

گر پیر و جوان



قومی کونسل برائے فروغِ اردو زبان، نئی دہلی

گھریلو سائنس

درجہ ہفتم

مڈل اسکولوں کے لیے
مترجم

ایس، اے، رحمن



قومی کونسل برائے فروغِ اردو زبان
وزارت ترقی انسانی وسائل
حکومت ہند

ویٹ بلاک - اء آر - کے - پورم، نئی دہلی - 110066

© قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، نئی دہلی

1973 :	پہلی اشاعت
2008 :	پانچویں اشاعت
1100 :	تعداد
33/- روپے :	قیمت
696 :	سلسلہ مطبوعات

Gharelo Science, Vol.-7

ISBN : 81-7587-226-8

ناشر: ڈائریکٹر قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، ویسٹ بلاک-1، آر. کے. پورم، نئی دہلی۔ 110066
فون نمبر: 26103938، 26103381، 26179657، فیکس: 26108159
ای۔ میل: urducoun@ndf.vsnl.net.in، ویب سائٹ: www.urducouncil.nic.in
طابع: جنہی کمپیوٹرس اینڈ پرنٹرس، 900، دین دنیا ہاؤس، جامع مسجد، دہلی۔ 110 006

پیش لفظ

پیارے بچو! علم حاصل کرنا وہ عمل ہے جس سے اچھے برے کی تمیز آ جاتی ہے۔ اس سے کردار بنتا ہے شعور بیدار ہوتا ہے، ذہن کو وسعت ملتی ہے اور سوچ میں نکھار آ جاتا ہے۔ یہ سب وہ چیزیں ہیں جو زندگی میں کامیابیوں اور کامرانیوں کی ضامن ہیں۔

بچو! ہماری کتابوں کا مقصد تمہارے دل و دماغ کو روشن کرنا اور ان چھوٹی چھوٹی کتابوں سے تم تک نئے علوم کی روشنی پہنچانا ہے، نئی نئی سائنسی ایجادات، دنیا کی بزرگ شخصیات کا تعارف کرانا ہے۔ اس کے علاوہ کچھ اچھی اچھی کہانیاں تم تک پہنچانا ہے جو دلچسپ بھی ہوں اور جن سے تم زندگی کی بصیرت بھی حاصل کر سکو۔

علم کی یہ روشنی تمہارے دلوں تک صرف تمہاری اپنی زبان میں یعنی تمہاری مادری زبان میں سب سے موثر ڈھنگ سے پہنچ سکتی ہے اس لیے یاد رکھو کہ اگر اپنی مادری زبان اردو کو زندہ رکھنا ہے تو زیادہ سے زیادہ اردو کتابیں خود بھی پڑھو اور اپنے دوستوں کو بھی پڑھو اؤ۔ اس طرح اردو زبان کو سنوارنے اور نکھارنے میں تم ہمارا ہاتھ بٹا سکو گے۔

قومی اردو کنسل نے یہ بیڑا اٹھایا ہے کہ اپنے پیارے بچوں کے علم میں اضافہ کرنے کے لیے نئی نئی اور دیدہ زیب کتابیں شائع کرتی رہے جن کو پڑھ کر ہمارے پیارے بچوں کا مستقبل تابناک بنے اور وہ بزرگوں کی ذہنی کاوشوں سے بھرپور استفادہ کر سکیں۔ ادب کسی بھی زبان کا ہو، اس کا مطالعہ زندگی کو بہتر طور پر سمجھنے میں مدد دیتا ہے۔

ڈاکٹر علی جاوید

ڈائریکٹر

دیباچہ

زیر نظر کتاب ساتویں جماعت میں گھریلو سائنس پڑھنے والے طالب علموں کے لیے ایک نئے سلیبس کی بنیاد پر بھی گئی ہے۔ گھریلو سائنس ایک عملی موضوع ہے۔ اور اس مضمون کے پڑھانے کا مقصد لڑکیوں کو ابتدا ہی سے گھریلو کام میں دل چسپی لینے اور مہارت 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 کچھ بڑھنے کا طریقہ اختیار کیا گیا ہے اور اس بات کا خاص خیال رکھا گیا ہے کہ سلسلے کی اکائیوں کی یکساں تربیت ہو۔

یہ کتاب ڈائریکٹوریٹ کے ٹیکسٹ بک سیکشن کی زیر نگرانی متعلقہ موضوع کے ماہروں نے تیار کی ہے اور اسے دلی ٹیکسٹ بکس بیورو نے، جو حال ہی میں قائم ہوا ہے شائع کیا ہے۔

امید ہے کہ کتاب فائدہ مند ثابت ہوگی۔

✕ دیریندر پرکاش

ڈائریکٹر آف ایجوکیشن، دلی

صلاح کار کیٹی :

ڈاکٹر بنیاراے
شریتی آر پی 'نایر'
شریتی سرلادیوی
ایڈیٹر :

شریتی کیلاش کنتہ
قلم کار :

ڈاکٹر بنیاراے
کماری ادشا آخند
کماری سبھاگ گردور

مستور :

شری گوریچ سنگھ سیری
سرورق :

شری سی بی 'شرا

فہرست

۱۔ ہماری غذا

- 9 (1) کھانے کا انتظام
- 13 (2) ہم کھانا کیوں پکاتے ہیں
- 18 (3) کھانا پکانا اور پردہ سنا

2۔ ملیو سات کو صاف ستھرا رکھنا

- 24 (1) پٹروں کو صاف ستھرا رکھنے کی ضرورت
- 31 (2) پٹروں کو دھونے کے عام اصول
- 34 (3) دھلائی اور بھاڑ

3۔ بچوں کے کپڑے

- 39 (1) لباس کا انتخاب
- 41 (2) بچے کا جانیگا
- 44 (3) بچے کے موزے

4- گھریلو علاج

- | | |
|----|----------------------|
| 48 | (1) تیمارداری |
| 40 | (2) مریض کا کمرہ |
| 52 | (3) مریض کا بستر |
| 54 | (4) تھرمائیٹر |
| 57 | (5) سینک |
| 59 | (6) جراثیم کش دوائیں |

63

5- اسکول میں ایسی تعلقات

ہدایت

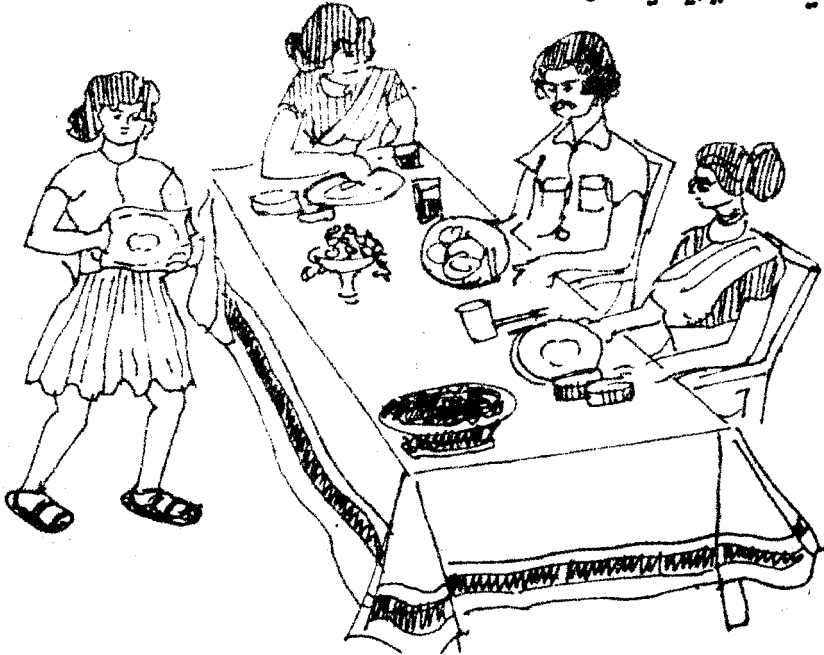
کتاب میں کہیں کہیں گوشت خوری کا ذکر ہے۔ بھری خور
طلباء کو اس کے کھانے یا استعمال کرنے کی ترغیب ہرگز نہیں
دینی چاہیے۔

پہلا باب

ہماری غذا ۱ کھانے کا انتظام

چھٹی صبح میں آپ نے پڑھا ہی ہوگا کہ ہم دن میں چار بار کھانا کھاتے ہیں۔ وقت کے مطابق جو ہم ایک بار پیٹ بھر کھاتے ہیں اسے کھانا کہتے ہیں۔ ہر شخص میں پسند و ایقہ دار کھانا کھانا چاہتا ہے اور اس کی پوری ذمہ داری گھر والی پر ہوتی ہے۔ اس ذمہ داری کو نبھانے کے لیے ضروری ہے کہ وہ کھانے کا بندوبست کرے۔

کھانے کا بندوبست کرنے کا مقصد یہ ہے کہ گھر والی کو آنے والے کچھ دنوں کے لیے مختلف اوقات کی غذا کے بارے میں پوری معلومات ہوں۔ کھانے کا بندوبست اس طرح کرنا چاہیے کہ سارے دن یا پورے ہفتے کی غذا میں جہاں تک ممکن ہو سکے، غذا کے اجزاء مختلف ہوں۔ کھانے کا یہ بندوبست ایک وقت میں ایک ہفتے سے زیادہ کے لیے نہیں کرنا چاہیے کیونکہ چیزوں کے بھاد بدلتے رہتے ہیں اور ہر موسم میں ایک جیسی چیزیں نہیں ملتی۔



کھانے کا انتظام صرف اس لیے نہیں کیا جاتا ہے کہ گھردالی گھر کے سب افراد کو خوراک مہیا کر سکے۔ بلکہ اس لیے بھی کہ وہ خوراک میں ان سب اجزاء کو شامل کرے جو جسم کے لیے ضروری ہیں۔ غذا کا پہلے سے انتظام کر لینے سے وقت اور پیسے کی بچت ہوتی ہے کیونکہ ایک ہی بار بازار سے ایسی چیزیں خریدی جاسکتی ہیں جو جلدی خراب نہیں ہوتیں جیسے دال۔ چاول۔ آنا وغیرہ۔ پیسے کی بچت اس طرح سے ہوگی کہ چیزیں اگر زیادہ مقدار میں خریدی جائیں تو ضرور ہی سستی مل سکتی ہیں۔ کھانے کا پہلے سے انتظام کرنے کا ایک فائدہ یہ بھی ہے کہ بار بار چیزیں خریدنے کے لیے بازار جانے میں بلاوجہ وقت ضائع نہیں ہوتا اور اس سے گھردالی کو کھانا بنانے اور پر دستے کے لیے کافی وقت مل سکتا ہے اور اس سے سارا کام سکون سے پورا ہونے کی امید ہو سکتی ہے۔

غذا کا پروگرام بناتے وقت درج ذیل باتیں پر خصوصی توجہ کرنی چاہیے:

1 کھانا کبے کے مختلف افراد کی ضرورت کے مطابق ہو

اگر کبے میں کچھ چھوٹے بچے ہیں یا کوئی بوڑھا شخص ہے یا گھر میں کوئی آدمی بیمار ہے تو ان کی ضرورت کے مطابق ہی کھانا بنانا چاہیے۔ اس کا یہ مطلب نہیں کہ سب لوگ وہی کھانا کھائیں جو کہ بیمار، بوڑھے اور بچے کے لیے مناسب ہے بلکہ کھانے کا انتظام اس طرح سے ہونا چاہیے کہ ہر شخص کو تیار کیے گئے کھانے میں سے ضرور کچھ نہ کھل سکے۔

2 کھانا غذا ائیمت سے بھرپور مگر کم خرچ ہو

کھانے میں اس طرح کی چیزوں کا استعمال کرنا چاہیے جو نہ صرف سستی ہوں بلکہ جسم کی ضرورتوں کو بھی پورا کر سکیں۔ اس لیے کھانے کا پروگرام بناتے وقت صرف ایک ہی وقت کی غذا کا دھیان نہیں رکھنا چاہیے بلکہ سارے دن کی غذا کو اکائی کے روپ میں سمجھنا چاہیے اس کے لیے یہ لازمی ہے کہ گھردالی کو نہ صرف کھانے کے مختلف اجزاء اور خصوصیات معلوم ہوں بلکہ بازار کے نرخوں سے بھی ابھی طرح واقف ہو یہ ضروری نہیں کہ ہنگی اشیاء زیادہ فائدہ مند ہوں۔ اکثر و بیشتر سستی چیزیں ہنگی چیزوں سے زیادہ فائدہ دیتی ہیں اس لیے ایسی اشیاء کا استعمال



کرنا چاہیے جو غذائیت سے بھرپور اور سستی ہوں۔

3- غذا میں فرق ہو

غذا میں فرق پیدا کرنے کے لیے کھانے پکانے میں مختلف انداز اپنانے چاہئیں۔ الگ الگ وقت کے لیے مختلف غذا کا ہونا بھی ضروری ہے۔ ایک وقت کے کھانے میں ایسی چیزیں استعمال کرنی چاہئیں جن میں رگ آہنس میں میل کھاتے ہوں۔

کھانے میں کچھ اجزاء ملائے ہوتے ہیں جیسے کھیر اور کچھ کرکڑے جیسے پاڑ۔ ایک وقت کے کھانے میں دونوں قسم کی چیزیں استعمال کرنی چاہئیں تاکہ ایک ہی قسم کا کھانا کھاتے ہوئے آتا ہیٹ نہ ہو۔

4- غذا کو موسم کے مطابق بنانا

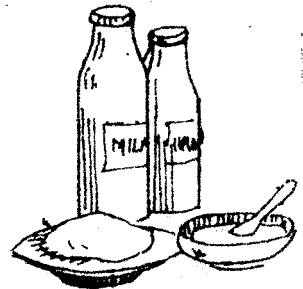
کھانے کا پروگرام بناتے وقت اس بات کا خیال رکھنا ضروری ہے کہ ہم ان چیزوں کو ہی اپنے غذائی چارٹ میں رکھیں جو موسم کے مطابق بازار میں یہ آسانی مل سکتی ہوں۔ اس کے علاوہ گرمی کے دنوں میں ٹھنڈا اور سردی میں گرم کھانا کھانے میں خرابا آتا ہے۔ گرمیوں میں زیادہ ٹھنڈک پہنچانے والی سبزیاں زیادہ مقدار میں کھانے میں شامل کی جانی چاہئیں کیونکہ جاڑوں کے مقابلے میں زیادہ مقوی غذا کم کھائی جاتی ہے۔

5- غذا کا من پسند ہونا

جان تک ممکن ہو کھانا کنبے کے افراد کی پسند کے مطابق ہونا چاہیے۔ ناپسندیدہ غذا پیٹ تو بھر دیتی ہے مگر تندرستی نہیں بناتی۔ کھانا ایسا ہو کہ اُسے دیکھتے ہی منہ میں پانی آنے لگے۔ مناسب طریقے سے پروسا گیا کھانا بھی آدمی کی بھوک کو بڑھاتا ہے اس لیے پروسنے کا ڈھنگ بھی خوبصورت اور پرکشش ہونا چاہیے۔ کھانا اس طرح پکانا چاہیے کہ ذائقہ نہ رکھتے ہوئے بھی کھانا پسند آجائے۔

مختلف اوقات کی غذا کا انتظام

کھانا تو سب ہی کھا لیتے ہیں۔ انسان بھی اور جانور بھی لیکن غذا کے انتخاب میں صرف انسان ہی اپنی عقل سے کام لے سکتا ہے جانور





اور پرند نہیں۔ غذا کے انتخاب کے ساتھ ساتھ ہمیں کھانے کے اوقات بھی مقرر کر لینے چاہئیں۔ دن کے مختلف کھاؤں میں کم سے کم تین چار گھنٹے کا وقفہ ہونا چاہیے۔

صبح کا ناشتہ

رات کے کھانے اور صبح کے ناشتے میں بہت زیادہ وقت کا وقفہ آجاتا ہے اس لیے صبح کا ناشتہ کرنا ایک نہایت ہی اہم کام ہے۔ ناشتے کی مقدار اور چیزوں کا انتخاب موسم اور عادت پر منحصر ہے۔ مختلف ملکوں کے لوگ

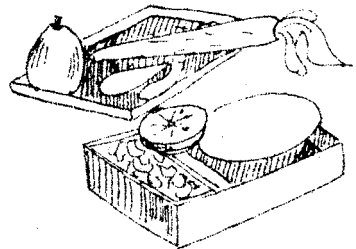
طرح طرح کی اشیاء ناشتے میں لیتے ہیں جیسے ہندوستان میں عموماً مددھ، چائے، ڈبل روٹی، بکھن، جام، پراٹھا اور پھل وغیرہ کھائے جاتے ہیں۔ کچھ لوگ ناشتے میں دہی اور سی کا استعمال زیادہ کرتے ہیں۔ بہر حال جیسا بھی ناشتہ کیا جائے اس میں غذائی اجزاء ضرور ہونے چاہئیں تاکہ جسم کو فوراً ہی طاقات مل سکے یہ بھی ہو سکتا ہے جب ناشتے میں ایسے اجزاء کھائے جائیں جو دماغ اور معدیات سے بھرپور ہوں۔ ہو سکے تو ناشتے میں وہ پھل کھائے جائیں جن سے دماغ سی، مل سکے تاکہ سارے دن کی دماغی سرگرمی کی ضرورت کا 1/3 حصہ ناشتے ہی میں فراہم ہو جائے۔

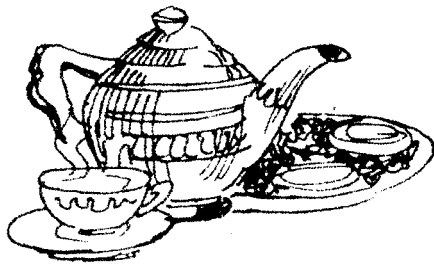
دوپہر کا کھانا

جن لوگوں کو دوپہر کا کھانا ساتھ لے جانا ہوتا ہے۔ ان کے لیے جلدی اور آسانی سے پکے والا کھانا ہونا چاہیے۔ ساتھ میں شوربے والی سبزی، دہی یا راستہ وغیرہ نہیں لے جایا جاسکتا۔ اس لیے پراٹھے اور پوری وغیرہ کے ساتھ سوکھی سبزی بنانا لازمی ہو جاتا ہے۔ اس کے علاوہ کھانے کو ذائقے دار بنانے کے لیے اور جسم کی ایک تہائی ضرورت کو دوپہر کے کھانے سے پورا کرنے کے خیال سے موسم کا کوئی پھل یا کچی کھائی جانے والی سبزی جیسے مولی، گاجر، بھنڈ اور نیبو وغیرہ بھی ساتھ لے جائے جاسکتے ہیں۔ اگر پھل اور سبزیاں گھر سے لے جانی جائیں تو انھیں کالے بغیر ہی لے جانا چاہیے تاکہ ان کی غذائیت ختم نہ ہو جائے۔

شام کا ناشتہ

شام کو سب لوگ تھکے ماندے گھڑتے ہیں اس لیے شام کا ناشتہ جلد ہی بننے والا ہونا چاہیے۔ اس کے علاوہ





ہماری غذا

اگر شام کے ناشتے اور رات کے کھانے میں زیادہ وقفہ نہ ہو تو یہ ناشتہ بھکا ہی ہونا چاہیے اس میں دودھ اور چائے کے ساتھ کچھ نمکین اور میٹھی چیزیں لی جاسکتی ہیں۔ اگر خواہش کے مطابق کوئی پھل بھی کھالیا جائے تو شام کا ناشتہ اور اچھا بن سکتا ہے۔

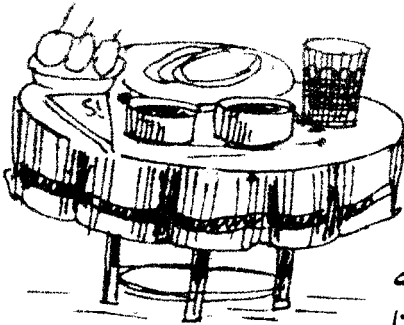
رات کا کھانا

رات کا کھانا عموماً دن کے دوسرے کھانوں سے زیادہ آرام اور اطمینان سے کھایا جاتا ہے کیونکہ اس وقت کسی کو باہر جانے کی جلدی نہیں ہوتی اور کھنے کے سبب افراد مل جل کر ہی کھانا کھاتے ہیں۔ اس کے ساتھ ہی کھانے میں غذائی اجزاء بھی کچھ زیادہ ہوتے ہیں کیونکہ رات کا کھانا تیار کرنے کے لیے کافی وقت مل جاتا ہے۔ رات کے کھانے میں چپاتی اور چاول، شوربے کا سالن اور سوکھی بہنری (یا دال) دہی اور رائے، سلاد اور موسم کا کوئی پھل (اگر شام کے ناشتے میں نہ کھایا ہو) کھایا جاتا ہے۔

2 ہم کھانا کیوں پکاتے ہیں

پکانے سے —

- (1) کھانا مزے دار لگتا ہے
- (2) کھانا بہت آسانی سے ہضم جاتا ہے۔
- (3) کھانے میں تبدیلی لائی جاسکتی ہے۔ ایک ہی قسم کی چیزوں سے ہم طرح طرح کے کھانے تیار کر سکتے ہیں۔



- (4) گرمی کے سبب بیماری کے جراثیم ختم ہو جاتے ہیں۔
- (5) کھانا زیادہ دیر تک ٹھیک رہ سکتا ہے۔
- (6) کھانا دیکھنے میں بھی اچھا لگتا ہے۔

کھانا پکانے کے مختلف طریقے

کھانا پکانا بھی ایک فن ہے۔ اس فن کو من پسند بنانے کے لیے طرح طرح کے طریقوں کو استعمال میں لانا ضروری ہے۔ کھانا

پکانے کے لیے کون سا طریقہ استعمال کیا جائے یہ تو کھانے پر یا اس کے کھانے والے پر منحصر ہے۔ اگر ایک شخص بیمار ہے تو ہم اس کے لیے کھانا بنانے میں ایسا طریقہ کام میں لائیں گے کہ اسے کھانا ہضم کرنے میں کوئی مشکل نہ ہو۔

کھانا پکانے کے مختلف طریقے درج ذیل ہیں:

- (1) آبانا
- (2) دھیمی آہنی پر پکانا
- (3) بھاپ سے پکانا
- (4) تننا
- (5) بھوننا
- (6) سیکننا

طریقہ	پکانے کا ذریعہ	پکانے کا عمل	مثال	نائدہ
1 آبانا	پانی میں	دھجی میں پانی ڈال کر اس میں چیز کو اُس وقت تک ابالا جاتا ہے جب تک وہ نرم نہ ہو جائے اُس کے لیے پانی مناسب مقدار میں ہونا چاہیے تاکہ بعد میں پھینکنا نہ پڑے۔ اس طریقے سے کھانا جلد پک جاتا ہے۔	چاول، دال، مٹر، گوشت، بھلی وغیرہ	آبال کر پکایا ہوا کھانا جلد ہرج جاتا ہے۔
2 اسٹوڈ یا دھیمی آہنی پر پکانا۔	تھوڑے سے پانی میں ہلکی آگ پر	جو چیز پکانی ہو اس کے پھوٹے پھوٹے ٹکڑے کر کے، ایک برتن میں تھوڑا سا پانی (جو بعد میں پھینکا نہیں جاتا) ڈال کر ہلکی آہنی پر رکھ دیا جاتا ہے۔ اس میں وقت زیادہ لگتا ہے۔	بھلی، سبزیوں، گوشت وغیرہ	1 کھانا ہلکا اور صلیب جانے والا ہوتا ہے۔ 2 یہ ایک عام طریقہ ہے کیونکہ اس میں ایندھن کم خرچ ہوتا ہے۔

طریقہ	پکانے کا ذریعہ	پکانے کا عمل	مثال	فائدہ
3 بھاپ سے کھانا پکانا۔	بھاپ کے ذریعے	بھاپ کے ذریعے کھانا پکانے میں عموماً دو طریقے استعمال کیے جاتے ہیں۔ 1 بالواسطہ 2 براہ راست بالواسطہ طریقہ یہ ہے کہ کسی بڑی پیتلی میں پانی ڈال کر آگ پر رکھ دیا جاتا ہے اور پھر بھاپ سے پکائی جانے والی چیز کو چھوٹی پیتلی میں بھر کر اُبلتے ہوئے پانی میں رکھ دیتے ہیں۔ چھوٹی پیتلی کا منہ چکنے کاغذ سے باندھ دیا جاتا ہے تاکہ پانی کھانے میں نہ چلا جائے۔ بڑی پیتلی میں پانی اُبلنے سے بھاپ بنتی رہتی ہے جو پیتلی کے منہ کو دھکن سے بند کر دینے کی وجہ سے	سبزیاں، کسٹرڈ (بھاپ کے ذریعے) پکایا ہوا گوشت وغیرہ	3 کھانے کے اجزاء ختم نہیں ہوتے کیونکہ شوربے یا لعاب کو کھانے کے ساتھ ہی استعمال کیا جاتا ہے۔ 1 آسانی سے ہضم ہو جاتا ہے۔ 2 کھانے کی غذائیت ضائع نہیں ہوتی اور کھانے کی شکل و صورت میں بھی کوئی فرق نہیں آتا۔

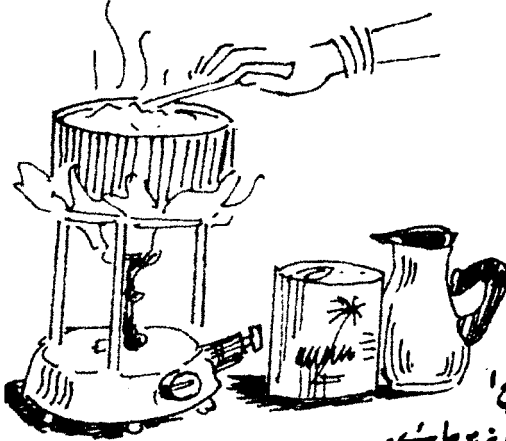
طریقہ	پکانے کا ذریعہ	پکانے کا عمل	مثال	فائدہ
4 ملٹا	گھی یا تیل میں	باہر نہیں نکلتی اور کھانا پکا دیتی ہے۔ براہ راست طریقہ : ایک پتیلی میں پانی بھر کر آگ پر رکھ دیا جاتا ہے۔ اور اس کے مندر پر ایک مثل کا کپڑا باندھ دیا جاتا ہے۔ پھر کپڑے کے اوپر پکانے والی سبزیاں، پھل وغیرہ رکھ کر انھیں ڈھک دیا جاتا ہے۔ پتیلی کی بنی بھاپ کپڑے کے ذریعے چیزوں تک پہنچ کر انھیں پکا دیتی ہے۔ اس طرح کھانا بنانے کے دو طریقے ہیں: 1. اٹھلے طریقے سے 2. گہرے طریقے سے	اٹھلے ذریعے سے پراٹھا کٹ لٹ وغیرہ بنایا جاتا ہے گہرے ذریعے سے پوری کوری پکڑے جلیبی تلی جاتی ہیں	1 گرمی کی وجہ سے کھانے کی ادبیری پر سخت پڑ جاتی ہے۔ اس طرح سے اس چیز کا ذائقہ اور کھانے کے اجزاء ختم نہیں ہوتے پاتے۔ 2. کھانا زیادہ ذائقہ دار ہو جاتا ہے۔ 3 جلد ہی ہضم ہو جاتا ہے۔

طریقہ	پکانے کا ذریعہ	پکانے کا عمل	مثال	نادرہ
5. بھوننا	آگ پر پانی اور پکنائی کے بغیر پکانا۔	ڈال دیا جاتا ہے۔ اس کے دو طریقے ہیں 1. دہکتی آگ پر یا ہلکی آہٹ یا گرم ریت میں ڈال کر یا تندہور میں رکھ کر۔ 2. کسی برتن میں تھوڑی سی ریت ڈال کر بھونسنے والی چیزیں عمدہ قسم کی ہوں اور چھوٹے چھوٹے ٹکروں میں ہونی چاہئیں۔	سیخ کباب بیگن، آلو، شکر تندہو چنے، سکئی دغیر	1- بھننا ہوا کھانا ہلکا ہوتا ہے اس لیے جلدی ہی ہضم ہو جاتا ہے۔ 2- کھانے میں آد آدوار ہوتا ہے۔
6. سیکن	بھٹی میں ہلکی ہوا سے پکانا	بھٹی یا چولے کی آہٹ سے کھانے کی چیزیں تیسار کی جاتی ہیں۔ پکانے والی چیز کے مطابق ہی گرمی کو مختلف درجوں میں رکھا جاتا ہے۔	تندوری روٹی، ڈول روٹی، بسکٹ، سیک، نان خطائی دغیر	1. کھانے کے فدائی اجزاء ضائع نہیں ہوتے۔ 2. آسانی سے ہضم ہونے کے لائق ہو جاتا ہے۔ 3 کھانا ذایقہ دار ہو جاتا ہے۔

کھانا پکانے اور پروسنے کے تھرائی عمل پہلے استانی اور پھر پچوں کے ذریعے کیے جائیں گے) ہم پہلے پڑھ چکے ہیں کہ صبح کے ناشتے، دوپہر یا رات کے کھانے اور شام کے ناشتے میں ہم ہر روز طرح طرح کی چیزیں بناتے ہیں۔ ان میں ہر وقت کے کھانے کے لیے کچھ اہم اشیاء کے بنانے کے طریقے نیچے دیے گئے ہیں۔

صبح کا ناشتہ

صبح کے ناشتے میں دودھ اور چائے کے ساتھ آگ پر سیکنے ہوئے ٹوسٹ لیے جاسکتے ہیں۔ ان کو مکھن اور جام کے ساتھ پروسا جاتا ہے۔ مکھن اور جام آگ آگ رکاوٹوں میں پروسنے جاہیں تاکہ کھانے والا اپنی مرضی کے مطابق جتنا چاہے گھلے۔ ان ٹوسٹوں کو ہلکی آگ پر سیکنے چاہیے اور گرم گرم ہی پروسنے چاہیے۔



دلیا پکانا

دلیا	2 بڑے بچے
پانی	تقریباً 3 پیالے
نمک	چائے 1/2 چمچا
دودھ	ذائقے کے مطابق
	1 پیالہ (اگر پسند ہو)

طریقہ

- (1) ایک تیل میں دلیا اور مٹی ڈال کر اسے ہلکی آگ پر اس وقت تک جھونے جب تک وہ ہلکے بھورے رنگ کا نہ ہو جائے۔
- (2) پھر اس میں پانی ڈال دیتیے اور کچھ دیر تک ہلکی آگ پر پکائیے۔ پچ پنج میں چھو چلاتے رہیں تاکہ وہ نیچے نہ لگ جائے۔
- (3) جب دلیا نرم اور گاڑھا ہو جائے تو اس میں ذائقے کے مطابق جینی یا نمک ڈال کر کچھ دیر تک پکے دیتیے۔ بس یہ خیال رہے کہ وہ تیل کے ساتھ چپک نہ جائے۔

- (4) گرم گرم دہلے کو گہری پلیٹ میں ڈال کر پروسیے۔
 نوٹ: (1) اگر دہلے میں چینی ڈالی ہے تو ساتھ میں دودھ دیجیے۔
 (2) دہلے کو پکاتے وقت پانی کے بجائے دودھ یا آدھا دودھ اور آدھا پانی استعمال کیا جاسکتا ہے۔
 (3) کچھ لوگ نمکیں دلیا بناتے وقت اس میں دال بھی ملا لیتے ہیں۔
 (4) اگر دلیا کسی مریض کے لیے بنانا ہو تو اسے مٹی کے پیئر بھی بنایا جاسکتا ہے۔

دوپہر اور رات کا کھانا

دالیں کئی طرح کی ہوتی ہیں جیسے سور، مومگ، اُرد، ادھر، چنے کی دال وغیرہ۔ سبھی دالوں کو پکانے کا طریقہ ایک سا ہوتا ہے۔

اشیا کی مقدار

دال (جو بھی پکانی ہو) 100 گرام
 پانی 1/2 گلاس (یہ دال پر منحصر ہے کہ اس کے لیے کتنا پانی چاہیے)

نمک خواہش کے مطابق

لدی چائے کا 1/4 چمچ

لال مرچ چائے کا 1/4 چمچ یا ذائقے کے مطابق

کالی مرچ چائے کا 1/4 چمچ

زیرہ چائے کا 1/4 چمچ

مٹی 1 بڑا چمچ

پیاز 1 چھوٹی

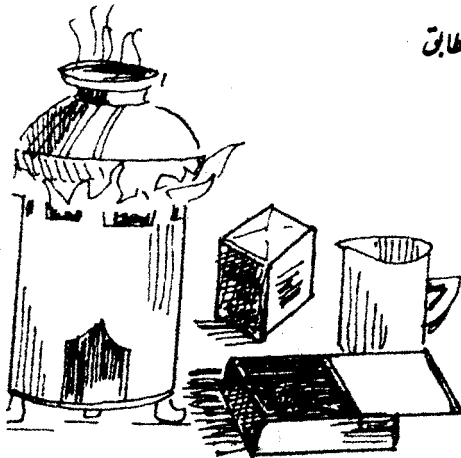
ہر ادھیا { تھوڑی سی

ہری مرچ خواہش کے مطابق

اچھڑ (دکھائی)

طریقہ:

- (1) سب سے پہلے دال کو چن لیں اور پھر دھو کر صاف کر لیں۔



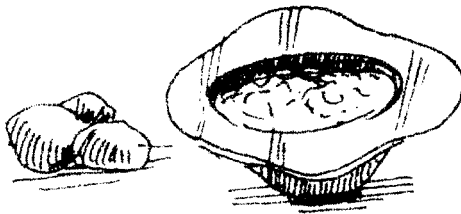
- (2) پھر ایک جگہوں میں پانی ڈال کر آگ پر چڑھا دیجیے۔ جب پانی گرم ہو جائے تو اس میں دال ڈال دیں۔ ہلدی اور نمک بھی ڈال دیں۔
- (3) جب دال پانی میں ایک جان ہو جائے تو اسے آگ بجیے۔
- (4) پیاز کاٹ کر گھی میں بھونے اور زیرہ، مرچ، کٹا ہوا دھنیا دہری مرچ وغیرہ۔ سب سالے ڈال کر چھوٹک پیجیے۔
- (5) گہری پیٹ میں پرد سننے سے پہلے کھٹائی ملا دیجیے۔

رائٹ

رائٹ کھانے کا سنسکار کھا جاتا ہے۔ یہ کئی چیزوں سے بنایا جاتا ہے۔ جیسے گھیا، آلو، پودینہ، مین کی ہندی، ٹماٹر، پیاز وغیرہ۔

آلو کا رائٹ

اشیا کی مقدار



50 گرام	آلو
100 گرام	دہی
ذائقے کے مطابق	نمک
1/4 چائے کا چمچ	لال مرچ
	بھون کر پسا ہوا زیرہ

طریقہ :

- (1) آلو کو اچھی طرح اُبال کر پھیل لیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔
- (2) دہی کو اچھی طرح سے پھینٹ کر اس میں ابالے ہوئے آلو ڈال دیں۔ اگر دہی بہت گاڑھا ہو تو اس میں تھوڑا سا پانی ملا سکتے ہیں۔
- (3) نمک ملا کر پیٹوں میں ڈال دیں۔ اوپر سے پسا ہوا زیرہ اور باریک پسی ہوئی لال مرچ ڈال کر سجا دیں۔

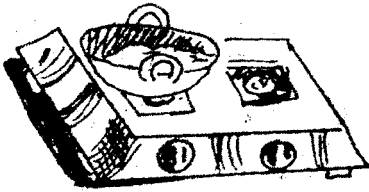
چچاتی

سامان:

100 گرام
گوندھنے کے پے
1 بڑا چم

طریقہ:

- (1) پانی ڈال کر آٹے کو اچھی طرح گوندھیں۔ یہ نرم ہونا چاہیے مگر چچا نہیں۔
- (2) گوندھے ہوئے آٹے کو کسی صاف بھاڑن یا تھال سے ڈھک کر رکھ دیں۔
- (3) جب چچاتیاں بنانی ہوں تو اس کی چھوٹی چھوٹی لوٹیاں بنا کر سوکھے آٹے سے پھلا بسلسلے سے بیل لیں۔
- (4) تھاکرم ہونے پر ہریلی ہوئی چچاتی کو باری باری اس پر ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد اسے توبہ پر الٹ دیں۔
- (5) دونوں طرف سے پک جانے پر اسے بھاڑن سے دبا کر پھالیں۔ اگر کوئلے کی آگیشھی ہو تو چچاتی کو براہ راست آگ پر بھی پھیلایا جاسکتا ہے۔
- (6) گھی لگا کر پڑوس دیں۔



2 بڑے بچے
1/2 چائے کا چمچا

1/4 پیالہ

اتنا کر چینی اچھی طرح بھیگ جائے۔ چاشنی کے لیے۔
چشکی بھر
تیلے کے لیے

شام کا ناشتہ

شکر پارے

سامان کی مقدار

سیدہ
گھی (تمام کے لیے)
شکر (چینی)

پانی
نمک
گھی

طریقہ:

- (1) میدے میں آدھا چمچ گھی اور چکی بھر نمک ڈال کر اس کو پانی کی مدد سے سخت گوندھ لیں۔
- (2) چمچھوٹی چھوٹی ٹونیاں بنا کر پچھلے پر پتلا پتلا تیل لیں۔
- (3) چاقو سے تقریباً 1/4 انچ کی دوری پر کاٹتے جائیں جب تک کہ سب ڈکٹ جائے۔ کاٹتے وقت یہ خیال ضرور رکھیں کہ کنارے الگ نہ ہونے پائیں۔
- (4) کناروں سے پکڑ کر اسے گول گول پیٹ لیں۔
- (5) چینی اور پانی کی ایک تار کی چاشنی تیار کریں۔
- (6) شکر پاروں کو دھیمی آہنج پر پکے جھورے رنگ کا تیل لیں۔
- (7) پردے سے پہلے چاشنی میں ڈال کر پکال لیں۔
- (8) نوٹ: (1) پردے سے وقت شکر پاروں کے ساتھ چاشنی نہیں دی جاتی۔
- (2) شکر پارے نکلیں بھی بنائے جاسکتے ہیں۔ ان کے بنانے کا طریقہ سیٹھے ہی کی طرح ہے۔ بس میدے کو گوندھتے وقت ہی اس میں ذائقے کے مطابق نمک لایا جاتا ہے اور چاشنی کی ضرورت نہیں ہوتی۔

پکوڑے

پکوڑے آلو، پیاز، گوبھی، پنیر وغیرہ کے بنائے جاتے ہیں۔

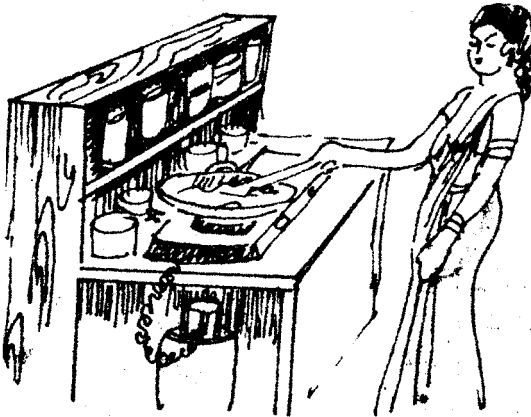
آلو کے پکوڑے

سامان کی مقدار

- | | |
|------------------|------------|
| 1 بڑا | آلو |
| 2 بڑے چمچے | بہن |
| ذائقے کے مطابق | نمک |
| 1/4 چائے کا چمچا | لال مرچ |
| تیلے کے لیے | انار دانہ |
| | مٹی یا تیل |

طریقہ:

- (1) آلو کو پھیل کر دھو لیں اور گول گول ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔
- (2) ان پر نمک اور لال مرچ اور پیسا ہوا انار دانہ ڈال دیں۔



- (3) بین میں نمک، سرخ و سفید ڈال کر اسے پانی میں گاڑھا گھول لیں۔ گھول کر اسے اچھی طرح پھینٹیں۔
 (4) آلو کو اس بین میں ڈبو کر گھی یا تیل میں دم آج پر تھیں۔ اگر سٹلنے کے بعد آلو کچھ کٹے نہ گئے تو انھیں تھیل سے دبا کر یا چاقو سے کاٹ کر دوبارہ تیل میں پھر گرم گرم پر دیں۔

سوالات اور مشق

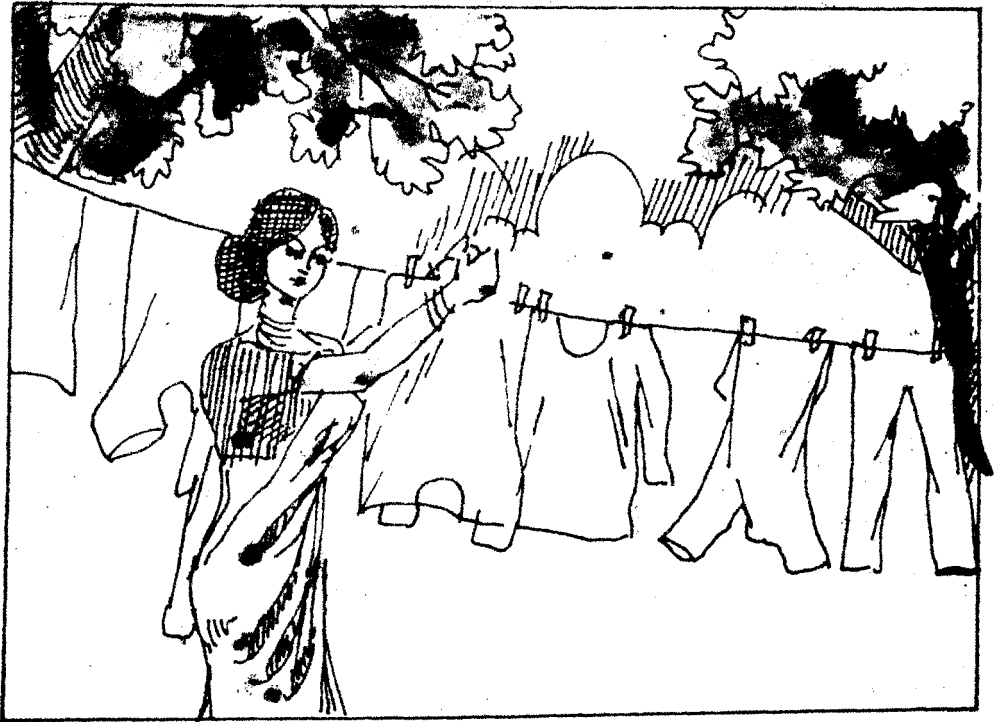
1. کھانے کا انتظام کیوں کیا جاتا ہے؟
2. کھانے میں تبدیلی کس طرح لائی جاسکتی ہے؟
3. آپ درپہر کے کھانے میں اسکول کے لیے کیا کیا لے جائیں گی اور کیوں؟ دو دن کے لیے کھانے کا چارٹ بنائیے۔
4. کھانا کیوں پکا جاتا ہے؟
5. کھانا پکانے کے مختلف طریقوں کے نام لکھیں۔
6. نیچے لکھی چیزوں کے پکانے کے طریقے کیا ہیں؟
 (الف) برائے
 (ب) مٹر تار
 (ج) پکوڑے
 (د) چنائی
 (لا) بسکٹ
7. شکر پارے اور پکوڑے بنانے میں کیا کیا یکسانیت پائی جاتی ہے؟ اپنی کاپی میں لکھیے۔

دوسرا باب

ملبوسات کو صاف ستھرا رکھنا

۱۔ کپڑوں کو صاف ستھرا رکھنے کی ضرورت

لباس کو صاف رکھنا اتنا ہی ضروری ہے جتنا کہ اسے پہننا۔ صاف ستھرا لباس ہماری خوش نالی کو بڑھانے میں بنیادی حیثیت رکھتا ہے۔ کپڑوں کو صاف ستھرا رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ وہ ایسے پانی سے دھوئے جائیں جس میں کسی بھی قسم کی بیماری کے جراثیم نہ ہوں۔ دھونے پہننے کا لباس جگہ اور دھونے اور پھانے کے کپڑے بھی صاف ہونے چاہئیں۔ اور دھونے اور پھانے کے کپڑوں کو ہفتے میں ایک بار دھوپ



میں ضرور ڈالنا چاہیے۔

تندرستی کے نقطہ نظر سے کپڑوں کو صاف ستھرا رکھنا نہایت ضروری ہے۔ جیسا کہ ہم جانتے ہیں ہماری جلد میں چھوٹے چھوٹے مسام ہوتے ہیں جن کے ذریعے جسم کا میل پینے کی شکل میں باہر نکلتا رہتا ہے۔ ان لیے اگر ہم صاف ستھرا لباس نہیں پہنیں گے تو ان مساموں کے بند ہونے کا امکان ہو سکتا ہے جس کے سبب جسم ٹھیک طرح اپنا کام نہیں کر سکے گا۔ اس کا نتیجہ یہ ہوگا کہ گردوں کو اپنا کام کرنے کے ساتھ ساتھ جلد کا کام بھی کرنا پڑے گا۔ اور اس طرح زیادہ کام کرنے کی وجہ سے گردے کمزور ہو جائیں گے۔ جسم کی فائبر گرمی بھی پینے کی شکل میں باہر نہ نکل سکے گی جسم کا درجہ حرارت بڑھ جائے گا اور جلد پر دھول چکنائی اور پینے کی ایک پرت جم جائے گی جس میں نئی نئی بیماریوں کے جراثیم قلم لیں گے اور کئی قسم کی جلدی بیماریاں جیسے پھوڑا، پتھری، دھبے، ہو جائیں گی۔ اس لیے یہ بہت ضروری ہے کہ ہم کو بیماریوں سے بچانے اور سب اعضا کو اپنی ذمہ داری کو ابھی طرح نبھانے کے قابل بنانے کے لیے ہم صاف ستھرا لباس پہنیں۔

گندا لباس پہننے والوں کو ہم نفرت کی نگاہ سے دیکھنا شروع کر دیتے ہیں۔ اگر ایک بچہ بہت میلے کپڑے پہن کر جماعت میں آتا ہے تو ہر سکتا ہے کہ اس کے دوست اس کے پاس بیٹھنا بھی پسند نہ کریں اور نہ ہی اس کے ساتھ دوستانہ برتاؤ کریں۔ یعنی نہ صرف جسم ہی گندا رہے گا بلکہ دوستوں اور اس پاس کے لوگوں سے میل جول بھی نہ رکھے گا۔

لباس میلا رکھنے سے اس کی عمر بھی کم ہو جاتی ہے اور کپڑے جلدی پھٹ جاتے ہیں۔ لباس چاہے کتنا ہی قیمتی اور خوبصورت کیوں نہ ہوں جب تک اسے صاف نہیں رکھا جاتا اس کی کوئی قیمت اور حیثیت ہی نہیں۔ کپڑوں کو زیادہ مدت تک چلانے اور ان کی دیدہ زیبی برقرار رکھنے کے لیے ہمیں اپنے کپڑوں کو بدلتا اور دھونا چاہیے۔ کپڑا جتنا زیادہ میلا ہوگا اسے دھونے میں اتنا ہی زیادہ وقت، محنت اور صابن لگے گا، پھر بھی وہ اتنا صاف نہیں ہوگا جتنا کہ کم میلا ہونے پر وہ ہو سکتا ہے۔

مختصر الفاظ میں ہم یوں کہہ سکتے ہیں کہ صحت کے نقطہ نظر سے، ایک دوسرے کے ساتھ دوستانہ تعلقات قائم رکھنے کے لیے اور کپڑوں کو زیادہ مدت تک چلانے کے لیے ہمیں صاف ستھرا لباس ہی پہننا چاہیے۔

کپڑے دھونے کا سامان

دھلائی گھروالی کا ایک خاص کام ہے۔ دُوبوئی وغیرہ کا کتنا بھی انتظام کیوں نہ کر لیا جائے، گھر پر کپڑے دھوئے بغیر گزارہ نہیں ہو سکتا۔ گھر میں کپڑے دھونے کے لیے کن کن چیزوں کی ضرورت ہوگی یہ کیا ایک کہن مشکل ہے۔ لیکن اتنا ضرور ہو سکتا ہے کہ پہلے تھوڑے سے سامان سے کام شروع کر لیا جائے اور پھر جیسے جیسے چیزوں کی ضرورت پڑتی رہے انہیں بازار سے ضرورت کے مطابق خرید

لیا جائے۔

دھلائی کے لیے سامان کو درج ذیل حصوں میں تقسیم کیا جاسکتا ہے۔

1۔ میلے کپڑے رکھنے کے لیے

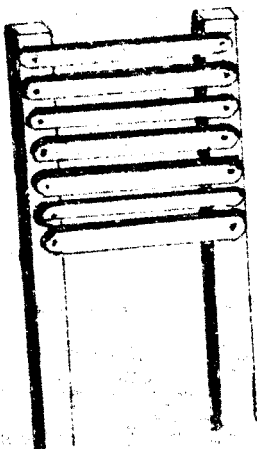
ایک المادی یا کوئی ٹوکری یا کسی بڑے پتیلے کا ہونا ضروری ہے۔ ان میں سے ایک بھی چیز کے نہ ہونے سے کپڑوں کے اِدھر اُدھر بکھرنے کا ڈر رہتا ہے اور انھیں دھونے کے لیے جمع کرتے ہیں بھی کافی دقت ضائع ہو سکتا ہے۔

2۔ کپڑوں کے بھگونے اور دھلائی کے لیے

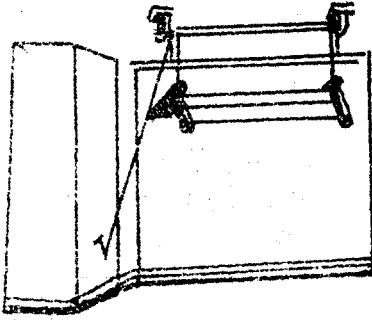
دو یا تین تسے، ایک بالٹی، صابن اُبلانے کے لیے ایک ڈول یا کنستری (Boiler) اُبلے پٹروں کو اُبلانے کے لیے ایک ڈنڈا، چٹا، ایک اٹچھی، دو یا تین ٹب، رگڑنے کا تختہ (Scrubbing board) پلرب رگڑنے کا برش، صابن دانی، داغ دھبے پھرانے کی دوائیاں۔

3۔ کپڑوں کو نیل اور کلف لگانے کے لیے

کلف بنانے کے لیے ایک پتیلا۔ پانی گرم کرنے کے لیے ایک کیتلی۔ ایک کرچی۔ دو جھاڑن۔ گھلا ہوا گوند اور سرکہ۔ نیل۔ ایک تھپہ۔ دو یا تین تسے اور ایک ملل کا کپڑا۔



رگڑنے کا تختہ



4۔ کپڑوں کو سکھانے کے لیے =

پہلے سکھانے کے لیے رتی یا تار چکیاں
پھر پہلے سکھانے کا ریک۔

5۔ استری کرنے کے لیے

(استری کرنے کی میز Ironing

board) اگر استری کرنے کی خاص میز

نہ ہو تو کوئی بھی میز پر ایک کھیل اور چادر بھی

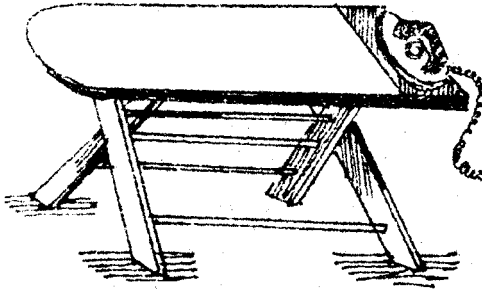
ہو، آستینوں پر استری کرنے کا تختہ ان کے

علاقہ استری۔ بجلی یا گیس کی ایک چوڑے سے

برتن میں پانی (استری کرتے وقت) اور پانی لگانے کے لیے کپڑا، ہینگر وغیرہ۔

کپڑا سکھانے کا ریک

کپڑے دھونے کا سامان



(1) صابن — دیسی صابن، سلاٹ

سرف اور کس کا چورا، بھیگا ہوا

ریختہ وغیرہ۔

(2) گھلا ہوا گوند

(3) سرکہ

(4) میدا یا اسٹارچ

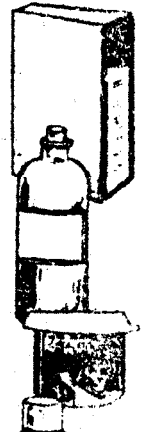
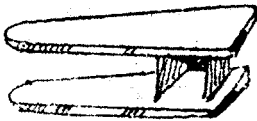
(5) نیل اور ٹیو پال

(6) وارغ اور دھبے دور

کرنے کے لیے دوائیاں

(7) پانی

استری کرنے کی میز



آستینوں پر استری کرنے کا تختہ

نیل، کلف اور گوند کا استعمال

نیل: سفید سوئی کپڑوں کو دھونے کے بعد ان میں ہلکا سا پیلا پن آجاتا ہے۔ اس زردی کو دور کرنے کے لیے نیل کا استعمال کیا جاتا ہے۔ نیل استعمال کرنے کی دو خاص وجوہ ہیں:

- (1) کپڑے میں نیل لگانے سے ان میں ایک خاص سفیدی آجاتی ہے۔ صابن سے کپڑوں میں جو پیلا پن آجاتا ہے وہ نیل کے استعمال سے دور ہو جاتا ہے۔ اگر ٹیو پال کا استعمال کیا جائے تو نیل لگانے کی ضرورت نہیں۔
- (2) کپڑوں میں پھر سے نیل نہ چھلکے لگتا ہے۔

نیل لگانے کا طریقہ

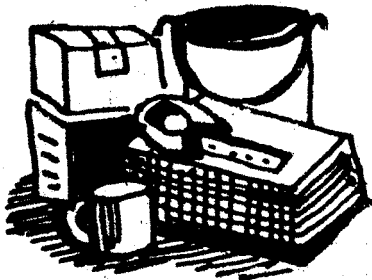
پہلے ایک تسے یا کسی کھلے برتن میں اتنا پانی لیں، جس میں کپڑا اچھی طرح بھیج سکے۔ اگر پانی کم ہو گا تو کپڑوں میں دھبے پڑ سکتے ہیں۔ پھر ایک مٹل یا کسی باریک کپڑے میں تھوڑا سا نیل ڈال کر ایک پوٹلی بنالیں اس پوٹلی کو پانی میں اس وقت تک ڈبوئے رہیں جب تک پانی کا رنگ ہلکا نیلا نہ ہو جائے۔ اس کے بعد اس پانی کو اچھی طرح ہلائیں تاکہ وہ نیل سارے پانی میں خوب مل جائے۔ نیل اتنا زیادہ نہیں ہونا چاہیے کہ کپڑا ہی نیلا ہو جائے۔ یہ دیکھنے کے لیے کہ پانی میں نیل کی مقدار مناسب ہے یا نہیں۔ نیل کا تھوڑا سا پانی آٹھیلی میں لے کر دیکھیں۔ اگر وہ ہلکے نیلے رنگ کا ہے اور اس میں سے آٹھیلی صاف دکھائی دیتی ہے تو سمجھ لیں کہ پانی میں نیل کی مقدار ٹھیک ہے۔ اس بات کا بھی خیال رہے کہ نیل برتن کے کناروں یا اٹھوں پر نہ لگا رہے ورنہ کپڑوں پر دھبے پڑ جائیں گے۔

دھوئے ہوئے کپڑوں کو اچھی طرح سے کھول کر نیل کے پانی میں ڈبو دیں۔ نیل لگ جانے کے بعد کپڑوں کو خوب پھونکر دھوپ میں سکھانا چاہیے۔

اگر کپڑے میں نیل ضرورت سے زیادہ ہو جائے تو ایک الگ برتن میں پانی لے کر اس میں ہر سکہ کے کچھ قطرے ڈال کر اٹھ سے اچھی طرح ہلائیں، پھر کپڑے کو اس میں ڈبو دیں، اس سے نیل کی مقدار کم ہو جائے گی۔ اس کے بعد کپڑے کو اچھی طرح پھونکر دھوپ میں سکھالیں۔

کلف: کلف سوئی سفید اور زرخیز کپڑوں میں لگایا جاتا ہے۔ اس کے لگانے کے دو طریقے فائدہ مند ہیں:

- (1) کلف لگانے سے کپڑے میں چمک اور نیا پن آجاتا ہے۔
- (2) کپڑے صاف ستھرے نظر آتے ہیں۔



- (3) کلف لگانے سے پہلے میں ایک پھین آجاتی ہے اور کپڑوں کی سلوٹ ٹھیک رہتی ہے جیسے کلف کارڈ وغیرہ۔
- (4) کلف لگانے سے پہلے جلدی میلا نہیں ہوتا کیونکہ کپڑوں میں دھول اور گندگی نہیں لگے دیتا۔
- (5) کلف والے کپڑوں کو دھونے میں آسانی ہوتی ہے۔ کیوں کہ میل کپڑوں میں لگنے کے بجائے کلف کے ساتھ چپکنا ہے اور جب کپڑے کو دھویا جاتا ہے تو کلف کے ساتھ 'جو پانی میں گھل جاتا ہے' میل بھی جلدی نکل جاتا ہے۔

کلف بنانے کا طریقہ

کلف بنانے کے لیے عام چال، اراروٹ، ساگو دان یا بازاکا تیار کیا ہوا اسٹنڈرچ، نو پکیٹ میں ملتا ہے، استعمال کیا جاتا ہے۔

اراروٹ سے کلف تیار کرنا

سامان:	
اراروٹ	1 بڑا چمچہ
ٹھنڈا پانی	2 بڑے چمچے
اُلتا ہوا پانی	تقریباً 3 پیالے

طریقہ:

- اراروٹ کو ٹھنڈے پانی میں اتنی اچھی طرح گھولیں کہ اس میں پھنکیاں باقی نہ رہیں۔ پھر اس میں اُلتا ہوا پانی ڈالیں اور اچھی طرح ہلایئے تاکہ اس میں گھٹلی نہ بنے پائے۔ اچھی طرح سے تیار کیے ہوئے کلف کا درجہ سیکیٹی ہوگا۔
- نوٹ: (1) کلف بنانے کے بعد اسے تھوڑی دیر ڈھک کر رکھ دیں یا چلائے رہے تاکہ اس پر موٹی پرت نہ بنے پائے۔
- (2) کلف بنانے کے واسطے اُلتا ہوا پانی ہی استعمال میں لانا چاہیے نہ کہ اُلتا ہوا کیونکہ اُلتے ہوئے پانی ہی سے اشاریہ کے دانے اچھی طرح چھتے ہیں جس سے کلف تیار ہو جاتا ہے۔
- (3) مختلف کپڑوں کے لیے کلف اور پانی کی مقدار الگ الگ ہوتی ہے کیونکہ یہ تو ہر شخص کی پسند اور

اس بات پر کہ کپڑے کیسے ہیں منحصر ہوتا ہے۔ کچھ لوگ لباس میں زیادہ کلفت پسند کرتے ہیں تو کچھ کم۔ اس کے علاوہ جھوٹے پتوں کے لباس کے لیے یا بلاؤز کے لیے بہت کم کلفت کی ضرورت ہوتی ہے۔ اس کے مقابلے میں گاندھی ٹوپی، پتلون، قمیص کے کالر اور کت وغیرہ میں زیادہ کلفت کا استعمال کیا جاتا ہے۔ یہی وجہ ہے کہ کالر اور کفوں میں ٹھنڈے پانی میں ہنسا کر کلفت لگایا جاتا ہے۔

اس بات کا خیال رکھنا نہایت ضروری ہے کہ جتنا موٹا کپڑا ہو گا اس میں اتنے ہی کم کلفت کی ضرورت ہوگی۔

(4) — کلفت والے کپڑوں کو دھوپ ہی میں سکھانا چاہیے بشرطیکہ دھوپ میں ان کا رنگ خراب ہونے کا ڈر نہ ہو۔

گوند

گوند، ریشمی، ملل، وایل اور پتوں کے کپڑوں یا نائیلون میں ہلکی سی سختی لانے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ اس کا محول درج ذیل طریقے سے بنایا جاتا ہے۔

سامان:

گوند 100 گرام
پانی 2 پیالے

طریقہ:

گوند کو پیس کر کسی تیلی میں ڈال دیں اور اس میں پانی ملائیں۔ پھر اسے آرخ پر رکھ کر اس وقت تک چلائیں جب تک وہ اچھی طرح گھل نہ جائے۔ اس کے بعد کسی ملل کے کپڑے میں چھان کر ایک صاف بوتل میں رکھ لیں اور ضرورت کے مطابق استعمال میں لائیں۔

استعمال کا طریقہ:

گوند کے محول کا استعمال کرنے کے لیے کسی پہلی یا کسی کھلے برتن میں اتنا پانی لیں جس میں کپڑا غوطی بھیج جائے۔ اس کے بعد اس میں چائے کے 1 سے 4 چمچے نی پیالہ پانی کے حساب سے ملائیں۔ نوٹ: ہرے کپڑے کو اچھی طرح سے محول کر اس میں ڈوب دیں اور پھر کپڑے کو ٹوڑ کر سایے میں سکھائیں۔

2- کپڑے دھونے کا عام اصول

ہم کپڑوں سے میل دور کرنے کے لیے انھیں دھوتے ہیں لیکن کپڑوں کو دھوتے وقت ہمیں اس بات کا خیال رکھنا چاہیے کہ وہ خراب نہ ہوں۔ اس کے لیے یہ نہایت ضروری ہے کہ کپڑوں کو اس طریقے سے دھویں کہ نہ تو وہ پھٹیں اور نہ ان کا رنگ خراب ہو۔ کچھ کپڑے روزانہ استعمال کے لیے ہوتے ہیں۔ ان میں زیادہ تر سوتی کپڑے آتے ہیں۔ یہ کپڑے کسی بھی صابن سے اور رگڑ کر بھی دھوئے جاسکتے ہیں۔ اس کے برعکس ریشمی اور ادنی کپڑوں کو خاص صابن اور ہلکے ہاتھوں سے دھونے کی ضرورت ہوتی ہے۔ ان سب باتوں کو دھیان میں رکھتے ہوئے اب ہم یہ دیکھیں گے کہ مختلف قسم کے کپڑوں کو دھونے کے عام اصول کیا ہیں۔

ذریعہ	سوتی کپڑا	ریشمی کپڑا	ادنی کپڑا	نائیلون
1 پانی میں بھگوننا	دھونے سے پہلے سفید اور رنگین (جن کے رنگ بچنے ہوں) کپڑوں کو کچھ دیر کے لیے پانی میں بھگو دیا جاتا ہے تاکہ ان کا میسل پھول جائے لیکن باریک کپڑوں کو جیسے آرکنڈی، وائل وغیرہ پہلے سے بھگونے کی کوئی ضرورت نہیں۔	ریشمی کپڑوں کو بھگونے کی کوئی ضرورت نہیں کیونکہ ان کو سوتی لباس کی طرح استعمال نہیں کیا جاتا۔	ریشمی کپڑوں کی طرح ادنی کپڑوں کو بھی بھگوننا نہیں چاہیے کیونکہ اس طرح ان کو سکڑ جاتا ہے۔	بھگونے کی کوئی ضرورت نہیں ہوتی کیونکہ اس کا میل اور ری سطح ہی میں رہتا ہے۔
2 صابن کا استعمال	کسی بھی طرح کا صابن استعمال میں لایا جاسکتا ہے۔ کیونکہ اس پر کپڑے دھونے والے سوڈے کا کوئی برا اثر نہیں پڑتا۔ بہت زیادہ میلے کپڑے دھونے کے لیے کپڑا دھونے کا سوڈا استعمال کریں۔	اچھے صابن کا استعمال کرنا چاہیے جس میں سوڈا کم ہو، جیسے نکس کا چورا اور رنگین کپڑوں کے لیے ریچھے کا تھول	ریشمی کپڑوں ہی کی طرح انھیں دھونا چاہیے۔	سوڈے کا کوئی خراب اثر نہیں پڑتا اس لیے کسی بھی قسم کا صابن استعمال میں لایا جاسکتا ہے۔

نوریم	سُوتی کپڑا	ریشمی کپڑا	ادنی کپڑا	نایلون
3 پانی کا درجہ حرارت	بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔ تیز درجہ حرارت کا برا اثر نہیں پڑتا اس لیے بہت سیلے کپڑے کو آبالا بھی جاسکتا ہے۔	ہونا چاہیے۔ پانی کھسکنا یا ٹھنڈا ہونا چاہیے دھوتے وقت پانی کا درجہ حرارت برتنے سے کوئی نقصان نہیں ہوتا لیکن آخری بار اسے ضرور ہی ٹھنڈے پانی میں سے نکالنا چاہیے۔ اس طرح جو گوند اس میں ہو وہ بھی اوپر کی سطح پر آجاتی ہے۔	کھسکنے پانی کا استعمال کرنا چاہیے دھوتے وقت پانی کا درجہ حرارت کیساں رہنا چاہیے۔ اگر ایسا نہ کیا گیا تو اون کے ریشے سکڑ جاتے ہیں۔	پانی ٹھنڈا یا کھسکنا ہونا چاہیے گرم پانی کا استعمال نایلون کو نقصان پہنچاتا ہے۔ اگر بہت گرم پانی کا استعمال کیا جائے تو نایلون پھسل جاتی ہے۔
4 خاکہ تیار کرنا	اس کی کوئی ضرورت نہیں۔	سُوتی کپڑوں کی طرح۔	دھونے سے پہلے کپڑے کا کٹ کر تیار کر لینا چاہیے تاکہ اس کی شکل بنی رہے۔	سُوتی کپڑوں کی طرح۔
5 دھونے کا طریقہ	رگڑ کر دھویا جاسکتا ہے لیکن دایرہ ارنڈی وغیرہ کو ہلکے دباؤ سے	ہلکے دباؤ کے ذریعے۔	ہلکے دباؤ کے ذریعے اور جلد سے جلد دھولینا چاہیے	ہلکے دباؤ سے

ذریعہ	سوتلی کپڑا	ریشمی کپڑا	ادنی کپڑا	نایلون
6. نیل لگانا	دھونا چاہیے۔ سفید سوتی کپڑوں میں نیل لگایا جاتا ہے۔	کوئی ضرورت نہیں۔	کوئی ضرورت نہیں۔	کوئی ضرورت نہیں۔
7. کلف لگانا	سفید اور رنگین کپڑوں میں کلف لگایا جاتا ہے۔	گوند کا گول بنا کر اس سے کڑا پن لایا جاتا ہے۔	سر کر یا لیوں کا عرق استعمال میں لایا جاسکتا ہے۔	کوئی ضرورت نہیں۔
8. چمک لانا	دھوئے دقت کچھ بھی استعمال نہیں کیا جاتا۔	سر کر یا لیوں کا عرق استعمال میں لایا جاتا ہے۔	سر کر یا لیوں کا عرق استعمال میں لایا جاسکتا ہے۔	ہلکے دباؤ سے نچوڑنا چاہیے۔
9. نچوڑنا	مضبوط ہونے کے سبب ابھی طرح سے نچوڑنے میں کوئی نقصان نہیں۔	ہلکے دباؤ سے نچوڑنا چاہیے۔	سورکھے روئیں وار تولے میں پیٹ کر ہلکے ہاتھوں سے دباننا چاہیے۔	ہلکے دباؤ سے نچوڑنا چاہیے۔
10. سکھانا	سفید سوتی کپڑوں کو دھوپ اور گھاس پر سکھانا چاہیے کیوں کہ اس سے کپڑے میں سفیدی آجاتی ہے۔ رنگین	اٹا کر کے سائے میں سکھانا چاہیے	تیار کیے گئے خاکے کی جگہ پر اٹا کر کے کپڑے کے سرے رکھ کر ہوار جگہ پر سائے میں سکھانا	سورج کی کرنوں کا نایلون پر برا اثر پڑتا ہے ، اس لیے سائے میں سکھانا چاہیے۔

ذریعہ	سوئی کپڑا	ریشمی کپڑا	ادنی کپڑا	ٹائیلون
11 استری کرنا	کپڑوں کو سائے میں یا ہلکی دھوپ میں اٹا کر کے سکھانا چاہیے۔ زوری طرح خشک ہونے کے بعد پانی چھڑک دینا چاہیے۔ 15-20 منٹ کے بعد گرم استری کرنا چاہیے۔	جب کپڑے میں تھوڑی سی روچکا ہو تو اس پر ہلکی گرم استری پھیرنی چاہیے۔	چاہیے تاکہ اسے چاروں طرف سے ہوا لگ سکے۔ خاکہ بنی جسکے پر خشک طرح سکھایا جائے تو استری کرنے کی کوئی ضرورت نہیں۔	بغیر استری کے بھی گزارا ہو سکتا ہے۔ لیکن اگر استری کرنی ہی ہو تو بہت ہی کم گرم استری سے کریں۔

3۔ دھلائی اور سجاوٹ

دھلائی اور سجاوٹ سے متعلق کام پہلے آستان کے ذریعے اور پھر پتوں کے ذریعے کیے جائیں گے۔

سوئی۔ ٹرے کلاتھ، میز پوش اور تکیے کا غلاف دھونا

سب سے پہلے تمام سامان اکٹھا کر لیں۔ اس کے بعد سفید کپڑوں کو رنگین کپڑوں سے الگ کر لیں، رنگ طرے ان رنگ دار کپڑوں کو جن کے رنگ کچے ہوں۔ اگر سفید کپڑے زیادہ سیٹے ہوں تو انھیں تھوڑے سے گرم پانی میں جھگوڑیں اور پھر صابن کا گھول بنا کر سب کپڑوں کو باری باری سے دھوئیں۔ یہ ضرور خیال رکھیں کہ رنگین کپڑے جن کا رنگ کچا پڑنے کا امکان ہو، سب سے آخر میں دھونے چاہئیں تاکہ ان کا رنگ دوسرے کپڑوں پر نہ لگنے پائے۔ اس کے بعد کپڑوں کو ایک ایک کر کے کلف لگا کر سوکھنے کے لیے

ڈال دیں۔ بچے کے غلات کو کھانے کی ضرورت نہیں ہوتی۔ دیسے اگر کھٹ لگائیں بھی تو بہت کم۔ سفید کپڑوں پر نیل یا ٹینڈل کا استعمال بھی کریں۔ کپڑوں کے سوکھ جانے کے بعد پہلے بتائے گئے طریقوں سے استری کریں۔

ریشمی یا نائیلون کے کپڑوں کے دھلائی

پہلے سارا سامان اکٹھا کر لیں۔ اگر کپڑے کہیں سے پٹے ہوں تو سی لیں تاکہ وہ اور زیادہ نہ پٹنے پائیں۔ اگر فینسی جتن لگے ہوں تو انہیں نکال لیں۔

پھر پانی میں پانی لے کر اس میں کس کا چورا (اگر کپڑے سفید ہوں) یا ریٹھے کا گھول (اگر کپڑے رنگین ہوں) ملا دیں۔ اچھی طرح سے جھاگ بنائیں۔ پھر کپڑوں کو خوب اچھی طرح اس گھول میں جھگو کر ہلکے ہاتھوں سے ملیں۔ اگر کپڑا کسی جگہ سے زیادہ میلا ہو تو اس پر مزید چورا ڈال کر ملیں۔ اس کے بعد کپڑوں کو صاف پانی میں اس وقت تک رکھیں جب تک کہ اس میں سے سارا صابن نکل جاتا ہے۔ اس کے بعد تھوڑے سے پانی میں نمود کا گھول اور ہر کے یا لیموں کا عرق ملا کر ریشمی کپڑوں کو اس میں ڈال دیں۔

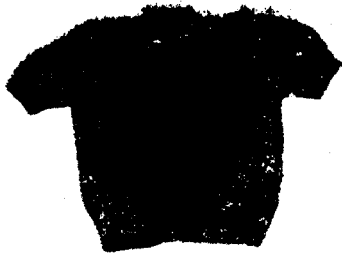
نائیلون کے کپڑوں کے لیے گوند اور ہر کے کی کوئی ضرورت نہیں۔ کپڑوں کو ہلکے ہاتھوں سے بخود کر اٹھ کر کے سائے میں سکھائیں۔ ریشمی کپڑوں میں سمولی سی نمی رہنے پر استری کرنی چاہیے۔

اُونی مئے ہوئے سوئیٹر کی دھلائی

اُونی سوئیٹر پر اکثر جتن لگے رہتے ہیں۔ اگر ایسے فینسی جتن ہوں جن کے بارے میں یہ خیال ہو کہ وہ دھلنے میں خراب ہو جائیں گے، تو انہیں اتار لیں۔



اور اگر سوئیٹر کہیں سے بھٹا ہوا ہو تو پہلے سی لیں۔ پھر سوئیٹر کا خاکہ تیار کر لیں اس کے بعد کٹنے پانی میں ضرورت کے مطابق لکس کا چورایا ریٹے کا گھول ملا کر ریشمی کپڑوں کی طرح دھولیں۔ اس کے بعد کٹنے صاف پانی میں اس وقت تک دھوتے رہیں جب تک کپڑے کا سب صاف نہ ہو جائے۔



اونی کپڑوں کے لیے پانی کا درجہ حرارت جہاں تک ممکن ہو یکساں رہنا چاہیے۔ مزید اونی کپڑوں کو پانی میں بہت دیر تک نہ رکھیں کیوں کہ اس طرح ان کے ٹکڑے کا خطہ ہو سکتا ہے۔ اس کے بعد ایک دویں دار تیلے میں رکھ کر اس کو ہلکے ہاتھوں سے دبا کر پانی نکال دیں۔ پھر خشکے پر رکھ کر کسی کھلی جگہ پر رکھیں۔

سوالات اور مشق

1. ہمیں صاف ستھرے کپڑے کیوں پہننے چاہئیں؟
2. (الف) استری کتنی قسم کی ہوتی ہے؟ صرف نام بتائیے۔
(ب) اگر آپ کسی چھوٹے شہر یا کیپ میں گئے ہیں تو کس قسم کی استری استعمال کر سکیں گے؟
3. مندرجہ ذیل چیزیں کپڑوں میں کیوں اور کس طرح لگائی جاتی ہیں۔
(الف) نیل
(ب) گوند
(ج) کلف
4. روزمرہ کے کپڑوں کو گھر میں دھونے کے لیے جس سامان کی ضرورت ہوتی ہے اس کی

فہرست بنائیے۔

5. مندرجہ ذیل سوالوں کے جواب دو یا تین سطروں میں دیجیے۔

(الف) سُوتی کپڑوں کی دھلائی میں کس قسم کا صابن استعمال کرنا چاہیے۔

(ب) اُونی کپڑوں کو دھونے سے پہلے خاک کیوں تیار کیا جاتا ہے؟

(ج) انائیٹلون کے کپڑوں کو دھونے سے پہلے پانی میں جھگونے کی ضرورت کیوں نہیں ہوتی؟

(د) ریشمی کپڑوں میں سر کے اور گوند کا استعمال کیوں کیا جاتا ہے؟

6. اُونی اور سُوتی کپڑوں کی دھلائی کے طریقوں میں کیا فرق ہے؟ سبب بتا کر واضح کیجیے

تیسرا باب

بچوں کے کپڑے

الگ الگ صوبوں کے لوگ الگ الگ لباس پہنتے ہیں۔ ہر کے مطابق بچوں کے کپڑوں میں بھی فرق ہوتا ہے۔ جیسے مدراسی، بنگالی اور گجراتی ایک سے۔ پانچ برس کی لڑکیوں کو گرمیوں میں فریک اور جینز اور سردیوں میں ہنگامی پہناتے ہیں۔ لڑکوں کو قمیص، بشرٹ، کرتا، کبھی شیش سوٹ، جینز، نیکر، پاجامہ پہناتے ہیں۔ پنجابی اس عمر کی لڑکیوں کو گرمیوں میں فسرک، قمیص، اسے، لائن فریک اور جینز پہناتے ہیں۔ اور سردیوں میں قمیص، کرتا، فریک، شلوار، چوڑی دار پاجامہ، میل باٹم، پاجامہ، اور گرم پتلون پہناتے ہیں۔ اور لڑکوں کو قمیص، بند بشرٹ، ٹیبل کے کرتے، روپر، کبھی شیش سوٹ، پاجامہ نیکر اور پینٹ پہنایا جاتا ہے۔



1۔ لباس کا انتخاب ،

بچوں کے لباس کا انتخاب کرتے وقت کچھ باتوں کا خیال رکھنا نہایت ضروری ہے۔

1۔ آب و ہوا

جسم کے درجہ حرارت کو قائم رکھنے کے لیے موسم کے مطابق لباس پہننا چاہیے۔ گرمیوں میں سوئی اور ہلکے کپڑے زیب تن کرنے چاہئیں اور سردیوں میں گرم اور موٹے کپڑے، یعنی ادنی اور ریشمی لباس ہونا چاہیے۔

2۔ کفایت شعاری

کپڑوں کی اہمیت کے مطابق ہی ان پر خرچ کرنا عقلندی ہے۔ بچے بہت جلد ہی بڑھتے ہیں جس کی وجہ سے ان کے کپڑے بھی جلدی چھوٹے ہو جاتے ہیں۔ اس لیے بچوں کے لیے کپڑے قیمتی یا زیادہ تعداد میں نہیں بنانے چاہئیں۔

3۔ کپڑے کی خوبیاں

(الف) رنگ : بچوں کے کپڑوں کا رنگ موسم کے مطابق ہونا چاہیے۔ گرمیوں میں ہلکے رنگ کے کپڑے مناسب رہتے ہیں کیوں کہ ہلکے رنگوں سے گرمی بہت ہی کم لگتی ہے۔ اور سردیوں میں گہرے رنگوں کے کپڑے ٹھیک رہتے ہیں۔ گہرے رنگ جسم کی گرمی کو باہر نہیں بٹھنے دیتے۔

(ب) ڈیزائن : بچوں کے کپڑوں کا ڈیزائن ایسا ہو جو ان پر بے کیوں کہ ہر ڈیزائن سب ہی بچوں پر نہیں بھلتا۔ بچوں کی جسمانی ساخت، قد اور رنگ کے مطابق کپڑا پسند کرنا چاہیے۔ کپڑے کا رنگ اور پرنٹ بچا ہونا چاہیے۔

(ج) نرمی : کپڑوں کے ریشے ملائم ہونے چاہئیں تاکہ بچوں کی نازک جلد کپڑوں کی رگوں سے محفوظ رہے۔

(د) مضبوطی: بچے سارا دن کھیلنے رہتے ہیں اس لیے ان کے کپڑے جلدی میلے ہو جاتے ہیں۔ کپڑے ایسے ہونے چاہئیں جو آسانی سے دھل سکیں اور بار بار دھلنے پر بھی ان کی مضبوطی قائم رہے۔

4- کپڑوں کی سلائی

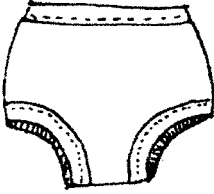
بچوں کے کپڑے سستے وقت مددِ ذیل باتوں پر توجہ کریں۔
 (1) لباس ڈھیلا ڈھالا ہونا چاہیے جس میں بچے اچھے پیر آسانی سے ڈھلا سکیں۔
 (2) بچوں کا جسم جب بڑھتا ہے تو ان کے جسم کی ساخت بھی بدلتی رہتی ہے۔ اس لیے کپڑے کو سستے وقت سلائی میں کافی موڑ دینا چاہیے تاکہ بعد میں انھیں کھول کر جسم کی ناپ کے مطابق کر دیا جائے۔ اس طرح کپڑے کا بہتر استعمال بھی ہو سکتا ہے۔

5- نیچے پہننے والے کپڑے

ہم دیکھتے ہیں کہ اوپر اور نیچے پہننے والے کپڑے مختلف ہوتے ہیں۔ اب ہم نیچے پہننے والے کپڑوں کے بارے میں کچھ بتائیں گے۔
 نیچے پہننے والے کپڑے عام طور سے بنیائیں اور جاگید ہوتے ہیں۔ ان کے لیے اس طرح کا کپڑا ہونا چاہیے جو طائم، پسینہ جذب کرنے والا، آسانی سے دھلنے والا اور ٹکاؤ ہو۔ اس کے لیے سوئی کپڑا سب سے بہتر ہوتا ہے۔ کیوں کہ اس میں مندرجہ بالا سب ہی صفات موجود ہوتی ہیں۔ سوئی کپڑا نیچے جسم پر پہننے کے لیے بہت اچھا ہوتا ہے۔ یہ مساموں سے پسینہ نکال کر جسم کو گرمیوں میں ٹھنڈا رکھتا ہے۔ یہ مضبوط ہوتا ہے اور سستا بھی۔ اسی لیے کبھی لوگ اسے خریدتے ہیں۔
 سوئی کپڑا پسینے کو اپنے اندر جذب کر لیتا ہے۔ بچوں کے کپڑے جلدی جلدی میلے ہو جانے کے سبب بار بار دھلنے ہیں اس لیے سوئی کپڑا ہی اچھا رہتا ہے۔
 دیے تو ریشمی کپڑا بھی طائم اور چلنے والا ہوتا ہے۔ لیکن یہ مہنگا ہوتا ہے۔ پسینے کو آسانی سے جذب نہیں کرتا اور نہ ہی مساموں سے پسینہ زیادہ نکالتا ہے۔ اس لیے ریشمی لباس کا استعمال نیچے پہننے والے کپڑے کے لیے نہیں کرنا چاہیے۔
 ادنیٰ کپڑا سردیوں کے لیے بہترین ہے۔ کیوں کہ یہ جسم کی گرمی کو باہر نہیں نکلتے دیتا۔ اس کا استعمال کرنے کے لیے پہلے نیچے سوئی کپڑا پہننا چاہیے کیوں کہ ادنیٰ کپڑا کھردرا ہوتا ہے۔ چنانچہ ہم اسی نیچے پر پہنچتے ہیں کہ نیچے پہننے والے کپڑوں کا سوئی ہی ہونا ضروری ہے۔

2: بچوں کا جانگیہ

نیچے پہننے والے کپڑوں میں جانگیہ کو فزیت حاصل ہے۔ گرمیوں میں دوسرے کپڑوں کی نسبت اس کا استعمال ضرور ہی کروایا جاتا ہے۔ اس سبت میں ہم 2 سے 3 برس کی عمر والے بچوں کے لیے جانگیہ کا خاکہ بنا سیکھ رہے ہیں۔ اس ناپ کے جانگیہ سے اگر چھٹایا بڑا جانگیہ بنانا ہو تو ناپ کو ضرورت کے مطابق گھٹایا بڑھایا جاسکتا ہے۔



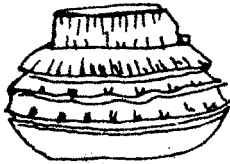
خاکہ

2 سے 3 برس تک

م

ناپ

لبائی 28 سینٹی میٹر
چوڑائی 81 سینٹی میٹر (چاروں طرف کی)



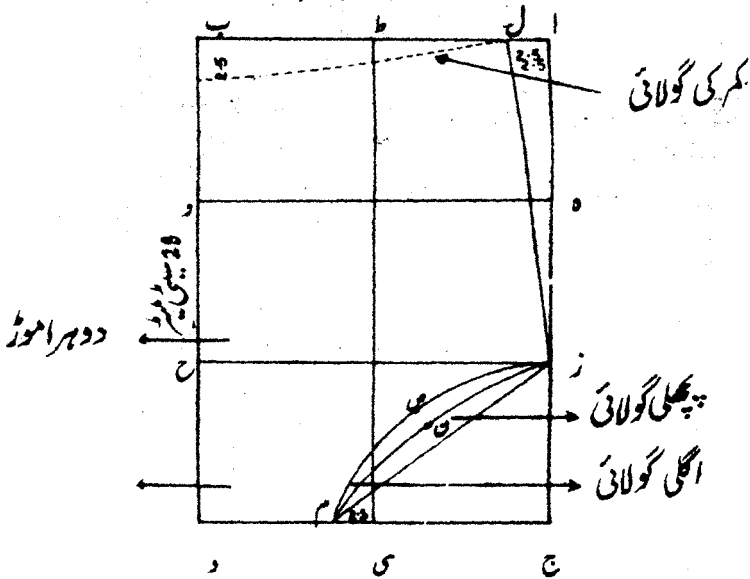
کاغذ کا ناپ

لبائی 50 سینٹی میٹر
چوڑائی 40.5 سینٹی میٹر

طریقہ:

- (1) کاغذ کو پہلے چوڑائی کی طرف سے، پھر لبائی کی طرف سے دوہرا موڑیے۔
- (2) کاغذ کے دوہرے موڑ کو بائیں طرف اور اکہرے موڑ کو نیچے کی طرف رکھیے۔
- (3) چاروں کونوں کا نام 'ا'، 'ب'، 'ج'، 'د' رکھیے۔
- (4) 'ا' ب اور 'ج' د کی چوڑائی 20-2 سینٹی میٹر ہے۔
- (5) 'ا' ج اور 'ب' د کی لبائی 28 سینٹی میٹر ہے۔
- (6) لبائی کو تین برابر حصوں میں تقسیم کیجیے۔ ان کا نام 'د' اور 'ز' رکھیے۔
- (7) چوڑائی کو دو برابر حصوں میں تقسیم کیجیے۔ ان کا نام 'ط' اور 'س' رکھیے۔
- (8) 'ب' سے نیچے 2.5 سینٹی میٹر کیجیے۔ جس کا نام 'ک' رکھیے۔

20-2 سینی میٹر



سب سے پہلے ل اور ز کو کاٹئے۔

م، ن اور ز کی گولائی کاٹئے۔

چانچے کی اگلی طرف لہ پھرک اور ل کو گولائی میں کاٹئے۔ اس کے بعد م، ن اور ز کی گولائی کاٹئے۔

چانچے کے بے کپڑے اور ہلکے دھوکے استعمال کرنا چاہیے۔

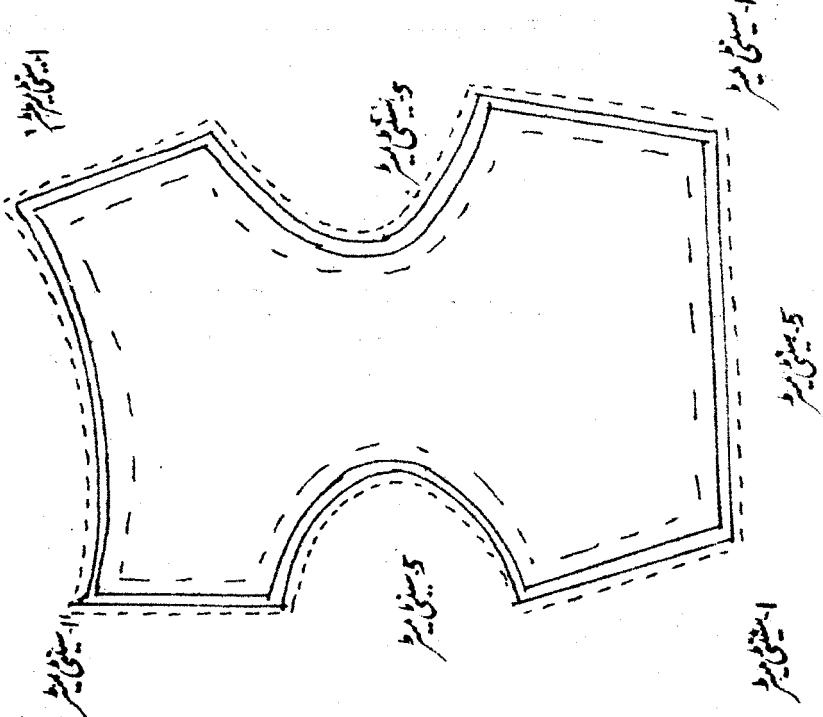
کپڑے کا ناپ

لباں - $56 - 1 = 57$ سینٹی میٹر (1 سینٹی میٹر نیچے کے لیے)

مٹائی - $40.5 + 2 = 42.5$ سینٹی میٹر (2 سینٹی میٹر کناروں کی سیون کے لیے)

کپڑے پر نشان لگانا

پچھ دی گئی تصویر کی طرح خاکہ کھول کر کپڑے پر چھائیے۔ اور آپٹوں کی مدد سے خاکے کے کپڑے پر کٹائیے۔



پھر کناروں کی سیون کے لیے دونوں طرف سے 1 سینٹی میٹر مزید کپڑے پر نشان لگا دیجیے۔ نیپے اور ہاتھوں کی گولائی سے 5 سینٹی میٹر مزید کپڑے پر نشان لگائیے۔ نشان لگانے کے بعد نشانوں پر ہی سے پڑا کاٹ پیجیے۔

سلانی

- (1) دونوں طرف کے کناروں پر چوٹی سلانی کر دیجیے۔
 - (2) ہاتھوں کی گولائی پر 1.5 سینٹی میٹر چوڑی ترچھی پٹیاں لگائیے اور انھیں موڑ کر تڑپائی کیجیے یا ہاتھوں کی گولائی کو ایک دم باریک موڑ کر تڑپائی کیجیے۔ اس پر ہاتھ سے لیس لگائی جائے گی۔
 - (3) اور نیپے کے لیے 2.5 سینٹی میٹر چوڑی ترچھی پٹیاں لگائیے۔ انھیں موڑ کر تڑپائی کیجیے۔ نیپے میں 1 سینٹی میٹر چوڑا اور 40.5 سینٹی میٹر لمبا لاسٹک پڑے گا۔
- جاچیے کو خوبصورت بنانے کے لیے مہریوں میں لیس اور پائپنگ کا استعمال کرتے ہیں اور پیچھے کی طرف 2.5 س-م چوڑی 3 یا 4 جھالیں ایک دوسری کے بعد لگائیے۔ جھالوں کے کنارے ٹرٹ ہوئے ہونے چاہئیں۔

3 نیپے کا موزہ

سردیوں میں جسم کو گرم رکھنے کے لیے آون کپڑے پہنتے ہیں۔ بچوں کے لیے آون کا سویٹر، ٹوپا، اور موزہ بنتے ہیں۔ اس باب میں ہم نیپے کا موزہ بننا سیکھیں گے۔

سامان



آون 2
سلانی 12 نمبر اور 11 نمبر کی 2، 2
عر 2 سے 3 برس تک
نایپ

اوپر سے پاؤں تک لمبائی 15 سینٹی میٹر
پاؤں کی لمبائی 15 سینٹی میٹر

طریقہ:

12 نمبر کی سلائیوں پر 40 پھندے پڑھائیے۔ ایک سیدھے اور ایک آٹے پھندے کی لائن بنائیے۔ اس لائن کو 6 سینٹی میٹر کی لمبائی تک دوہرائیے۔ یہ باڈر بن گیا۔
ان 40 پھندوں کو 11 نمبر کی سلائیوں پر پڑھائیے۔ 10 سینٹی میٹر تک ایک لائن سیدھی اور ایک لائن اٹلی اسی کو دہراتے چائیے۔

ایڑی بنانا

اگلی سلائی میں 20 پھندے بچے اور باقی کے 20 پھندے ایک اگلی سلائی پر اتار دیجیے۔ شروع کے 20 پھندوں کو بچے اور ہر سلائی کے عمل میں ایک ایک پھندہ گھٹاتے چائیے۔ آخر میں 6 پھندے بچیں گے۔ گھٹائی 5 سینٹی میٹر لمبی ہونی چاہیے۔ اب اگلی لائن بچے۔ ہر لائن کی ابتدا میں ایک ایک پھندہ اٹھاتے چائیے۔ آخر میں پھر 20 پھندے ہونے چاہئیں۔ یہ ایڑی تیار ہوگئی۔

تلوے بنانا

جو 20 پھندے اگلی رکھے تھے انھیں دوسرے پھندوں کے ساتھ ملا کر ایک سلائی میں ملا دیجیے۔ اب 5 سینٹی میٹر تک ایک لائن سیدھی اور ایک لائن آٹلی بچے۔

پنجم بنانا

پنجم بالکل ایڑی کی طرح تیار ہوتا ہے۔ 40 پھندوں کو 2 سلائیوں میں آدھا آدھا بانٹ دیجیے۔ اب ہمیں یہ خیال رکھنا ہے کہ جس طرف کے پھندوں سے ایڑی بنائی تھی اس کی دوسری طرف سے پنجم بنانا ہے۔ ہر سلائی کے شروع میں ایک ایک پھندہ کم کرتے چائیے۔ اسے 5 سینٹی میٹر لمبا بچے۔ آخر میں 6 پھندے رہ جائیں گے۔ اگلی ہر لائن میں ایک ایک پھندہ اٹھاتے چائیے۔ آخر میں پھر 20 پھندے ہو جانے چاہئیں۔ ان پھندوں کو اور دوسری سلائی میں رکھے 20 پھندوں کو ملا کر سوتی سے سی کر جوڑ دیجیے۔ یہ پنجم بن گیا۔

یہ موزے کا ایک پاؤں تیار ہو گیا۔ اسی طرح دوسرا پاؤں بنیے۔ موزوں پر گینا کپڑا رکھ کر استری کیجیے پھر سلائی کرو دیجیے۔

سوالات اور مشق

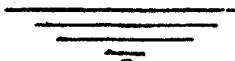
1. مختلف صوبوں کے لوگ بچوں کو سردی اور گرمی کے دنوں میں کون کون سے کپڑے پہناتے ہیں؟
2. بچوں کے لباس کا انتخاب کرتے وقت کن کن باتوں کا خیال رکھنا چاہیے؟
3. بچوں کے کپڑے سیتے وقت کن اصولوں کی پابندی کرنی چاہیے؟
4. مندرجہ ذیل میں سے کیا صحیح اور کیا غلط ہیں؟
(الف) بچوں کے کپڑے زیادہ تعداد میں ہونے چاہئیں تاکہ بچہ اچھا لگے۔
(ب) سب ہی بچوں پر ایک ہی جیسا کپڑا زیب دیتا ہے۔
(ج) کپڑے سیتے وقت جوڑ اور سلائی میں زیادہ کپڑا رکھتے ہیں۔
5. نیچے پہننے والے کپڑوں میں کیا کیا خوبیاں ہونی چاہئیں؟
6. سوتی کپڑے کو بہترین کیوں مانتے ہیں؟
7. سردیوں میں کیسے کپڑوں کا استعمال کیا جاتا ہے؟
8. جانیچے کے لیے کون سا کپڑا بہتر ہوتا ہے؟
9. (الف) کپڑے پر جانیچے کے خاکے کا نشان لگاتے وقت چاروں طرف سے کتنے کتنا کپڑا زیادہ لیتے ہیں؟
(ب) زیادہ کپڑا کیوں لیا جاتا ہے؟
10. جانیچے کو سیتے وقت کیسی کیسی سلائی کی جاتی ہے؟
11. خالی جگہوں کو مکمل کرو:
(الف) کاغذ کو پہلے کی طرف سے پھر کی طرف سے دھرا موڑتے ہیں۔
(ب) کاغذ کے موڑ کو بائیں طرف اور موڑ کو نیچے رکھتے ہیں۔
(ج) لباس کو حصوں میں اور چڑائی کو حصوں میں بانٹتے ہیں۔

ضروری ہدایات

1 اُستانی جماعت میں پہلے سیاہ تختے پر اور پھر خاکی کاغذ پر جائیے گا خاکی بنا کر دکھائیں گی۔ خاک تیار کرنے، کپڑے پر نشان لگا کر تراشنے اور پھر سلائی کرنے کا طریقہ بتایا جائے گا۔

بچیاں جائیے گا خاکی بنائیں گی۔ پھر اس کی مدد سے کپڑے پر جائیے گا کاٹیں گی۔ اور پھر اسے سینیں گی۔

2 اُستانی جماعت میں بچیوں کو 2 سلائوں کی مدد سے چھوٹا موزہ بن کر دکھائیں گی۔ پھر لڑکیاں اپنی سلائوں اور اون سے 3 برس کے بچے کے لیے موزے بنیں گی۔



جو تھا باب

گھریلو علاج

گھریلو علاج سے مراد ایسا علاج ہے جس میں معالج کے شورے کے مطابق گھر میں مریض کی دیکھ بھال کی جاتی ہے ایسے ٹھیک وقت پر تھراپیٹر لگانا، دوا اور کھانا دینا وغیرہ۔ کچھ مرض ایسے ہوتے ہیں جس میں مریض صحت دواسے ہی اچھا نہیں ہوتا بلکہ صبح دیکھ بھال سے جلد اچھا ہو جاتا ہے۔



۱۔ تیمار داری

گھر میں کبھی نہ کبھی کوئی نہ کوئی بیمار پڑ ہی جاتا ہے اس لیے ہر لڑکے یا لڑکی کے لیے گھریلو علاج سے واقف ہونا ضروری ہے۔ ایسے وقت میں ڈاکٹر کے شورے کے مطابق گھر میں مریض کی جو دیکھ بھال کی جاتی ہے وہ تیمار داری کہلاتی ہے۔

تیمار داری میں حسب ذیل خوبیاں ہونی چاہئیں

- (1) تیمار دار کو خدا اعتمادی اور صبر کے ساتھ اپنا کام کرنا چاہیے مریض کا مزاج، بیماری میں چڑچڑا ہو جاتا ہے۔
- (2) اسے مہربان اور ہنس کھ ہونا چاہیے۔
- (3) اسے معالج کے شوروں کی تعمیل کرنی چاہیے۔
- (4) اس کو پوری ذمہ داری اور ایانتداری کے ساتھ مریض کی خدمت کرنی چاہیے۔

تیمار دار کے فرائض بیمار کی دیکھ بھال کرتے وقت تیمار دار کو کچھ اصولوں کی پابندی

گھریلو علاج

بھی کرنی پڑتی ہے تاکہ مریض جلد ہی تندرست ہو جائے۔
تیار داری کے خزانوں کو تین حصوں میں تقسیم کیا جاسکتا ہے۔

1. مریض سے متعلق

- (1) مریض کے ساتھ ہمدردی اور محبت کا برتاؤ کرنا چاہیے۔
- (2) اس کے کمرے اور بستر کی صفائی کا خاص خیال رکھنا چاہیے۔
- (3) اس کی جسمانی طہارت کا بھی خیال رکھنا چاہیے۔
- (4) اسے مقررہ اوقات پر دوا اور غذا دینی چاہیے۔
- (5) اس کے آرام کا زیادہ خیال رکھنا چاہیے۔

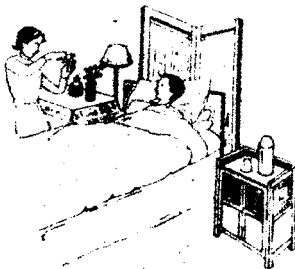
2. معالج سے متعلق

- (1) معالج کی ہدایات کی تعمیل کرنی چاہیے۔
- (2) مریض کے بخار، نبض، پیاس، بول و براز، درد، بھوک، نیند وغیرہ کی تفصیل ڈاکٹر کو بتاتے رہنا چاہیے۔
- (3) مریض میں اگر کوئی تبدیلی آئی ہو تو یہ بھی معالج کو بتا دینا چاہیے۔

3. اپنے لیے

- (1) اپنی صحت کا مکمل خیال رکھنا چاہیے۔ اگر تیار دار خود تندرست ہوگا تو مریض کی دیکھ بھال بھی اچھی طرح کر سکے گا۔
- (2) اپنی جسمانی طہارت کا خاص خیال رکھنا چاہیے۔ مثال کے طور پر ناخن، دانت اور کپڑے صاف ستھرے ہوں۔
- (3) مریض کے کمرے سے باہر آتے ہی جراثیم کش صابن سے ہاتھ دھولینا چاہیے۔
- (4) مریض کی دیکھ بھال اس طرح کرنی چاہیے کہ تیار دار خود بیمار نہ پڑے۔

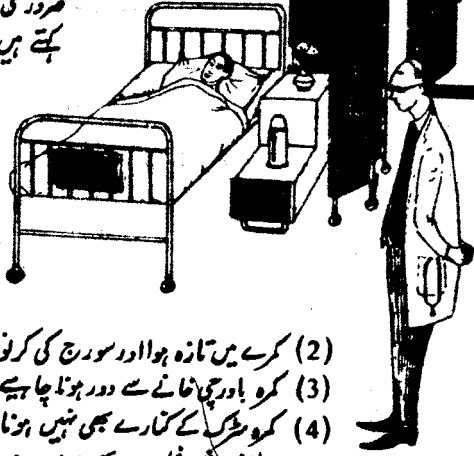
2 مریض کا کمرہ



گھر میں کسی شخص کے بیمار پڑنے پر مکمل آرام دینے کے لیے اسے الگ کمرے میں رکھنا نہایت مفید ہے۔ اگر بیماری طویل مدت اور چھت والی ہو تو کمرے کا الگ ہونا اور بھی زیادہ

گھریلو سائنس - 7

ضروری ہو جاتا ہے، اسی کمرے کو مریض کا کمرہ کہتے ہیں۔



کمرے کا انتخاب

مریض کے لیے کمرے کا انتخاب کرتے وقت مندرجہ ذیل باتوں کا خیال رکھنا چاہیے۔
(1) مریض کا کمرہ گھر کے سب سے سکون والے حصے میں ہونا چاہیے۔

(2) کمرے میں تازہ ہوا اور سورج کی کرنوں کے آنے کا انتظام ہونا چاہیے۔

(3) کمرہ باورچی خانے سے دور ہونا چاہیے تاکہ کمرے میں دھواں نہ آ سکے۔

(4) کمرے کے کنارے بھی نہیں ہونا چاہیے تاکہ دھول مٹی بھی نہ آنے پائے اور مریض شور و غل سے بھی بچا رہے۔

مریض کے لیے ضروری سامان

بیمار کے مناسب علاج کے لیے تیمار دار کو چاہیے کہ استعمال میں آنے والی سب ہی چیزوں کو مریض کے کمرے میں رکھ دے تاکہ ضرورت کے وقت انھیں تلاش کرنے میں وقت نہ ہو۔ سامان صرف اتنا ہی ہونا چاہیے جتنا کہ مریض کے لیے ضروری ہو۔ ضروری سامان کی تفصیل درج ذیل ہے۔

(1) تختہ میٹر اور ٹیمپریچر چارٹ۔

(2) درائیں اور ناپ کا ٹھکاس۔

(3) گھڑی، گھڑی اور پنسل۔

(4) گرم پانی کی تھیلی، برت کی تھیلی۔

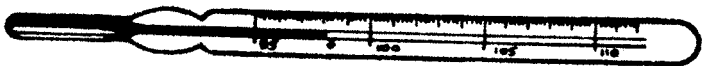
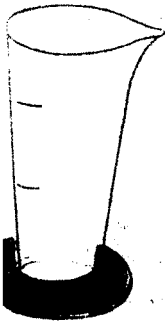
(5) تولیہ، صابن، صابن دانی، تیل، کمنٹھا، شیشہ۔

(6) پٹیاں، روٹی، تیغچی۔

(7) براشیم کش دوائیں، ڈوٹول، کاربالک صابن وغیرہ

(8) مشروبات پلانے کا پیالہ، چمچ، پیالی، کھانے کی

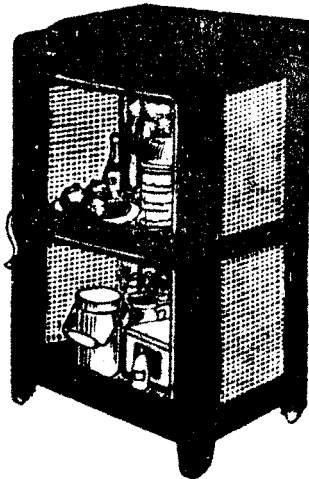
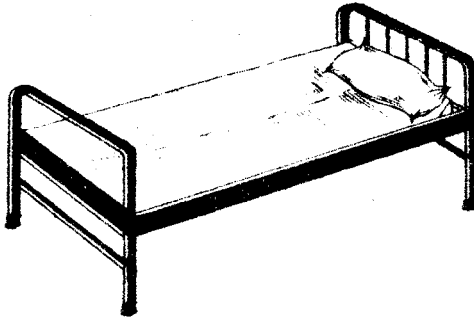
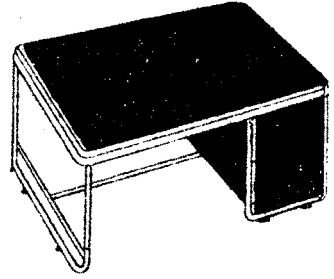
پیش، ٹھکاس۔





(9) رات کے لیے بکے اور رنگین بلب
(10) سپلی 'فیڈنگ کپ' جھاڑو اور جھاڑن دنیو
مریض کے کمرے کے لیے فرنیچر

(1) بنگ اور بستر
(2) ایک میز



(3) ایک آرام کرسی مریض کے لیے اور
دو دوسری کرسیاں۔

(4) ایک چھٹی الماری - مریض کے

پیشوں اور دوسرے سامان کے لیے۔

(5) ایک نعمت خانہ - کھانے پینے کا

سامان رکھنے کے لیے۔

مریض کے لیے جتنے سامان

کی ضرورت ہو اُسے کمرے میں ٹھیک

طرح سے رکھنا چاہیے تاکہ کمرہ دیکھنے

میں بھی خوبصورت لگے اور چلنے پھرنے



اور مریض کی تیمارداری کرنے میں آسانی ہو۔ ایک گلدان میں پھول سجھا کر رکھنے سے کمرے کی خوبصورتی بڑھائی جاسکتی ہے۔ پھولوں کو درگھ کر دوسروں کا دل بھی بہت خوش ہوگا۔

کمرے میں سامان کا انتظام

- (1) مریض کا ہنگ کھڑکی یا دروازے کے سامنے نہیں ہونا چاہیے تاکہ ہوا براہ راست مریض پر نہ پڑ سکے۔ اگر مریض کا ہنگ پنکھے کے نیچے رکھا ہو تو مریض کو پیٹ تک چادر سے ڈھک دیجیے۔
- (2) کمرے میں کم سے کم سامان ہوتا کہ آسانی سے صفائی کی جاسکے۔
- (3) کمرے میں مناسب فرنیچر ہونا چاہیے تاکہ ڈاکٹر، نرس اور مریض کو پورا آرام مل سکے۔
- (4) پتھروں سے بچنے کے لیے پتھرواتی ضروری ہے۔
- (5) گرمیوں میں کمرے کو ٹھنڈا رکھنے کے لیے خس خس کی چتوں اور بجلی کے پنکھوں کا استعمال کر سکتے ہیں۔
- (6) سردیوں میں کمرے کو بجلی کے ہیٹر کے ذریعے گرم کر سکتے ہیں۔ اگر انجینس کا استعمال کرنا ہو تو خاص احتیاط برتنی چاہیے تاکہ کمرے میں زہریلی گیس نہ پھیلے۔

کمرے کی صفائی

- (1) مریض کے کمرے کو کسی بھی جراثیم کش دوا کے گھول میں کپڑے کو بھگو کر پونچھنا چاہیے تاکہ دھول نہ اڑ سکے۔
- (2) اگر مریض کمرے میں نہ ہو تو ہاٹو سے بھی کمرے کی صفائی کی جاسکتی ہے۔

روشنی کا انتظام

کمرے میں روشنی کا انتظام اس طرح ہونا چاہیے جس سے مریض کی آنکھوں پر برا اثر نہ پڑے۔ بلب تیز روشنی والا نہیں ہونا چاہیے۔ بلب ہلکے نیلے رنگ کا ہونا چاہیے۔ مریض کے بستر کے قریب ایک ٹیبل لمپ کا بندوبست ہونا چاہیے۔

3 مریض کا بستر

مریض کے لیے کمرے کا انتخاب کرنے کے بعد اس میں ضروری سامان کا انتظام کر کے بیمار کے لیے بستر تیار کرنا چاہیے۔ بستر بچانے سے پہلے یہ طے کر لینا چاہیے کہ جنگ کو کمرے

میں کس طرح رکھنا ہے۔ پٹنگ تین قسم کے ہوتے ہیں۔

- (1) لوہے کا پٹنگ
- (2) بان سے بنی ہوئی چارپائی
- (3) نواڑ کا پٹنگ

لوہے کا پٹنگ زیادہ تر ہسپتالوں میں کام آتا ہے، بان کی چارپائیوں اور نواڑ کے پٹنگوں کا گھروں میں استعمال ہوتا ہے۔ بہر حال پٹنگ کیسا بھی ہو مگر وہ آرام دہ اور کسا ہوا ہونا چاہیے۔

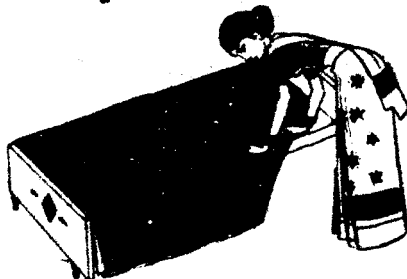
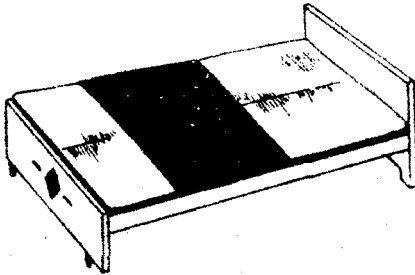
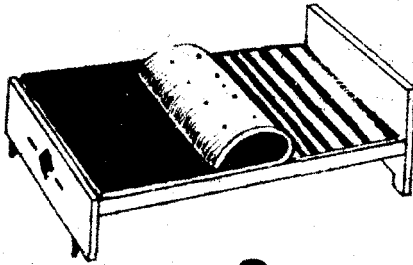
بستر لگانا

مریض کا بستر لگاتے وقت یہ خیال رکھنا چاہیے کہ مریض کو زیادہ سے زیادہ آرام ملے بستر صفائی سے بچھا ہوا ہو۔ جس سے کہ اس میں سلوٹ نہ رہے۔ بستر کے لیے درج ذیل سامان ہونا چاہیے۔

ایک درسی، ایک گدّا، تین سفید چادریں، ایک موم جاما، ایک شٹیل اور تکیہ۔

بستر لگانے کا طریقہ

- (1) پٹنگ پر پہلے درسی بچھا کر اس پر گدّا بچھاتے ہیں۔
- (2) گدّے پر پیچے چادر بچھا کر اس کے چار کونے بناتے ہیں، پھر چادروں کے نالوں کو گدّے کے نیچے موڑ دیتے ہیں۔
- (3) موم جامے کے ٹکڑے کو، جو مریض کی



کمرے گھٹتے تک لمبا ہوتا ہے، بچا کر دونوں طرف سے گڈے کے نیچے موڑ دیتے ہیں اور اس کے اوپر اسی ناپ کی دوسری چادر بچھا دیتے ہیں اور چادر کے دونوں کناروں کو بھی گڈے کے نیچے دبا دیتے ہیں۔ چھوٹی چادر سے کسی فائدے ہوتے ہیں۔ ایک تو یہ کہ گھنڈی ہونے پر آسانی سے ہل جاسکتی ہے۔ دوسرا فائدہ یہ کہ مریض کو نمی اور ٹھنڈے سے بچاتی ہے۔ موسم جانا بچنے کی چادر اور گڈے کی حفاظت کرتا ہے۔

(4) مریض کی آسانی اور آرام کے مطابق سر کے نیچے تکیے رکھ دیتے ہیں۔

(5) تیسری چادر مریض کے اوڑھنے کے لیے

ہوتی ہے۔ اسے تکیے کے اوپر تک بچھاتے

ہیں اور اس کے اوپر کبل کو اس طرح

بچھلاتے ہیں کہ اس کا اوپری سرا تکیے

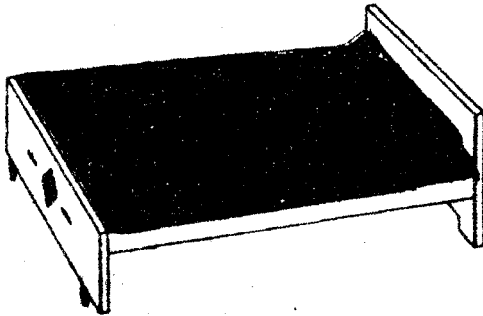
کے نیچے تک آجائے۔ تکیے کے اوپر بھی

چادر کو کبل کے اوپر موڑ دیتے ہیں تاکہ

کبل کا کھردرا پن مریض کو نیچے پیروں

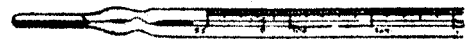
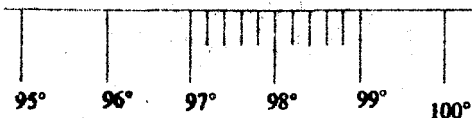
کی طرف سے بھی ہونی چادر اور کبل کو

گڈے کے نیچے موڑ دیتے ہیں۔



4 تھرمامیٹر

جسم کے درجہ حرارت کو جاننے والے آلے کو تھرمامیٹر یا تھرمسٹس پیسا کہتے ہیں۔ یہ ایک شیشے کی نلی ہوتی ہے۔ اس کے ایک سرے پر ایک بلب ہوتا ہے جس میں پارہ بھرا ہوتا ہے۔ شیشے کی نلی پر 95° ڈگری تھرم اینٹ سے 110 ڈگری تھرم اینٹ تک کے نشان لگے ہوتے ہیں۔ ہر ایک ڈگری کو ایک لمبی کالی کیر کے ذریعے دکھایا جاتا ہے۔ ایک ڈگری میں چار چھوٹی کیریں



ہوتی ہیں۔ ہر پھوٹی لکیر اشاریہ 2 کے برابر ہوتی ہے۔ تھرمایسٹر میں 98.4° ڈگری کو تیر کے نشان سے دیکھا جاتا ہے۔ جو ایک صحت مند آدمی کا نظری درجہ حرارت ہے۔

تھرمایسٹر لگانے کا طریقہ

1. منہ سے درجہ حرارت لینا

(1) تھرمایسٹر کو براہیم کش دوا سے دھو کر پارے کو 95° ڈگری سے نیچے کر دیں۔ پھر مریض کی زبان کے نیچے رکھ کر مریض سے منہ بند کر لینے کے لیے کہیں۔

(2) تھرمایسٹر کو اس کے اوپر لکھے ہوئے وقت سے دو گئے وقت تک لگاتے ہیں۔

(3) تھرمایسٹر کو منہ سے نکال کر درجہ حرارت دیکھتے ہیں۔ پھر تھرمایسٹر کو دھو کر رکھتے ہیں۔

نوٹ: درج ذیل حالتوں میں تھرمایسٹر منہ میں نہیں لگاتے۔

(1) بچے اور بڑے ہوش آدمی کے۔

(2) ٹھنڈا یا گرم کھانے پینے کے فوراً بعد۔

2. بغل یا زانو سے ٹمپر بچر لینا

(1) پہلے بغل یا زانو کو پونچھ کر تھرمایسٹر کو ہاں اس طرح لگاتے ہیں کہ وہ جسم کو چھو رہا ہے۔

(2) بازو کو سینے کے ساتھ اس طرح ملائیں کہ تھرمایسٹر پہنے نہ پائے۔

(3) تھرمایسٹر کو اس پر لکھے وقت سے دو گئے وقت تک لگاتے ہیں۔

ٹمپر بچر نوٹ کرنے کے بعد تھرمایسٹر دھو کر رکھ دیتے ہیں۔

(4) بغل اور زانوں میں ٹمپر بچر نہ کی نسبت $1/2$ ڈگری

کم ہوتا ہے۔

ٹمپر بچر لکھنا

مریض کا درجہ حرارت جس کا غہر پر لکھا جاتا ہے، اُسے

ٹمپر بچر چارٹ کہتے ہیں۔ یہ بازار میں بنے بنائے ملتے ہیں اور



1	2	3	4	5
درجہ حرارت (ڈگری)	صبح	شام	صبح	شام
104°				
103°				
102°				
101°				
100°				
99°				
98°				
	1-12-69	1-12-69	2-12-69	2-12-69

گزارت کا فز پر گھر میں بھی منائے جاسکتے ہیں۔ اس کے ذریعے مریض کا پڑ پڑ ڈاکٹر کو ٹھیک ٹھیک بتایا جاسکتا ہے۔

سانے دی گئی تصویر کے مطابق پٹیکر چارٹ تیار کیا جاسکتا ہے۔ اس کے اوپر کے خانے میں صبح اور شام یا وقت اور نیچے کے خانوں میں تاریخ اور بائیں طرف درجہ حرارت کی ڈگریاں لکھی جساتی ہیں۔ پٹیکر چارٹ میں اس طرح لکھا جاسکتا ہے۔
— اگر 1-12-69 کو صبح پٹیکر 100° ڈگری ہے تو پٹیکر چارٹ میں صبح کے خانے میں 100° ڈگری کے آگے نقطہ لگا دیتے ہیں۔ اسی طرح اگر شام کو پٹیکر 101°4' ڈگری ہے تو شام کے خانے میں 101°4' ڈگری کے سانے نقطہ بنا دیتے ہیں۔ اسی طرح ایک دن سے ایک ہفتے کے چارٹ میں ایسے نقطے لگا کر ان سب نقطوں کو ملا دیتے ہیں۔

اگر گزارت کا کاغذ مل جائے تو اچھا ہے نہیں تو نیچے دیے گئے چارٹ کے مطابق گھر بھی مریض کا پڑ پڑ چارٹ آسانی سے بن

(1)	(2)	(3)
تاریخ	وقت	درجہ حرارت
15-1-70	6 بجے صبح	100°4' ف
	10 بجے صبح	101°6' ف
	2 بجے دوپہر	99°1' ف
	6 بجے شام	100°2' ف

5۔ سینکنا

مریض کی حالت کبھی سُرخ رہ جاتی ہے اور کبھی بگڑ جاتی ہے۔ کئی بار مریض کا پسیرہ بڑھ جاتا ہے اور کبھی کبھی سردی لگے لگتی ہے یا درد ہونے لگتا ہے۔ ان مختلف حالتوں میں یا تو ٹھنڈی سینک یا گرم سینک کا انتظام کیا جاتا ہے۔

ٹھنڈی سینک

اس کا استعمال خون کے بہاؤ کو روکنے کے لیے، سو جن، درد اور تیز بخار کو کم کرنے کے لیے کیا جاتا ہے۔

ٹھنڈی سینک دو طرح سے کی جاتی ہیں۔

(1) برت کی تھیلی سے

(2) ٹھنڈی پٹی کے ذریعے



برق کی تھیلی سے

برت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں کو پانی سے دھو کر تھیلی کو دو تہائی بھر لیں اور اس میں ایک چھوٹا دھانے کا، چھوٹا ٹال دیں۔ اگر برت جلد نہ ٹھلے۔ پھر تھیلی سے ہوا نکال کر اس میں ڈھکنا لگا دیں۔ تھیلی کو باہر سے پونچھ کر غلا لیں کے پٹے میں لپیٹ کر مریض کو سیکنے کے لیے دے دیں۔ جب برت ٹھیل جائے تو پانی پھینک کر دوسری برت بھر دیں۔ بخار کم ہو جانے پر اسے ہٹا دیں۔

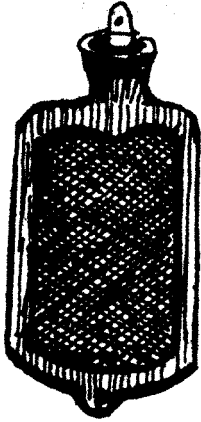
ٹھنڈی پٹی کے ذریعے

اس کے لیے لینٹ یا لایم پٹے کے دو ٹکڑے لے کر برت والے پانی میں ڈال دیتے ہیں۔ پھر ایک ٹکڑے کو غوطہ مریض کی پیشانی پر رکھتے ہیں۔ اس کے گرم ہو جانے پر دوسرے ٹکڑے کے ٹکڑے کو پونچھ کر رکھتے ہیں۔ تھوڑے تھوڑے وقفے کے بعد پانی کو بدلتے رہنا چاہیے۔ پانی میں 2-3 قطرے یو ڈی، کلوں کے بھی ڈال سکتے ہیں جس سے مریض کو ٹھنڈک اور تازگی ملتی رہے۔

نوٹ: ٹھنڈی سینک کا استعمال کرنے سے پہلے مریض کا پھر لینا ضروری ہے۔

گرم سینک

اس کا استعمال جسم کے کسی حصے میں درد، خون کے بہاؤ کو تیز کرنے، سوجن کو دور کرنے اور جسم میں گرمی پہنچانے کے لیے کیا جاتا ہے۔
گرم سینک درج ذیل طریقوں سے کی جاتی ہے۔



- (1) گرم پانی کے ذریعے سے۔
(الف) ربرک کی تھیلی سے۔
(ب) شیشے کی بوتل سے۔
- (2) اینٹ کے ذریعے سے۔
- (3) روٹی کے ذریعے سے۔
- (4) ریت کی تھیلی یا نمک کی ذریعے سے۔
- (5) روٹی کے ذریعے سے۔

اگر گرم پانی کے ذریعے

(الف) ربرک کی تھیلی سے

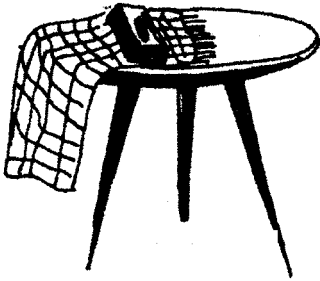
تھیلی کو مینرے کنارے کے ساتھ لگا کر ایک کپ کی مدد سے اس میں دو تہائی گرم پانی بھریں پانی آبلتا ہو نہیں جونا چاہیے۔ اس سے تھیلی کے ٹخنے اور پچھنے کا ڈور ہٹا ہے۔ پھر بھاپ نکال کر ڈھکن لگا دیں کیونکہ اگر بھاپ رہ جائے تو بھی تھیلی کے پھٹ جانے کا خطرہ رہے گا۔ بوتل کو اٹھا کر دیکھ لیں کہ پانی ٹپک تو نہیں رہا ہے۔ بوتل کو تویہ یا غلاہین سے پیشیں تاکہ مریض کا جسم نہ جلے اس کے علاوہ تویہ یا غلاہین لپیٹ لینے سے پانی زیادہ دیر تک گرم رہتا ہے۔

(ب) شیشے کی بوتل سے

بوتل میں تھوڑا سا گرم پانی ڈال کر غلاہین تاکہ بوتل نہ پھٹے، تب گرم پانی بھر کر بھاپ نکال دیں اور بچ والا ڈھکن اکس دیں۔ کارک نہیں لگنا چاہیے کیونکہ وہ بھاپ سے اڑ سکتا ہے۔ اسے بھی تویہ یا غلاہین میں لپیٹ کر استعمال کرتے ہیں۔

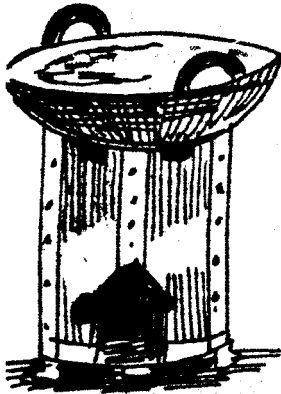
2۔ اینٹ کے ذریعے

اینٹ کو گرم کر کے ٹوٹے کپڑے میں لپیٹ کر استعمال میں لایا جاسکتا ہے۔



3۔ روٹی کے ذریعے سے
نازک اعضا کے لیے روٹی، پُرانے اور نرم کپڑے کو گرم
کر کے استعمال کرتے ہیں۔ اس کا استعمال عموماً آنکھوں وغیرہ کے
لے کیا جاتا ہے۔

4۔ ریت یا نمک کے ذریعے سے
گرم ریت یا نمک تھیلی میں ڈال کر اس سے سینک کرتے ہیں۔



5۔ روٹی کے ذریعے سے
آٹے کی موٹی سی روٹی پکا کر اسے کپڑے میں لپیٹ کر اس
سے سینکے ہیں۔

6۔ جراثیم کش دوائیں

بھوت کے امراض زیادہ جراثیم کے ذریعے پھیلتے ہیں۔ اسی لیے جراثیم کو ختم کرنا ضروری ہے جن چیزوں
کے ذریعے جراثیم کو ختم کیا جاتا ہے انہیں جراثیم کش دوائیں کہتے ہیں۔ مثال کے طور پر ڈی ڈی، ٹی
نائل، ڈاؤل، پوٹاشیم پرمینگنیٹ وغیرہ۔

ڈی، ڈی، ٹی

ایک بہت ہی عام پلنے والی جراثیم کش دوا ہے۔ ڈی، ڈی، ٹی دھنوں میں بازار میں ملتی ہے۔
(1) سفوت: یہ سفید رنگ کا ہوتا ہے۔ اس کا استعمال نالیوں، پیشاب خانوں اور جوڑوں کو
مارنے کے لیے کیا جاتا ہے۔
(2) ریمیق: ریمیق ڈی، ڈی، ٹی، غلط کے نام سے ملتی ہے۔ اس کا استعمال پتھر، کھٹی، کھٹل،

دوبک وغیرہ کو مارنے کے لیے کیا جاتا ہے۔ جہاں سورج کی روشنی نہیں پہنچتی وہاں بھی اسے چڑکتے ہیں تاکہ گھریلو کیڑے کھڑے تباہ ہو جائیں۔

فنائل



یہ ایک طاقتور جراثیم کش دوا ہے۔ یہ بھورے رنگ کا رقیق مادہ ہوتا ہے لیکن پانی میں ڈالنے سے اس کا رنگ سفید ہو جاتا ہے۔ یہ جراثیم کو مارتی ہے اور بدبو کو دور کرتی ہے۔ اس کو نالیوں، پیشاب گھروں اور اگالہدان میں ڈالتے ہیں۔ مریض کے کپڑوں اور بستروں کو جراثیم سے پاک رکھنے کے لیے بھی اسے عام طور پر ہسپتالوں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ فرش پونچھنے کے بھی کام میں آتا ہے۔

ڈٹول

یہ بھورے رنگ کا رقیق مادہ ہے۔ پانی میں گھل کر اس کا رنگ بھی سفید ہو جاتا ہے۔ جسم پر چوٹ لگنے پر زخم کو زہر ملا بننے سے بچانے کے لیے، خراشوں کے لیے، سر میں جوئیں پڑ جانے پر، سر میں خشکی ہو جانے پر، جلدی امراض ہونے پر، دانتوں کے درد اور ڈاکٹری اذراؤں کو دھونے کے لیے ڈٹول کا استعمال کیا جاتا ہے۔

پلوٹاشیم پرمینگنیٹ

یہ بھی ایک جراثیم کش دوا ہے۔ یہ لال دوا کے نام سے مشہور ہے۔ اس کے دانے جامنی رنگ کے ہوتے ہیں۔ اور پانی میں آسانی سے گھل جاتے ہیں۔ اس کے گھول کو غرارہ کرنے، منہ صاف کرنے، پیٹھ کے دونوں میں پھولوں اور سبزیوں کو دھونے، زخم کو صاف کرنے کے لیے اور زہریلے کیڑوں کے کاٹنے پر استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ ایک اچھی اور سستی جراثیم کش دوا ہے۔

سوالات اور مشق

1. گھریلو علاج کسے کہتے ہیں؟ ایک اچھے تیماردار میں کون کون سی خوبیاں ہونی چاہئیں؟
2. تیماردار کے فرائض کو کتنے حصوں میں تقسیم کیا جاسکتا ہے؟ ہر حصے کی تفصیل بیان کیجیے۔
3. مریض کے لیے کمرہ الگ کیوں رکھنا چاہیے؟ کمرے کا انتخاب کرتے وقت کن کن باتوں کا خیال رکھنا چاہیے۔
4. مریض کے کمرے میں کون کون سا سامان اور فرنیچر ہونا چاہیے؟
5. کمرے کی صفائی کرتے وقت کن کن باتوں کا دھیان رکھنا چاہیے؟
6. مریض کا بستر تیار کرنے کے لیے کن کن چیزوں کی ضرورت ہوتی ہے؟ بستر بچانے کا صحیح طریقہ لکھیے۔
7. تھرمائیٹر کیوں استعمال کرتے ہیں؟ تھرمائیٹر کا استعمال کرتے وقت کن کن باتوں کا خیال رکھنا چاہیے؟
8. اپنا تھرمیٹر کب لے کر ایک تھرمیٹر چارٹ تیار کیجیے۔
9. خالی جگہوں کو پُر کیجیے :-
 (i) صحت مند آدمی کا فطری درجہ حرارت ہوتا ہے۔
 (ii) بغل میں منہ کی نسبت تھرمیٹر ڈگری کم ہوتا ہے۔
 (iii) ہر ایک پھوٹ لکیر کے برابر ہوتی ہے۔
 (iv) اور کے منہ میں تھرمائیٹر نہیں لگانا چاہیے۔
10. ٹھنڈی سینک کا استعمال کیوں اور کس طرح کرتے ہیں؟
11. گرم سینک کا استعمال کیوں کرتے ہیں؟ ربڑ کی پٹی بھرتے وقت کن کن باتوں کا خیال رکھنا چاہیے؟
12. ڈی ڈی ٹی، فائل، پڈاشیم پریگنیٹ اور ڈوئل کا استعمال کیوں کرتے ہیں؟

ضروری ہدایات

1. آستانہ مریض کے کمرے کا ضروری سامان بچوں کو دکھائیں اور ان کی مدد سے مریض کا کمرہ تیار کریں۔
2. آستانہ مریض کا بستر تیار کرنے کے لیے ضروری سامان بچا کریں گی اور پھر بچوں کی مدد سے مریض کا بستر بنائیں گی۔ بچے باری باری مریض کا بستر تیار کرنے کی مشق کریں گے۔

3. آسانی تھرمائٹر کی تصویر سیاہ تختے پر بھی بنائیں اور اہل تھرمائٹر بھی دکھائیں۔ پھر اس کا استعمال کر کے ٹھہر چم دیکھنا اور اس کے نکتے کا طریقہ بتوں کو دکھائیں۔ ہر ایک بچہ تھرمائٹر لگا کر ٹھہر چم دیکھے گا اور اسے ٹھہر چم چارٹ پر درج بھی کرے گا۔
4. آسانی بروٹ کی پھلی اور ٹھنڈے پانی کی پٹی کا استعمال کرنے کا طریقہ اور ضروری سامان اکٹھا کر کے بتوں کو دکھائیں۔
5. اسی طرح گرم سینک کے مختلف طریقوں کو بھی ضروری سامان فراہم کر کے جماعت میں بتائیں۔ آسانی مختلف جراثیم کش دواؤں بتوں کو دکھائیں۔
6. بچے اپنی کاپیوں میں مریض کے کمرے کے پلے ضروری سامان کی تصویریں کاٹ کر یا خود ہی بنا کر دکھائیں۔

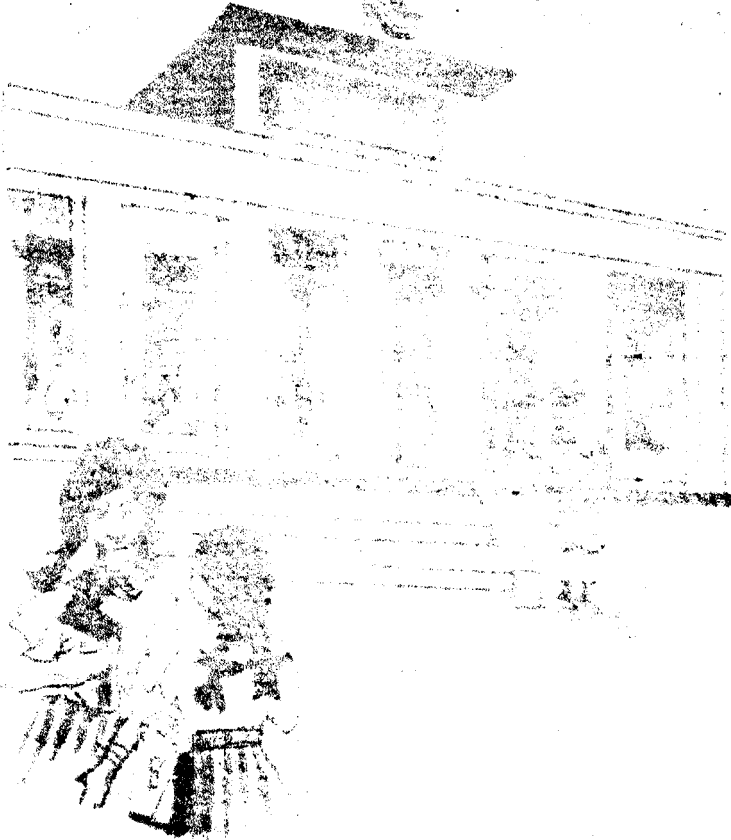
اسکول میں آپسی تعلقات

چھوٹے بچے کے لیے اسکول جانے کا مطلب ہے 'بڑے ہو جانا' دوسرے لفظوں میں 'جب بچہ بڑا ہو جاتا ہے تو وہ اسکول میں پڑھنے جاتا ہے۔ اس کی اپنی کتابیں، پنسل وغیرہ ہوتی ہیں اور اسکول میں اس کے اپنے ساتھی ہوتے ہیں۔ ہر ایک بچہ اس انتظار میں رہتا ہے کہ کب وہ بڑا ہو اور کب اسکول جا کر پڑھنا لکھنا سکے۔

شروع میں جب بچہ اسکول جانے لگتا ہے تو وہاں دوسرے بچوں کے ہوتے ہوئے بھی تنہا ہی کیلٹا کودتا ہے۔ کچھ وقت گزرنے کے بعد اسے اپنے استاد یا اُستادنی سے لگاؤ پیدا ہونے لگتا ہے اور اسے اپنا آدرش بنالیتا ہے۔ اس شخصیت کے علاوہ وہ کسی اور کی بات پر دھیان نہیں دیتا لیکن آہستہ آہستہ اس کا چلن سماجی ہونے لگتا ہے۔ وہ اپنے ساتھ کے بچوں سے بات چیت کرتا ہے۔ ان کے ساتھ کھلنا بھی شروع کرتا ہے اور وہ سب اس کے دوست بن جاتے ہیں۔ اب اس کی توجہ اُستاد کی طرف سے ہٹ کر ساتھیوں کی طرف ہو جاتی ہے 'یہاں تک کہ بعض اوقات اسے پڑھنا لکھنا بھی اچھا نہیں لگتا۔

بچے کی شخصیت کی تشکیل میں بھی اسکول کا بڑا ہاتھ ہوتا ہے۔ ابتدا میں بچے کے لیے مدرسہ گھر کی طرح ہوتا ہے جہاں وہ ان تعلیمی ضرورتوں کی تکمیل کے لیے استاد پر بھروسہ کرتا ہے۔ لیکن آہستہ آہستہ محاورہ مدرسے کے تجربات، پڑھنے سے تعلیم گاہ کے لیے بچے کا رجحان بدل جاتا ہے۔ اب وہ اپنے اُستاد پر ہی انحصار نہیں کرتا بلکہ بہت سے کاموں میں ایک حد تک اپنے آپ پر بھروسہ کرنے لگتا ہے۔ اسکول میں آدھی پچھلی کا وقت اب اسے بہت اچھا لگتا ہے کیوں کہ یہی وہ وقت ہے جب وہ

آزادی کے ساتھ اپنے دوستوں سے بات چیت کر سکتا ہے اور کھیل سکتا ہے۔ استاد کے ساتھ اب اس کا تعلق مرن جانت تک ہی محدود رہتا ہے۔



اسکول میں ہیڈ اسٹرا پر پرنسپل کے ساتھ بھی اس کا تعلق احترامانہ ہوتا ہے۔ اسکول میں استادوں اور ساتھیوں کے طوائفہ بہتہ کہ اند لوگوں کے تعلق میں بھی آتا ہے جیسے کلرک۔ پکیدار۔ جمدار۔ چٹرا سی دیو۔ بچے کا ان لوگوں سے براہ راست کوئی تعلق نہیں ہوتا مگر ان سب ہی کے ساتھ بچے سے ایک خاص برتاؤ کی امید کی جاتی ہے۔ اسکول کے کس شخص کے ساتھ بچے کا کیا تعلق ہونا چاہیے اور اس کے مطابق بچے کو اس کے ساتھ کیسا برتاؤ کرنا چاہیے اس کا ذکر اس سبق میں کیا جائے گا۔

استاد کی اہمیت

پرائمری جماعتوں میں بچوں کی زندگی میں استاد ہی سب سے اہم ہوتا ہے اور بچے کی شخصیت بنانے میں اس کا بہت بڑا حصہ ہوتا ہے۔ اپنے استاد سے اسے جو برتاؤ ملتا ہے اسی کی بنیاد پر وہ خود کو سمجھنے کی کوشش کرتا ہے۔ استاد کے پیشے بول، لہجوں کی مسکراہٹ، اتوجہ دیو بھی بچے میں اس کے اپنے لیے اعتماد کا جذبہ پیدا کرتے ہیں۔ استاد سے ملی پشکار اور جھڑکی بھی بچے کے لیے کم اہمیت نہیں رکھتی۔ ان سے بہتہ اچھے بُرے کی پہچان سیکھتا ہے۔ استاد کی مدد ہی سے بہتہ اسکول میں گھل مل کر رہنا سیکھتا ہے۔ جماعت کے سماجی اور اخلاقی اصول کی تفسیق بھی استاد ہی کرتا ہے۔

دوست اور ساتھی

جب بچہ کچھ بڑا ہوتا ہے اور اسکول میں کسی ٹولی کا رکن بن جاتا ہے تو اپنے گروپ کے اراکین کی تعریف یا بے عزتی بھی اس کے لیے بہت اہم ہو جاتی ہے۔ اب وہ صرف وہی کام کرنا چاہتا ہے جس کی وجہ سے ساتھی اس کی تعریف کریں۔ کسی گروپ کا رکن بن کر اسے سوچنے اور برتاؤ کرنے کا شعور ملتا ہے۔ ساتھیوں کی مدد ہی سے وہ بہت سی باتیں سیکھتا ہے اور ان کی مشق کرتا ہے۔ بہتہ گروپ کے ضابطوں کی پابندی نہیں کرتا ایسے پارٹی سے نکال دیا جاتا ہے۔ اس لیے ہر بچے کو دیا ہی برتاؤ کرنا پڑتا ہے جو اس کے گروپ کے مطابق ہو اس لیے ہر بچہ گروپ کا رکن بنے رہنے کے لیے اس کے قواعد کی جی جان سے پابندی کرتا ہے۔



اسکول کے دوسرے کارکن

استاد اور ساتھیوں کے علاوہ اسکول کے دوسرے لوگوں میں لائبریرین ہی سے بچے کا زیادہ رابطہ ہوتا ہے۔ لائبریری میں جا کر بیٹھنے سے ایسے مطالعے کی عادت پڑتی ہے جو آگے چل کر اس کی شخصیت بنانے میں مددگار ثابت ہوتی ہے۔ اس طرح لائبریرین بچوں کی زندگی پر کافی اثر انداز ہو سکتا ہے۔ اگر وہ ٹھیک طرح بچوں کی رہنمائی کرے اور ان سے نرم ہجے میں بولے تو ان میں شروع ہی سے مطالعے کی اچھی عادت ڈالی جا سکتی ہے۔

ابھی تک ہمیں یہ معلوم ہوا ہے کہ اسکول میں کن کن لوگوں کے تعلق میں پڑھتا ہے۔ اور اس کی زندگی میں ان لوگوں کی کیا اہمیت ہے۔ اب ہم یہ دیکھیں گے کہ ان کے ساتھ بچے کو کیسا برتاؤ کرنا چاہیے جس سے اسکول کے اند اس کے سماجی تعلقات اچھے بن سکیں اور بچے دانا اچھی طرح سے پڑھیں لکھیں اور رہیں۔

استاذ

چھوٹے اور بڑے استاد ان ہی بچوں کو پسند کرتے ہیں جن کا برتاؤ اچھا ہو، جو دوسروں کے ساتھ مل جل کر رہیں۔ جو اپنی پوری ذمہ داری کے مطابق کام کریں اور اچھی بری باتوں کا خیال رکھیں۔

1. ماں باپ اپنے بچوں کو استادوں کی نگرانی میں چھوڑتے ہیں۔ اسکول میں یہ استاذ والدین کی طرح ہوتے ہیں۔ اس لیے ان کی اتنی ہی عزت کرنی چاہیے جتنی عزت بچے اپنے ماں باپ کی کرتے ہیں۔ بچوں کو استادوں کے ساتھ ہمیشہ اچھے رشتے میں، ادب کے ساتھ بات چیت کرنی چاہیے۔ ان کے احکام کی تعمیل کرنی چاہیے اور ان کے تئیں احترام کے جذبات رکھنے چاہئیں۔

2. استاذ ہمیشہ بچوں کی بھلائی چاہتے ہوئے انھیں کھنا پڑھنا سکھاتے ہیں۔ اس کے لیے بچوں کو بھی ہمیشہ اپنے استادوں کا احسان مند رہنا چاہیے۔ بچے اپنے برتاؤ، قول و عمل ہی سے اپنے اس جذباتی احسان مندی کا اظہار کر سکتے ہیں۔



3. استاد کی موجودگی میں آداب مجلس کا احترام اور پابندی کرنا بھی بچوں کے لیے نہایت ضروری ہے۔ اپنے سے بڑوں کی عزت کرنا، دوسروں کی سہولت کا خیال رکھنا، استاد کو دیکھ کر کھڑے ہو کر آداب کرنا اور اس کی ہدایت کو ماننا وغیرہ تہذیبی اصول ہیں جو اسکول میں استادوں سے اچھے تعلقات بنانے کے لیے ضروری ہیں۔

دوست اور ساتھی

ہر بچے کی یہ دلی خواہش ہوتی ہے کہ وہ اپنی ٹولی کا رکن بنا رہے اور پارٹی میں اس کی اہمیت قائم رہے۔ اس مقصد کے لیے بچے کو درج ذیل اصولوں پر چلنا چاہیے:-

- (1) دوستی قائم رکھنے کے لیے اسے خود ایک اچھا دوست بننا چاہیے۔
- (2) محبت کرنا، دوسروں کے خیالوں کو سمجھنا، ان پر یقین کرنا، ان کے لیے وفادار ہونا وغیرہ کچھ ایسی صفات ہیں جو دوستی کی بنیاد ہیں۔



- (3) دوستی کو دولت، خود اور خوش حالی کے پیمانے سے نہیں ناپنا چاہیے۔ فریب ہو یا ایزر چھوٹا ہو یا بڑا، دوست تو دوست ہی ہوتا ہے۔
- (4) دوستوں کا شکہ و شک میں ساتھ دینا چاہیے۔
- (5) دوست کی خواہشوں، مذہب، رسم و رواج، رہن سہن اور خیالات وغیرہ کا احترام کرنا چاہیے۔
- (6) دوستی کے لیے کوئی بھی قربانی بڑی نہیں ہے۔ دوستوں

کے لیے کچھ بھی کرنے کے لیے ہر وقت تیار رہنا چاہیے۔

(7) دوستوں کے کہنے سے پہلے ہی ان کی مدد کر دینی چاہیے۔

(8) دوستوں سے بھی منہ بڑاؤ کرنا چاہیے اور ان کی خوبیوں کا احترام کرنا چاہیے۔

دوسرے کارکن

اسکول میں کام کرنے والے دوسرے کارکنوں کے ساتھ بھی اچھے تعلقات رکھنے ضروری ہیں کیونکہ یہ لوگ کہنے کے افراد کی طرح ہوتے ہیں۔ انہیں بھی مناسب عزت دینی چاہیے۔ اس کے لیے بچوں کو مندرجہ ذیل باتیں یاد رکھنی ضروری ہیں۔

(1) اسکول میں کام کرنے والے اپنے عہدیداروں جیسے دفتر اور لائبریری کے کارکنوں کی عزت کرنی چاہیے۔

(2) اسکول میں کام کرنے والے دوسرے لوگوں جیسے پیراسی، ہوکیدار اور جھولہ دھیرہ سے بھی نرم بڑاؤ کرنا چاہیے۔

(3) اپنے سے چھوٹے بچوں کے ساتھ پیار اور ہمدردی کا سلوک کرنا چاہیے اور بڑے طلباء کے ساتھ تہذیب سے ملنا چاہیے۔

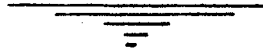
(4) ہر شخص کے اچھے خیالات کی تعریف کرنی چاہیے۔

وہ بچے جو مندرجہ بالا اصولوں کی پابندی کرتے ہیں اور ہمیشہ مل جل کر رہتے ہیں، اپنے گروپ ہی میں نہیں بلکہ پورے اسکول میں ہر دلعزیز ہو جاتے ہیں اور ہمیشہ سراہے جاتے ہیں۔

سوالات اور مشق

1. اسکول میں بچے کے تعلق میں کون کون سے لوگ آتے ہیں؟
2. جیسے جیسے بچے کی عمر بڑھتی ہے ویسے ویسے استاد کے لیے اس کے خیالات میں کیا تبدیلی آتی ہے؟
3. اپنے ساتھیوں میں جو صفات تمہیں اچھی لگتی ہوں ان کی فہرست بناؤ۔

4. اپنے ساتھیوں سے دوستی بنائے رکھنے کے لیے آپ کن کن باتوں کا خیال رکھیں گے؟
5. اگر آپ اپنے پرنسپل یا استاد سے اسکول سے باہر ملیں تو ان کے ساتھ کس طرح کا برتاؤ کریں گے؟
6. اپنے اسکول میں کام کرنے والے چھوٹے کارکنوں کے ساتھ آپ کیسا سلوک کریں گے؟





Price 33/-

सर्वोत्तम कृषि कार्य-ए-सर्वोत्तम

National Council for Promotion of Agriculture
West Durg, 1, R.K. Path, New Delhi, India

