ہر چیز کو اپنے منہ میں ڈالنے کی عادت ہوتی ہے اس لیے کھلونے کے نگز زہر یا اثر دالے نہ ہونے چاہیں۔ کھلونے سارے اور سستے ہوں لیکن پچھے کی ضرورت اور پسند کے ہونے چاہیں اور ان کا ایسا ہوتا ضروری ہے کہ وہ آسانی سے دھوئے جاسکیں۔ ایک وقت پر ایک ہی کھلونا پچھے کو دینا چاہیے۔ کیونکہ ایک ہی یا ایک ہی بارہت سے کھلونوں سے وہ جلد اکتا جاتا ہے۔ کھلونوں کو سنبھال کر رکھنے کا عادی بچوں کو ضرور بناانا چاہیے۔ شروع ہی سے اس امر کی تربیت اُن کو دی جانی چاہیے۔ کھلونے کو سنبھال کر رکھنے کا بھی مناسب انتظام ہونا چاہیے۔ گھر میں کوئی ایسی بجلگہ پیغام ضروری ہے جہاں پچھے اپنے کھلونوں کو سنبھال کر رکھ سکیں۔

بچوں کی پارٹی

2 5 برس کی عمر میں پچھے اپنی عمر کے بچوں کے ساتھ بیٹھنا پسند کرتے ہیں۔ چاہے وہ آپس میں بھیلیں یا ان اپنے بھوپولوں کو دیکھ کر ان کو مسرت ہوتی ہے۔ پرورش کرنے والوں کو جا ہیتے کہ وہ اکثر تھوار کی طرح کے جامعیتی پارٹیوں کا انتظام کیا کریں اور اپنے بچوں کا دوسرا بچوں سے میل ملا پیدا کریں۔ ایسی پارٹی کے لیے اچھا اور مناسب موقع بچوں کا جنم دن ہی ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ بھی کوئی تھوار ہو سکتا ہے۔ جنم دن یا یوم پیدائش تو بے حد اہمیت کا دن ہوتا ہے کیونکہ اس دن وہ بچہ جس کا یوم پیدائش منایا جاتا ہوتا ہے سب کی توجہ کا مرکز بن جاتا ہے۔ ایسے موقع پر ماں باپ ہی نہیں۔ اولادی پڑوسی سنگ رشتہ دار دوست بھوپول بھی اُسے پیار کرتے ہیں۔ اُس کے لیے تھنے لاتے ہیں اور اُس کی تعریف کرتے ہیں۔ پیار کیا دردیتے ہیں۔

سالگرہ کا جشن اور انتظام

اس جشن کی کامیابی اس کے پروگرام اور انتظام پر مختصر ہے۔ اس موضوع پر کچھ تجویزیں لکھی جاتی ہیں۔

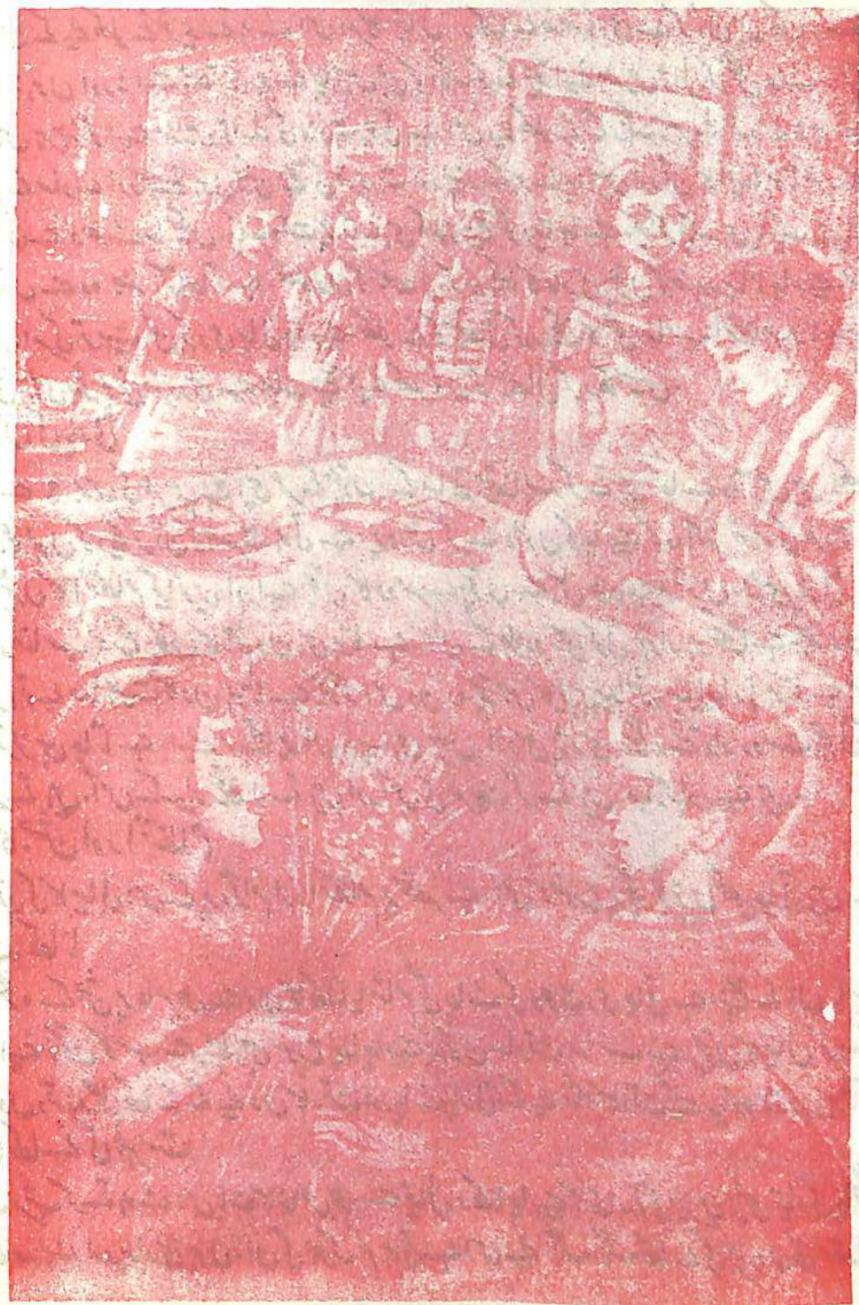
(الف) کھانا

سالگرہ کے جشن پر عام طور سے دن کا کھانا یا شام کی چائے کی دعوت دی جاتی ہے۔ پچھے کے ماں باپ اور اُس کے اپنے لوگوں کو سب سے پہلے یہی سوچ لینا چاہیے کہ کون سادت مناسب ہے۔ بچوں کا خال کرتے ہوئے یہ دونوں وقت یعنی کھانے کے لیے دن کا وقت اور چائے پارٹی کے لیے شام کا وقت کیسے زیادہ موزوں ہوتا ہے۔

(ب) کھانے کی فہرست

فہرست مرتب کرتے ہوئے اس بات کا خاص طور سے خال رکھنا چاہیے کہ کھانے کی چیزیں ایسی تیار کی جائیں جو بچوں کو بے حد پسند اور پیاری ہوں۔ ان کی بھوک کم ہوتی ہے اس لیے الگ الگ کھانے کی چیزوں کی مقدار

20



بچوں کی دیکھ بھال

III

ضرورت کے مطابق ہی مقرر کی جائے تاکہ چیزیں بیکار نہ پڑی رہیں۔ اس فہرست میں کوئی پیشے کی چیز بھی شامل کی جانی چاہیے۔ اس کا انتخاب بھی موکم کے مطابق ہی مناسب ہے۔ یعنی گرمیوں میں بچل کارس۔ بک کوکول۔ ٹکاٹیک یا شریت۔ اور سردیوں میں کوک۔ چاۓ۔ کافی میں سے کوئی بھی چیز منتخب کر لینا چاہیے۔

(ج) دل بہلاوے کے لیے
اس موقع پر بچوں کی پسند کے گھانتے بھیل یا ناچ کا بھی انتظام کرنا بہتر ہے گا۔ اور بات چیت میں ہر زپچے کو حصہ لینے کے لیے حوصلہ افزائی کرنی چاہیے بلکہ پہلے ہی سے بچوں کو خاص بیاس میں بلایا جا سکتا ہے۔ یہ ایسا موقع ہے کہ بچوں کو اپنی اپنی خوشی کے لیے مناسب حد تک کام کرنے اور انتظام کرنے کی آزادی دینی چاہیے۔

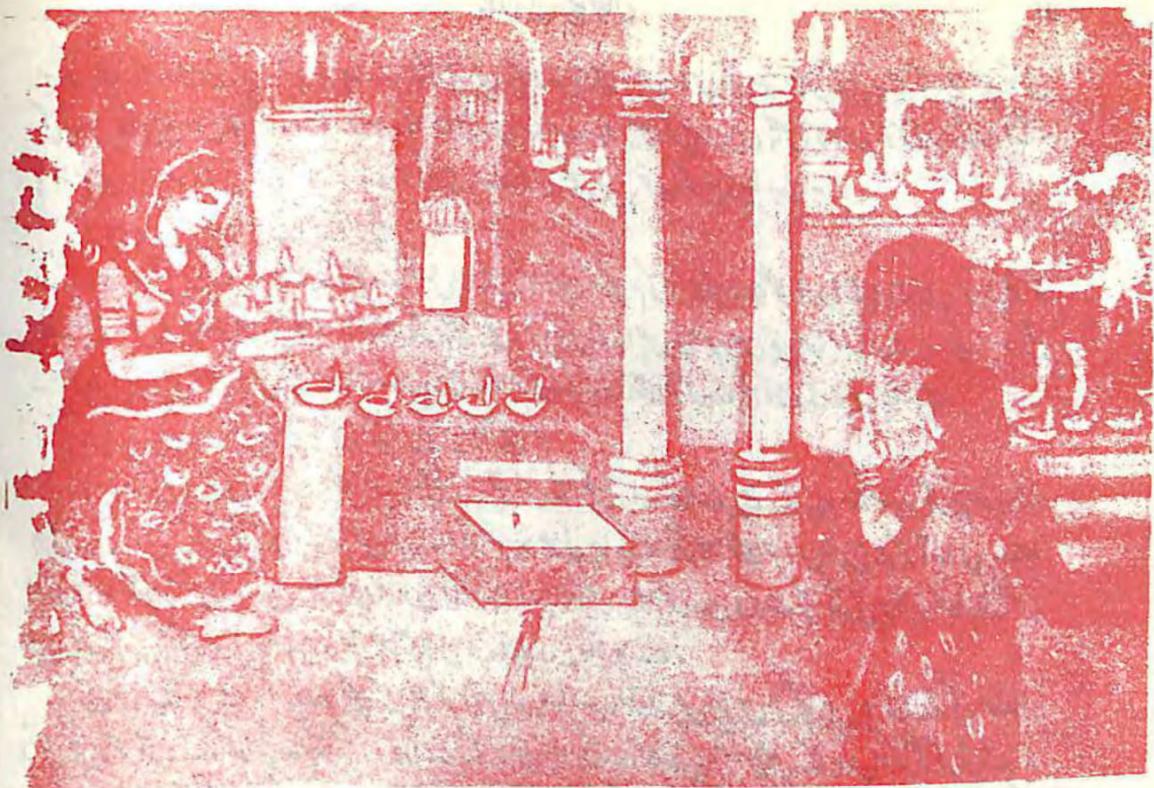
(د) دعوت میں بیٹھنے اور کھانے کا انتظام
اس موقع پر بچوں کے لیے اپنی طرح بیٹھنے، باتیں کرنے، کھیلنے اور کھانے پینے کے لیے مناسب جگہ کی ضرورت ہوتی ہے۔ ان کے بیٹھنے کی جگہ خاص طور سے آرام دہ ہونی چاہیے۔ جگہ کا انتظام اس طرح ہو کہ آسانی سے ادھر ادھر گھوم سکیں۔ رنگوں سے ان کا دلی لگاؤ ہوتا ہے اس لیے اس دن دعوت کی جگہ کی چوڑافہ سجادوں خاص طور سے رنگ بربگی ہونی چاہیے۔ یعنی جھنڈیوں اور غباروں وغیرہ سے۔

طور سے زندگی کا مطلب یہ ضرور دیکھے کہ کبھی کو اپنی اور مناسب مقدار میں چیزوں مل گئی ہیں؟ کھانے کی مقدار کھانا دیتے ہوئے کھانی نہ جائے۔ کھانے کے برتن پلانکاں، کاغذی اسٹیل کے ہوں تاکہ گر کر توٹ نہ ہتی۔ ہو کہ ان سے کھانی نہ جائے۔ اس جشن کے موقع پر بچوں کے لیے ردمال یا نیکپن بھی ان کو دینا چاہیے۔ اس جشن کے موقع پر بچوں کو جائیں۔ ہاتھ مدد دھکر پر بچنے کے لیے ردمال یا نیکپن بھی ان کو دینا چاہیے۔ اس جشن کے موقع پر بچوں کو کھانے پینے۔ پرٹے پہننے اور کئی طرح کی بیٹھنے بیٹھنے اور کھیلنے کی آزادی ملنا ضروری ہے۔

بچے اپنی پارٹی کا مطلب یہ نہیں کھلتا کہ اُنھیں بچے جان کر انتظام کے کاموں سے بعد ہی رکھا جائے یا ہوتی ہے فیکن اس کا مطلب یہ نہیں کھلتا کہ اُنھیں بچے جان کر انتظام کے کاموں سے بعد ہی رکھا جائے یا بھال دیا جائے! اگر بچوں ہر قدم پر پچے کی مدد بخواہی اور دہنائی کرس تو بچے اپنی پارٹی اُنھیں باہر بھال دیا جائے۔ اور اپنی طرح کر سکتے ہیں۔ اور اس طرح ان کو اپنی ذائقے داری کا یقین اور احساس کے کام خوشی سے اور اپنی کامیابی سے مکمل ہوگی۔ یعنی بچے پارٹی کا انتظام اپنے بزرگ اور نگران لوگوں کے مضبوط ہو سکا اور پارٹی کامیابی کا ذریعہ ہو سکے۔

سوال اور مشرق

۱۔ نئے بچے کی جانی ضرورتوں کا ذکر کیجیے؟



2. پچھے کو کہا ناکس طرح کا دینا چاہیے؟
 3. پچھے کو کپڑے کس طرح کے پہنانے چاہیں؟
 4. ایک پائیخ برس کی عمر کا بچہ اپنے پرورش کرنے والوں اور بھولیوں سے کس ڈنگ کے پیار اور احساسِ خودی کے اعواز کی امید رکھتا ہے؟ یہ احساسِ خودی اُسے کس قسم کی مردودیتاءے؟
 5. چند ایسے طریقے بتائیے جن کے ذریعے بچوں کے دل میں اپنے پالنے والوں کے اور پر اعتماد پیدا ہو سکے۔
 6. بچوں کو کس طرح کے تحفظ کی ضرورت ہوتی ہے؟
 7. تین برس کی عمر کے اور لڑکی کے لیے آپ کس قسم کے کھلونے منتخب کریں گی؟ مثال کے ذریعے سمجھایئے اور انتخاب کے لیے دلیل بھی دیجیے؟
 8. دیوالی کے موقعے کے لیے بارہ بچوں کی ایک پارٹی کا منصوبہ تیار کیجیے۔
-
-

