

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

جواب: بیٹلکین 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 کا 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) ایبلنڈ بالٹیاں (3) ایبلنڈ جگ (4) لکڑی کے پیچھے (5) شین لیس سنیل کے چاقو چھریاں (6) بوتلیں (7) بوتل صاف کرنے کے برس (8) ملل کا پتھر اور دستانے (9) چھانی (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 ایبلنڈ 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 کپے ہوئے خوش ذائقہ رس سے بھرے آم استعمال کریں۔ آموں کو پانی یا پوناشیم پرمینکینٹ کے ہلکے سے مخلول 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۔ چھلکے 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 فارمولہ

نمبر شمار	اجزا	مقدار
1	آم کا گودا یا رس	آدھالٹر
2	پانی	آدھالٹر
3	چینی	3/4 کلوگرام
4	لیموں کا ست (سڑک ایبلنڈ)	16 گرام
5	پوناشیم مینابائی سلفیٹ	ایک گرام
6	خوردنی نارنجی رنگ	حسب ضرورت

آم کے سکوائش کی تیاری

رس پانی، چینی اور سڑک ایبلنڈ 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 موسم میں چند سینکڑ کے لیے الٹا 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 ایبلنڈ (لیموں کا ست) پوناشیم مینابائی سلفیٹ اور سوڈیم بیگزونیٹ استعمال کیا جاتا ہے۔ سوڈیم بیگزونیٹ رنگدار سکوائش میں استعمال ہوتا ہے۔

سوال 3 (الف) سکوائش بنانے کے لیے مالے کارس 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 مخلول 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 سنیل کی چھانی 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 پرمینکینٹ کا ملا مخلول 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: بنگترہ، مالٹا، آم، فالہ، سیب، لیموں وغیرہ۔

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

جواب: جن پھلوں سے سکوائش تیار کرنا ہوا 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 کپے ہوئے پھل استعمال کرنے چاہئیں۔

- 7- سوڈیم بیسز ویٹ عموماً رنگ دار سکوائش کو محفوظ کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔
سوال (ii) مندرجہ ذیل بیانات میں سے صحیح کے سامنے "ص" اور غلط کے سامنے "غ" لکھیے۔
جواب: 1- آم ایک ترشادہ پھل ہے۔
2- جن بوتلوں میں سکوائش محفوظ کرنا ہوا نہیں اچھے ہوئے پانی سے صاف کرنا چاہیے۔ "ص"
3- سکوائش کی تیاری کیلئے پھلوں کے رس کو 130 درجے سے 140 درجے فارن ہائیٹ تک گرم کیا جاتا ہے۔ "غ"
4- سکوائش کی تیاری کے دوران سکوائش کو ٹھنڈا کرنے کے بعد پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ کو پانی میں حل کر کے ملایا جاتا ہے۔ "ص"



معرضی سوالات

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

- درست جواب پر دائرہ لگائیں۔
(1) آم کا سکوائش تیار کرنے کے لیے رس پانی، چینی اور سڑک ایسڈ ملا کر گرم کریں۔
(a) 50 سے 55 درجے سینٹی گریڈ (b) 55 سے 66 درجے سینٹی گریڈ
(c) 65 سے 75 درجے سینٹی گریڈ (d) 75 سے 86 درجے سینٹی گریڈ
(2) بوتل میں سکوائش اس حد تک بھریں کہ بوتل کا متنہ تقریباً خالی رہے۔
(a) 20 ملی لیٹر (b) 30 ملی لیٹر (c) 40 ملی لیٹر (d) 50 ملی لیٹر
(3) لیوں کا سکوائش تیار کرنے کے بعد اسے کتنے دن بعد استعمال کرنا چاہیے؟
(a) ایک ہفتہ (b) دس دن (c) بارہ دن (d) دو ہفتے
(4) مانگے کا سکوائش بنانے کے لیے دس کلو مانگے کے رس میں چینی استعمال کرتے ہیں۔
(a) اڑھائی کلو (b) پانچ کلو (c) ساڑھے سات کلو (d) دس کلو
(5) مانگے کے سکوائش کو بوتل میں اس قدر بھریں کہ بوتل خالی رہے۔
(a) 6 سینٹی میٹر (b) 8 سینٹی میٹر (c) 10 سینٹی میٹر (d) 12 سینٹی میٹر
مندرجہ ذیل سوالات کے مختصر جوابات دیں۔

- (1) سکوائش کیا ہوتا ہے؟
جواب: سکوائش ایک ہلکا مشروب ہوتا ہے۔ جس میں پھل کے رس کے علاوہ چینی، خوردنی رنگ اور سڑک ایسڈ وغیرہ شامل ہوتا ہے۔
(2) زیادہ تر کن پھلوں کے سکوائش تیار کیے جاتے ہیں؟
جواب: زیادہ تر سکوائش بنانے کے لیے آم، لیوں، مانگا، فالہ اور سنگترہ وغیرہ کے پھل استعمال کیے جاتے ہیں۔
(3) سکوائش کے لیے کس قسم کے آموں کا انتخاب کیا جاتا ہے؟
جواب: سکوائش بنانے کے لیے اچھی طرح سے پکے ہوئے رس دار قلمی آموں کا انتخاب کرنا چاہیے۔
(4) سکوائش کو چھانٹنا کیوں ضروری ہے؟
جواب: گودے کو ریشے سے علیحدہ کرنے کے لیے اسے ملل کے کپڑے سے چھانٹا جاتا ہے۔ کیونکہ اگر اس میں ریشہ رہے تو رس زیادہ دیر تک محفوظ نہیں رہتا۔
(5) بوتل کو بند کرنے کا طریقہ کیا ہے؟
جواب: سکوائش بھرنے کے بعد بوتل کے منہ پر ابلے ہوئے پانی میں صاف کردہ کارک مضبوطی سے لگا دیں۔ بوتل کو پکھلی ہوئی موم میں چند سیکنڈ کے لیے الناکر کارک کے اوپر ہلکی سی تہہ جمادیں تاکہ بوتل کی ہوا بند ہو جائے اور سکوائش جراثیم سے محفوظ رہے۔

☆☆☆

- (iii) پھلوں کا رنگ بہترین ہو اور وہ بے داغ ہوں۔
(iv) سکوائش بنانے کے لیے ایسے پھل منتخب کرنے چاہئیں جو بہت چھوٹے یا بہت بڑے سائز کے نہ ہوں بلکہ درمیانے سائز کے ہوں۔
سوال 6- پانچ پھلوں کے نام لکھیں جن سے سکوائش تیار کیا جاتا ہے۔
جواب: سنگترہ، مانگا، آم، لیوں اور فالہ۔
سوال 7- ہمارے ملک میں سکوائش عموماً کس موسم میں تیار ہوتا ہے؟
جواب: ہمارے ملک میں سکوائش عام طور پر موسم سرما کے آخر میں تیار ہوتا ہے لیکن آم اور فالہ کا سکوائش موسم گرما میں تیار کیا جاتا ہے۔
سوال 8- پھلوں کو دھونے کے لیے ایک عام دوائی استعمال کی جاتی ہے اس کا نام بتائیں۔
جواب: لال دوائی یعنی پوٹاشیم پرمینگنیٹ۔
سوال 9- سکوائش کو محفوظ کرنے کے لیے استعمال کیے جانے والے تین کیمیائی نمکیات کے نام لکھیے۔
جواب: (لیوں کا ست) پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ، سوڈیم بیسز ویٹ اور سڑک ایسڈ۔
سوال 10- غیر رنگ دار سکوائش کو محفوظ کرنے کے لیے کون سی ادویات استعمال ہوتی ہیں؟
جواب: پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ۔

- سوال 11- رنگ دار سکوائش کو محفوظ کرنے کے لیے کونسا کیمیائی نمک استعمال ہوتا ہے؟
جواب: رنگ دار سکوائش کو محفوظ کرنے کے لیے سوڈیم بیسز ویٹ استعمال کیا جاتا ہے۔
سوال 12- کسی ایک رنگ دار سکوائش کا نام لکھیں۔
جواب: آم کا سکوائش۔
سوال 13- محفوظ شدہ سکوائش کو دو ہفتے گزر جانے کے بعد استعمال کیا جاتا ہے آخر کیوں؟
جواب: تازہ سکوائش کے استعمال سے گلا خراب ہو جاتا ہے اس لیے سکوائش کو دو ہفتے بعد استعمال کرنا چاہیے۔
سوال 14- آم کا سکوائش تیار کرتے وقت برابر مقدار میں پانی کیوں ملایا جاتا ہے؟
جواب: پتلا رس اچھی طرح پک جاتا ہے اس لیے آم کا سکوائش تیار کرتے وقت اس میں برابر مقدار میں پانی ملا لیا جاتا ہے تاکہ رس پتلا ہو جائے۔
سوال 15- پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ کو علیحدہ پانی میں حل کر کے سکوائش میں کیوں ڈالتے ہیں؟
جواب: پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ پانی میں آسانی سے حل ہو جاتا ہے لیکن سکوائش میں جلدی حل نہیں ہوتا۔ اس لیے اسے علیحدہ پانی میں حل کر کے سکوائش میں ڈالتے ہیں۔
سوال 16- سکوائش کی بوتل پر کارک لگانے کے بعد موم کیوں لگائی جاتی ہے؟
جواب: بوتل پر کارک لگانے کے بعد اس پر موم لگانے سے بوتل ہوا بند ہو جاتی ہے۔ ہوا بند بوتل میں جراثیم داخل نہیں ہو سکتے اس لیے پھپھوندی لگنے کا خطرہ نہیں رہتا۔

معرضی سوالات (ٹیکسٹ بک)

- سوال (i) مندرجہ ذیل بیانات کی خالی جگہ مناسب الفاظ سے پر کیجیے۔
جواب: 1- رس نکالنے سے پہلے پھل کو پوٹاشیم پرمینگنیٹ کے محلول سے دھولنا چاہیے۔
2- پھلوں کے رس میں تیزابی مادہ ہوتا ہے اس لیے اسے دھات کے برتن میں رکھنا چاہیے۔
3- پھلوں کے رس محفوظ کرنے کے لیے اس میں پوٹاشیم مینابائی سلفائیٹ یا سڑک ایسڈ ڈالا جاتا ہے۔
4- ایسے ہلکے مشروب جن میں پھلوں کے رس کیمیائی نمکیات اور خوشبو شامل ہوں سکوائش کہلاتے ہیں۔
5- سکوائش تیار کرتے وقت پھلوں کے رس کو دھات کے برتنوں میں رکھنے کی بجائے ایملڈ کے برتنوں میں رکھنا چاہیے۔
6- سکوائش کی بوتل کے کارک پر موم لگانے سے ہوا کے ذریعے جراثیم بوتل میں داخل نہیں ہوتے اور پھپھوندی لگنے کا خطرہ نہیں رہتا۔