

سوال 1- انسانی خوراک میں توانائی کے حصول کے لیے جانوروں کا گوشت، مچھلی، انڈے اور دالیں کیوں استعمال کی جاتی ہیں؟

جواب: انسان کی متوازن خوراک میں لحمیات کو لازمی جزو کی حیثیت حاصل ہے۔ انہیں پروٹین بھی کہتے ہیں۔ لحمیات انسانی جسم کی نشوونما کرتے ہیں اور کافی مقدار میں جسم کو توانائی مہیا کرتے ہیں۔ یہ توانائی جسم کو صحت مند اور توانا رکھتی ہے۔ یہی وجہ ہے کہ انسانی خوراک میں جانوروں کا گوشت، مچھلی، انڈے اور دالیں بکثرت استعمال کی جاتی ہیں۔

سوال 2- خرگوش کے گوشت کا رنگ کیسا ہوتا ہے؟

جواب: خرگوش کے گوشت کا رنگ سفیدی مائل سرخ ہوتا ہے۔

سوال 3- خرگوش کے گوشت میں پروٹین کی مقدار کتنے فیصد ہوتی ہے؟

جواب: خرگوش کے گوشت میں پروٹین کی مقدار 18 سے 21 فیصد تک ہوتی ہے۔

سوال 4- کیا خرگوش کے گوشت میں نمکیات موسیثیوں اور پرندوں کے گوشت سے زیادہ ہوتے ہیں؟

جواب: خرگوش کے گوشت میں نمکیات کی مقدار دوسرے موسیثیوں اور پرندوں کی نسبت زیادہ ہوتی ہے۔

سوال 5- ایک ذبیحہ خرگوش میں ہڈی اور گوشت کا تناسب دوسرے جانوروں مثلاً بھیڑ، بکری اور اونٹ کے مقابلے میں کم ہوتا ہے یا زیادہ؟

جواب: ذبیحہ خرگوش میں ہڈی اور گوشت کا تناسب کم ہوتا ہے۔ ہڈی کم اور گوشت زیادہ ہوتا ہے۔

سوال 6- بیلگین نسل کے خرگوش کیوں مشہور ہیں؟

جواب: بیلگین خرگوش کا وزن 12 کلو گرام تک اور اس کے 12.5 سینٹی میٹر لمبے کان پیچھے کی طرف جھکے ہوتے ہیں۔ اس کا رنگ سرخی مائل بھورا پیشانی کشادہ نیز کندھوں اور گردن کے بال بہت چمکدار ہوتے ہیں۔ اپنی ان خصوصیات کی وجہ سے بیلگین خرگوش بہت مشہور ہے۔

سوال 7- خرگوش کس قسم کی رہائش پسند کرتے ہیں؟

جواب: فطری طور پر خرگوش کچی زمین میں بھٹ بنا کر رہنا پسند کرتے ہیں۔

سوال 8- خرگوش کی پسندیدہ غذا کیا ہے؟

جواب: اگرچہ خرگوش ہر گھاس چارہ درختوں کے پتے وغیرہ کھا کر گزارا کرتا ہے تاہم مونگ پھلی اس کی من پسند خوراک ہے۔

سوال 9- کیا خرگوش مونگ پھلی کھاتے ہیں؟

جواب: خرگوش مونگ پھلی بڑی رغبت سے کھاتے ہیں۔

سوال 10- خرگوش کے گوشت میں چربی کی مقدار زیادہ ہوتی ہے یا کم؟

جواب: دوسرے جانوروں اور پرندوں کی نسبت خرگوش کے گوشت میں چربی کی مقدار کم ہوتی ہے۔

سوال 11- کیا دل کے امراض والے لوگوں کے لیے خرگوش کا گوشت بہتر ہوتا ہے؟

جواب: جی ہاں۔ دل کے امراض والوں کے لیے خرگوش کا گوشت بہتر اور مفید ہوتا ہے۔

سوال 12- خرگوش کی پانچ مشہور اقسام کے نام لکھیے۔

جواب: خرگوش کی پانچ مشہور اقسام درج ذیل ہیں:

(i) بیلگین (ii) فلیش جانٹ (iii) انگورا (iv) ہمالیہ کا خرگوش (v) پٹا گونین۔

سوال 13- کس قسم کے خرگوش تقریباً 12 کلو گرام تک ہوتے ہیں؟

جواب: بیلگین قسم کے خرگوش تقریباً 12 کلو گرام تک وزن ہوتے ہیں۔

9- ایک اندازے کے مطابق ایک بلخ کی خوراک تقریباً 175 سے 225 گرام پوسیدہ ہوتی ہے۔

10- سردیوں میں بھی بطخوں کو دن بھر تالاب میں رکھنا چاہیے کیونکہ ایسا کرنے سے ان کی انفرائش بڑھتی ہے۔



محکمہ تعلیم کی نئی امتحانی تکنیکس Knowledge, Understanding, Analysis کی روشنی میں مرتب کیے گئے سوالات

درست جواب کی نشاندہی کریں۔

(1) انسانی خوراک میں کس کی کوپرا کرنے کے لیے مرغابی کی صنعت کا فروغ ضروری ہے۔

(a) دنامن (b) نمکیات (c) پروٹین (d) کاربوہائیڈریٹ

(2) مرغیاں پہلے سال زیادہ انڈے دیتی ہیں اس کے بعد ہر سال کی ہو جاتی ہے۔

(a) 10 فی صد (b) 20 فی صد (c) 30 فی صد (d) 40 فی صد

(3) کس بیماری میں مرغیوں کی کفنی سیاہ ہو جاتی ہے؟

(a) رانی کھیت (b) چچک (c) متعدی بیماری (d) چچڑیوں کا بخار

(4) رھوڈ آئی لینڈ ریڈ کی مرغیاں سال میں انڈے دیتی ہیں۔

(a) 150 (b) 250 (c) 350 (d) 400

(5) بلیک مینار کا مرغی کا اوسط وزن ہوتا ہے

(a) ڈیڑھ کلو (b) دو کلو (c) اڑھائی کلو (d) تین کلو

(6) کس مرض میں مرغیوں کی بھوک میں کمی ہو جاتی ہے؟

(a) رانی کھیت (b) سفید دست (c) خونی پیچش (d) چچڑیوں کا بخار

(7) بطخوں کی خوراک کے برتن پر پھپھوندی لگنے کی صورت میں کارپسلفٹ کا کتنے فیصد محلول تیار کرنا چاہیے؟

(a) 0.5 فیصد (b) 1.5 فیصد (c) 2.5 فیصد (d) 5.5 فیصد

مندرجہ ذیل سوالات کے مختصر جوابات دیں۔

(1) لیسر مرغیوں کی چند اقسام کے نام لکھیں؟

جواب: لیسر مرغیوں کی چند مشہور اقسام درج ذیل ہیں۔

وائٹ لیگ ہارن، بلیک مینار کا اور رھوڈ آئی لینڈ ریڈ۔

(2) براکمر گوشت کی خصوصیات لکھیں۔

جواب: براکمر کا گوشت نہایت لذیذ، زود ہضم اور طاقت بخش ہوتا ہے۔ اس گوشت سے ہمارے جسم کے لیے مناسب حرارے، پروٹین، چکنائی، وٹامن اور نمکیات حاصل ہوتے ہیں۔

(3) انڈین رنر بلخ کی خصوصیات بیان کریں۔

جواب: یہ نسل بیکین نرادر، بلی بلخ کی مخلوط نسل ہے۔ عموماً ہلکی خاکی اور سفید بھورے رنگ کی ہوتی ہے۔ اس کا بدن گول ہوتا ہے گردن لمبی اور پر گھنے ہوتے ہیں۔ چلتے وقت دوڑتی ہوئی معلوم ہوتی ہے۔ اس لیے اس کا نام رنر پڑ گیا۔

(4) مرغیوں کی عام خوراک سالانہ کتنی ہوتی ہے؟

جواب: سال بھر میں ایک مرغی 35 سے 50 کلو گرام خوراک استعمال کرتی ہے۔ روزانہ خوراک کا اندازہ 48 سے 112 گرام تک ہے۔ جس میں 60 فیصد جسمانی حالت کو برقرار رکھنے اور 40 فیصد گوشت اور انڈے پیدا کرنے کے کام آتی ہے۔

(5) بہتر چوزے خریدتے وقت کیا احتیاطی تدابیر اختیار کرنی چاہئیں؟

جواب: چوزے ایسے خریدیں جو صحت مند، چست اور پلورم مرض سے پاک بریڈ والے پرندوں سے پیدا کیے گئے ہوں۔

سوال 14۔ لمبے بالوں والے خرگوش عام طور پر کس نام سے مشہور ہیں؟

جواب: لمبے بالوں والے خرگوش عموماً انگور کے نام سے مشہور ہیں۔

سوال 15۔ خرگوش کے لیے پختہ فرش پر لکڑی کا برادہ پرانی یا خشک گھاس کیوں بچائی جاتی ہے؟

جواب: خرگوش کے لیے پختہ فرش پر لکڑی کا برادہ پرانی یا خشک گھاس بچائی جاتی ہے تاکہ بستر نرم رہے اور اس میں نمی جذب ہوتی رہے۔

سوال 16۔ خرگوش کی بہترین غذا کے اجزاء خوراک کا چارٹ دیا گیا ہے۔ ان اجزاء کی فیصد مقدار تحریر کیجیے۔

| نمبر شمار | اجزاء خوراک | مقدار فیصد |
|-----------|-------------------|------------|
| 1 | خشک برسيم کا چورا | 30 فیصد |
| 2 | اسی کی کھلی | 18 فیصد |
| 3 | موگ پھلی کی کھلی | 15 فیصد |
| 4 | چوکر | 15 فیصد |
| 5 | جو | 8 فیصد |
| 6 | ہڈیوں کا چورا | 8 فیصد |
| 7 | نمکیات | 6 فیصد |

معروضی سوالات (ٹیکسٹ بک)

سوال (i) مندرجہ ذیل بیانات کی خالی جگہ مناسب الفاظ سے پر کیجیے۔

جواب: 1۔ انگور نسل کے خرگوش کے بال لمبے ملائم اور رنگ سفید ہوتا ہے۔ اس کی آنکھوں

کا رنگ سرخ ہوتا ہے۔

2۔ ایک اندازے کے مطابق خرگوش کو ایک کلوگرام گوشت پیدا کرنے کے لیے دو سے ساڑھے تین کلوگرام خوراک کی ضرورت ہوتی ہے۔

3۔ انگور نسل کے خرگوش کی اون تقریباً ہر تین ماہ کے بعد تارنے کے قابل ہو جاتی ہے۔

4۔ ہمالیہ نسل کے خرگوش کے ناک، کان پاؤں اور دم گہرے بادامی یا سیاہ ہوتے ہیں۔

5۔ فلیش جانٹ نسل کے خرگوش کا رنگ بھورا، اون سخت، کان بڑے، موٹے اور بھاری ہوتے ہیں لیکن کانوں کے سرے نرم ہوتے ہیں۔

6۔ ہیلکین نسل کے خرگوش ایک ہی دفعہ چھ سے دس تک بچے پیدا کرتے ہیں۔

سوال (ii) مندرجہ ذیل بیانات میں سے صحیح کے سامنے ”ص“ اور غلط کے سامنے ”غ“ لکھیے۔

جواب: 1۔ خرگوش کی نسل مختصر مدت میں پل کر جوان ہو جاتی ہے۔ ”ص“

2۔ خرگوش کی خوراک حیوانات کے مقابلے میں بہت کم ہوتی ہے۔ ”ص“

3۔ موگ پھلی خرگوش کی مرغوب غذا ہے۔ ”ص“

4۔ انگور نسل کے خرگوش کی اون لمبی لمبی اور عمدہ ہوتی ہے جسے کا تا بھی جاتا ہے۔ ”ص“



محکمہ تعلیم کی نئی امتحانی تکنیکس Knowledge, Understanding, Analysis & کی روشنی میں مرتب کیے گئے سوالات

درست جواب کی نشاندہی کریں۔

(1) ہیلکین نسل کے خرگوش کا رنگ ہوتا ہے:

(a) سفید (b) سرخی مائل بھورا (c) کالا (d) کالا اور سفید

(2) ہمالیہ خرگوش کے کان چھوٹے، ناک پاؤں اور دم ہوتے ہیں۔

(a) سفید (b) بادامی (c) بادامی یا سیاہ (d) سفید

(3) خرگوش کی مرغوب غذا ہے۔

(a) بزر چارہ (b) پھل (c) گاجر (d) موگ پھلی

(4) مرغیوں کو ایک کلوگرام گوشت پیدا کرنے کے لیے کتنی خوراک کی ضرورت ہوتی ہے؟

(a) تین کلوگرام (b) چار کلوگرام (c) پانچ کلوگرام (d) چھ کلوگرام

(5) ایک مادہ خرگوش کو اپنے بچوں کے ساتھ جگہ درکار ہوتی ہے۔

(a) دو مربع فٹ (b) چار مربع فٹ (c) چھ مربع فٹ (d) آٹھ مربع فٹ

(6) خرگوش کو ایک کلوگرام گوشت پیدا کرنے کے لیے کتنی خوراک کی ضرورت ہوتی ہے؟

(a) ایک سے دو کلوگرام (b) دو سے ساڑھے تین کلوگرام

(c) چار سے پانچ کلوگرام (d) پانچ سے ساڑھے چھ کلوگرام

(7) صبح کے وقت خرگوش کو دینا چاہیے۔

(a) موگ پھلی (b) چارہ

(c) بھگونی ہوئی روٹی اور بھیک گوشت (d) بھوسہ

(8) خرگوش کی خوراک میں شامل نہیں ہونا چاہیے۔

(a) گوشت (b) روٹی (c) بزر چارہ (d) خشک بھوسہ

(9) کس خرگوش کی پیشانی کشادہ، کندھوں اور گردن کے بال بہت چمکدار اور کوہے بھورے رنگ کے ہوتے ہیں؟

(a) ہیلکین (b) ہمالیہ (c) ڈچ (d) ریکس

10۔ فارمولا 4 میں سفارش کردہ خشک لوہرن کی مقدار ہوتی ہے۔

(a) 15 فیصد (b) 30 فیصد (c) 45 فیصد (d) 60 فیصد

(11) خرگوش کی خوراک کے فارمولا 3 میں موگ پھلی کی کھلی کی مقدار ہوتی ہے:

(a) 5 فیصد (b) 10 فیصد (c) 15 فیصد (d) 20 فیصد

(12) فارمولا 4 کے تحت خرگوش کی خوراک میں ہڈیوں کے چورے کی مقدار ہوتی ہے:

(a) 5 فیصد (b) 10 فیصد (c) 15 فیصد (d) 20 فیصد

(13) فارمولا 2 میں گوشت کے چورے کی مقدار ہوتی ہے:

(a) 4 فیصد (b) 9 فیصد (c) 13 فیصد (d) 18 فیصد

(14) فارمولا 3 میں خشک برسيم کا چورا ہوتا ہے۔

(a) 10 فیصد (b) 20 فیصد (c) 30 فیصد (d) 40 فیصد

مندرجہ ذیل سوالات کے مختصر جوابات دیں۔

(1) کیا خرگوش کے گوشت میں پروٹین موجود ہوتی ہے؟

جواب: خرگوش کا گوشت پروٹین کے اعتبار سے دیگر اقسام کے گوشت سے مختلف نہیں ہوتا۔

یہ گوشت سفید مائل سرخ رنگ کا ہوتا ہے۔

(2) انگور خرگوش کا حلیہ بیان کریں۔

جواب: اس کے بال لمبے اور بہت ملائم ہوتے ہیں اور رنگ عموماً سفید ہوتا ہے جبکہ آنکھوں کا رنگ سرخ ہوتا ہے۔

(3) خرگوش کی پانچ مشہور اقسام کے نام لکھیں۔

جواب: خرگوش کی پانچ مشہور اقسام کے نام درج ذیل ہیں۔

ہیلکین، فلیش جانٹ، ہمالیہ، انگور اور پیٹا گوئین۔

(4) کیا خرگوش دوسرے حیوانات کے مقابلے میں کم خوراک سے زیادہ گوشت پیدا کرنے کی صلاحیت رکھتا ہے؟

جواب: خرگوش کی خوراک دیگر حیوانات کے مقابلے میں بہت کم ہے۔ خرگوش کو ایک کلوگرام

گوشت پیدا کرنے کے لیے دو سے ساڑھے تین کلوگرام خوراک کی ضرورت ہوتی

ہے۔ جبکہ مرغیوں کو چار کلوگرام اور مویشیوں کو دس کلوگرام سے بھی زیادہ خوراک کی ضرورت ہوتی ہے۔

(5) بیلگین نسل کے خرگوش کا حلیہ بیان کریں۔

جواب: بیلگین نسل کے خرگوش کے جسم پر سیاہ دھبے پائے جاتے ہیں لیکن سر اور کانوں پر دھبے نہیں ہوتے تقریباً 12.5 سینٹی میٹر لمبے کان پیچھے کی طرف جھکے ہوتے ہیں۔ اور اس طرح یہ نسل آسانی سے پہچانی جاسکتی ہے۔

سکوائش کی تیاری

باب 7

حل مشق

سوال 1- (الف) پھلوں کی غذائی اہمیت بیان کریں۔

جواب: پھل انسانی خوراک کا اہم حصہ ہیں۔ انسان ابتدائے آفرینش ہی سے پھلوں کو استعمال کرتا آ رہا ہے۔ پھلوں میں نشاستہ، پروٹین، روغنی اجزاء اور نمکیات کافی مقدار میں موجود ہوتے ہیں لیکن ان کی اصل اہمیت وٹامن کی وجہ سے ہے۔ ترشادہ پھلوں میں وٹامن سی 9 سے 76 فیصد تک پائی جاتی ہے۔ وٹامن اے اور بی بھی پھلوں میں پائے جاتے ہیں۔ وٹامن سی کی کمی سے انسان بہت سی بیماریوں کا شکار ہو جاتا ہے۔ صحت کی برقراری کے لیے پھلوں کا روزمرہ استعمال بہت ضروری ہے۔

(ب) سکوائش کی تیاری میں کون کون سا سامان استعمال ہوتا ہے؟

جواب: سکوائش کی تیاری میں مندرجہ ذیل سامان استعمال ہوتا ہے:-

- (1) رس نکالنے والی مشین (2) ایسٹلڈ بالٹیاں (3) ایسٹلڈ جگ (4) لکڑی کے پیچھے
- (5) شین لیس سٹیل کے چاقو چھریاں (6) بوتلیں (7) بوتل صاف کرنے کے برش
- (8) ملل کا کپڑا اور دستانے (9) چھلنی (10) کارک (11) موم (12) ترازو

سوال 2- (الف) سکوائش سے کیا مراد ہے؟

جواب: پھلوں کے ہلکے مشروب کو سکوائش کہتے ہیں۔ سکوائش خوش ذائقہ اور غذائیت سے بھرپور ہوتے ہیں۔ اس میں پھلوں کے رس کے علاوہ چینی، سڑک ایسڈ اور خوردنی نمک وغیرہ شامل ہوتے ہیں۔

(ب) آم یا لیموں کا سکوائش تیار کرنے کا طریقہ تفصیل کے ساتھ تحریر کریں۔

جواب: آم کا سکوائش تیار کرنے کے لیے اچھے کچے ہوئے خوش ذائقہ رس سے بھرے تھی آم استعمال کریں۔ آموں کو پانی یا پوناشیم پر مینکینٹ کے ہلکے سے مخلوط سے اچھی طرح دھو لیں تاکہ مٹی یا سپرے کی ہوئی دوائیں دھل جائیں۔ کوئی آم گلا ہوا یا داغدار نہیں ہونا چاہیے۔ آموں کا گودا اور رس نکال لیں۔ جھلکے اور گھٹلیاں پھینک دیں۔ گودے اور رس کو ملل کے کپڑے سے چھان لیں تاکہ اس میں گودا نہ رہے ورنہ رس زیادہ دیر محفوظ نہ رہے گا۔

آم کے سکوائش کا فارمولا

| نمبر شمار | اجزاء | مقدار |
|-----------|------------------------|--------------|
| 1 | آم کا گودا یا رس | آدھا لٹر |
| 2 | پانی | آدھا لٹر |
| 3 | چینی | 3/4 کلو گرام |
| 4 | لیموں کا ست (سڑک ایسڈ) | 16 گرام |
| 5 | پوناشیم مینابائی سلفیٹ | ایک گرام |
| 6 | خوردنی نارنجی رنگ | حسب ضرورت |

آم کے سکوائش کی تیاری

رس پانی، چینی اور سڑک ایسڈ ملا کر 55 درجے سے 66 درجے سینٹی گریڈ تک گرم کریں۔ اسے لکڑی کے پیچھے سے ہلاتے رہیں تاکہ تمام چیزیں یک جان ہو جائیں۔ اب سکوائش کو ٹھنڈا ہونے دیں بعد میں پوناشیم مینابائی سلفیٹ کو تھوڑے سے پانی میں حل

کر کے ملا دیں۔ پھر اس میں حسب ضرورت خوردنی نارنجی رنگ بھی ملا دیں تاکہ سکوائش کا رنگ بہتر ہو جائے۔

سکوائش کے لیے بوتلوں کی صفائی

بوتلوں میں سکوائش بھرنے سے پہلے ضروری ہے کہ انہیں اچھی طرح دھو کر جراثیم سے پاک کر لیا جائے۔ اس مقصد کے لیے بوتلوں کو صابن اور گرم پانی سے اچھی طرح دھو کر خشک کر لیا جائے۔ کارک کو بھی ابلے ہوئے پانی میں صاف کر کے خشک کر لینا چاہیے۔

سکوائش کو محفوظ کرنا

سکوائش ٹھنڈا ہو جائے تو اسے بوتل میں اس حد تک بھریں کہ یہ منہ سے 40 ملی لٹر خالی رہے۔ اب کارک لگا کر بوتل کا منہ مضبوطی سے بند کر دیں۔ بوتل کو پھلکی ہوئی موم میں چند سینکڑ کے لیے لٹا کر لیں تاکہ کارک پر موم کی ہلکی سی تہ جم جائے۔ اس عمل سے بوتل ہوا بند ہو جائے گی اور اس میں جراثیم داخل نہ ہو سکیں گے۔ بوتل پر "آم کا سکوائش" کا لیبل لگا دیں۔ سکوائش کو کم از کم دو ہفتے بعد استعمال کریں۔

(ج) سکوائش تیار کرتے وقت جوس کو محفوظ کرنے کے لیے کون سی دوائیاں استعمال کی جاتی ہیں؟

جواب: جوس کو محفوظ کرنے کے لیے سڑک ایسڈ (لیموں کا ست) پوناشیم مینابائی سلفیٹ اور سوڈیم بینزویٹ استعمال کیا جاتا ہے۔ سوڈیم بینزویٹ رنگدار سکوائش میں استعمال ہوتا ہے۔

سوال 3 (الف) سکوائش بنانے کے لیے مالے کا رس نکالنے سے پہلے کیا تیاری کی جائے گی؟

جواب: 1- جملہ سامان متعلقہ سکوائش سازی فراہم کیا جائے گا۔

2- پھلوں کو ہلکے لال دوائی والے مخلوط سے دھویا جائے گا۔

3- رس نکالنے والی مشین کو اچھی طرح دھو کر صاف کیا جائے گا۔

4- رس والے برتن کو خوب اچھی طرح دھو کر صاف کیا جائے گا۔

5- شین لیس سٹیل کی چھاننی کو بھی دھو کر خشک کیا جائے گا۔

(ب) سکوائش کو بوتلوں میں کیونکر محفوظ کیا جاتا ہے؟

جواب: سکوائش ڈالنے سے پہلے بوتلوں کو صابن اور گرم پانی سے اچھی طرح دھو کر خشک کر لیا جاتا ہے۔ سکوائش کو بوتل میں بھرنے کے بعد اسے صاف کارک سے اچھی طرح بند کر کے کارک پر موم کی ہلکی سی تہ جمادی جاتی ہے تاکہ بوتل ہوا بند ہو جائے اور اس میں جراثیم داخل نہ ہو سکیں۔ ہوا بند سکوائش کی بوتل میں سکوائش دیر تک محفوظ رہتا ہے۔

سوال 4- (الف) پھلوں کو استعمال کرنے سے پہلے اچھی طرح دھونا کیوں ضروری ہوتا ہے؟

جواب: پھلوں کو استعمال کرنے سے پہلے اچھی طرح دھونا ضروری ہے تاکہ پھلوں پر پڑا گرد و غبار اور سپرے کردہ کیمیائی مادہ صاف ہو جائے۔ اس مقصد کے لیے پوناشیم پر مینکینٹ کا ملا مخلوط بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔

(ب) پھلوں کی سکوائش والی بوتل پر لیبل لگانا کیوں ضروری ہوتا ہے؟

جواب: سکوائش کی بوتل پر لیبل لگانا اس لیے ضروری ہے کہ یہ معلوم ہو سکے کہ بوتل میں کس پھل کا سکوائش ہے اور اسے کب تیار کیا گیا تھا۔ بوتل پر لیبل نہ ہو تو جلدی میں کوئی دوسری بوتل ہاتھ آسکتی ہے اور اس کا استعمال نقصان دہ ہو سکتا ہے۔

سوال 5- (الف) چند ایسے پھلوں کے نام بتائیے جن کے سکوائش تیار کیے جاتے ہیں۔

جواب: گنگترہ، مالٹا، آم، فالہ، سیب، لیموں وغیرہ۔

(ب) سکوائش تیار کیے جانے والے پھلوں کی خصوصیات تحریر کریں۔

جواب: جن پھلوں سے سکوائش تیار کرنا ہو ان میں مندرجہ ذیل خصوصیات ہونی چاہئیں۔

(i) پھل گلے سڑے، سوکھے ہوئے نہ ہوں۔ وہ ہر قسم کی بیماری سے پاک ہوں۔

(ii) سکوائش کے لئے رسیلے اور خوب کچے ہوئے پھل استعمال کرنے چاہئیں۔