

## ۸۔ بیش قیمت انماج



ناہید اور عامر دونوں بھائی ہیں۔ دونوں کو باجرے کی روٹی اور مکھن بے حد پسند ہیں۔

مکھن کے علاوہ ان کی امی انھیں روٹی کے ساتھ ساتھ کھانے کے لیے دوسرا کئی چیزیں دیتی ہیں۔ وہ بھی انھیں پسند ہیں۔

بتائیے تو بھلا



اُنی ناہید اور عامر کو روٹی کے ساتھ کھانے کے لیے کون کون سی اشیا بنانا کر دیتی ہوں گی؟ وہ کس سے بنتی ہیں؟

•

ناہید اور عامر کے گھر دوسری آن گنت غذائی اشیا ہوتی ہیں۔ یہ اشیا گھر تک کہاں سے آتی ہیں؟

•

گھوول، چاول، جوار، دالیں، گنا۔

•

کرونڈے، جامن، بیر، شہد۔

•

کھارے پانی کی مچھلیاں اور نمک۔

•

میٹھے پانی کی مچھلیاں، سنگھاڑے، مکھانے۔

•

پھل، سبزی ترکاری۔

•

گوشت، انڈے۔

•



ناہید اور عامر کھانے کے لیے بیٹھتے ہیں تو کھانا دیتے ہوئے امی ہمیشہ کہتی ہیں، ”جتنی ضرورت ہوا تنا ہی لو، کھانا ضائع مت کرو۔“

ایک دن عامر نے پوچھا، ”امی، آپ ہمیں روزانہ ایسا کیوں کہتی ہیں؟“ امی نے کہا، ”اچھی چیزیں ضائع کیوں کریں؟ اس کے علاوہ جو غذا کھانے کو ملتی ہے وہ کس طرح تیار ہوتی ہے اس تعلق سے سوچنا چاہیے۔ میں تمھیں روٹی کی کہانی سناتی ہوں۔“

## روٹی کی کہانی

میرے والد کسان ہیں۔

اسکول کی گرامیں چھٹیاں ہوتی ہی ہیں۔ میں چھوٹی تھی تب ہم والد کے ساتھ ٹرکیٹر پر بیٹھ کر کھیت میں جاتے تھے۔ اس وقت کھیت کی مشقت کے کام ہوا کرتے تھے۔ ٹرکیٹر کو مختلف اوزار جوڑ کر والد کھیت کے کام کرنے لگتے۔ پہلے کھیت میں ہل چلاتے، مٹی کے ڈھیلے پھوڑتے، زمین کی سطح ہموار کر کے اسے فصل بونے کے لیے تیار کرتے تھے۔ اس طرح والد کھیت کے کام کرتے۔



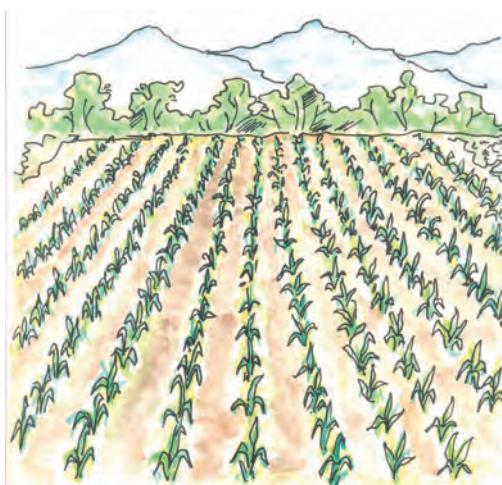
کھیت کے کام میں ٹرکیٹر کا استعمال

پھر پہلی بارش ہوتے ہی گرمائی وجہ سے پی ہوئی زمین سے بھاپ نکلنے لگتی۔ تب والد کھیت میں باجرہ بوتے۔

کچھ دنوں میں باجرہ کے پودے مٹی سے اوپر سر نکالتے۔ باجرہ کے ساتھ کھیت میں گھاس بھی بڑھتی جسے نکالنا پڑتا۔ اس کے لیے والد مزدور لگلواتے۔ مزدوری کا خرچ آتا۔

بارش کے پانی سے باجرے کے پودے تیزی سے بڑھنے لگتے۔

آہستہ آہستہ باجرے کے پودوں کو بُجھے لگانا شروع ہوتے۔ پھر ان میں دانے بھرنے لگتے۔ تب پرندوں کے جھنڈ دانے چنے کے لیے آنا شروع ہو جاتے۔ گوچن پھر اکر پرندوں کو اڑانا پڑتا۔



کھیت میں اگی ہوئی فصل کی قطاریں

دانے پوری طرح بھرنے پر کٹائی کرنا پڑتی۔ کٹائی یعنی کھیت کے پودوں میں لگنے والے بھٹٹے کاٹ کر ذخیرہ کرنا۔ بعد میں گاہنا (ملنی کرنا) اور اساسی کام عمل کرنا پڑتا۔ تب بھٹوں سے باجرے کے دانے حاصل ہوتے۔



### کٹائی

ناہید نے کہا، ”کٹائی میری سمجھ میں آئی لیکن گاہنا (ملنی کرنا) اور اُسائی یعنی کیا؟“  
امی نے کہا، ”میں جیسا کہوں کر کے دیکھو۔ تب تمہاری سمجھ میں آئے گا۔ آگے کی کہانی بعد میں سناتی ہوں۔“

### آئیے یہ کر کے دیکھیں



- آدھاٹو کر اسوکھی موگ پھلی لیجیے۔ اس کو دو برابر حصوں میں تقسیم کیجیے۔
- ایک حصے کی موگ پھلی کے دانے ہاتھ سے چھیل کر نکالیے۔ ہاتھ کے ذریعے پھلیاں چھیلنے میں کتنا وقت رکا؟
- دوسرا حصہ کی موگ پھلی ایک کپڑے کی تھیلی میں باندھیے۔ اس پر بٹا پھرائیے یا لکڑی سے ضرب لگائیے۔ بعد میں تھیلی کھوں کر موگ پھلی سوپ میں ڈال کر دیکھیے۔ اب آپ کو کیا نظر آتا ہے؟
- عامر : سوپ میں لی ہوئی موگ پھلی پھوٹ گئی ہیں۔ کئی موگ پھلیوں میں سے دانے باہر نکل آئے ہیں۔
- امی : یہ موگ پھلی کی ایک قسم کی ملنی ہوئی ہے۔ اب موگ پھلی کو پچھوڑوا اور کیا ہوتا ہے بتاؤ۔
- ناہید : موگ پھلی کو پچھوڑنے پر پھوٹنے کے حوالے سوپ میں سے نیچے گرتے ہیں اور موگ پھلی میں سے باہر نکلے ہوئے دانے سوپ میں ہی رہ جاتے ہیں۔ ایسا کیوں ہوتا ہے؟
- امی : حوالے ہلکے ہوتے ہیں اس لیے پچھوڑتے وقت وہ ہوا کی وجہ سے اڑ کر دوسرا جانب گر جاتے ہیں۔ دانے وزنی ہوتے ہیں اس لیے وہ سوپ میں ہی رہ جاتے ہیں۔ پچھوڑتے وقت ہوا کا استعمال کر کے دانے اور حوالے اگ کر سکتے ہیں۔

اب آگے سنو۔ میرے والد گاہنے اور اُسائی کا کام مشین کے ذریعے کرتے تھے۔ مشین میں گاہنے اور اُسانے کا عمل ایک ہی وقت میں ہو جاتا ہے۔ کٹائی کیے ہوئے بھٹے مشین میں ڈالتے ہیں۔ دانے الگ ہو کر مشین کو باندھے ہوئے تھیں میں جمع ہوتے رہتے ہیں۔ بھٹوں میں موجود بھوسا اور دوسرا کچرہ دور جا گرتا ہے۔ لیکن جب مشین نہ تھی تو گاہنے کے لیے بیلوں کی مدد لینی پڑتی تھی۔ اُسائی کے لیے کسی قدر اوپنجی جگہ پر کھڑے رہتے۔ گاہنا کیا ہوا اناج سوپ کے ذریعے زمین پر چھوڑتے۔ ہوا کی وجہ سے بھوسا اور کچرہ دور جا

گرتا۔ با جرے کے دانے قریب ہی گرتے اور ان کا ڈھیر لگ جاتا۔

مشین کے ذریعے کیے ہوئے کام جلدی ہوتے ہیں لیکن محنت اور خرچ تو کرنا ہی پڑتا ہے۔

کیا آپ جانتے ہیں؟



مشین نہ ہو تو گاہنے کے لیے بیلوں کا استعمال کرتے ہیں۔ کھیت میں اس کے لیے ایک گول جگہ تیار کرتے ہیں۔ اس کو کھلیان کہتے ہیں۔ اس کے مرکز میں ایک کھونٹا لگاتے ہیں۔ اس سے بیل باندھتے ہیں۔ بیل اس کھونٹے کے اطراف

گول گول گھومتے ہیں۔ بھٹوں کو اس طرح رکھتے ہیں کہ وہ بیلوں کے پیروں کے بیچے آئیں۔ بیل بھٹوں پر چلنے لگتے ہیں۔ ان کے وزن سے بُٹھے سے دانے باہر نکل پڑتے ہیں۔ فصل زیادہ مقدار میں ہو تو بڑا کھلیان (والان) تیار کرتے ہیں۔ ایک ہی وقت میں دو یا زیادہ بیل لگا کر ملنی کرتے ہیں۔ ملنی کئی دن جاری رہتی ہے۔ یہ کام بیلوں کے لیے بھی محنت کا ہی ہے۔



گاہنا (ملنی)

اسائی کے بعد حاصل شدہ اناج تھیلوں میں بھر کر رکھتے ہیں۔ کیڑے نہ لگیں، چوہے، گھونس اس کو بر بادنہ کریں اس کے لیے مناسب احتیاط بر تھے ہیں۔ گھر میں ضرورت کی حد تک اناج رکھتے ہیں۔ بچے ہوئے تھیلے گاڑی میں بھر کر بازار میں بیچنے کے لیے لے جاتے ہیں۔ وہاں یوپاری اناج خریدتے ہیں۔ تب کسان کو اگائے ہوئے اناج کے پیسے ملتے ہیں۔

عامر : لیکن روٹی ابھی کہاں بنی؟“

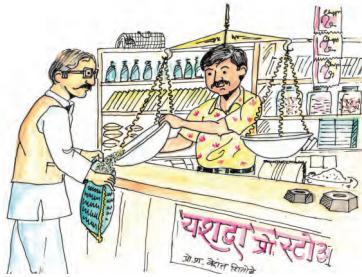
اتی : ارے، روٹی کی کہانی یہیں ختم نہیں ہوتی۔



”یوپاری جو اناج خریدتے ہیں وہ سارے ملک میں بیچا جاتا ہے۔ وہ ٹرک یا مال گاڑی کے ذریعے ہر جگہ پہنچایا جاتا ہے۔ اس کے لیے حمال اور ٹرک چلانے والوں کو محنت کرنی پڑتی ہے۔ اس کے علاوہ نقل و حمل کا خرچ بھی ہوتا ہے۔“

اب اناج کے تھیلے چھوٹے یوپاریوں کے پاس پہنچتے ہیں۔

لوگ ان کے پاس سے اناج خریدتے ہیں۔ وہ چنتے، صاف کرتے ہیں اور اس کا آٹا پسواتے ہیں۔ پھر کھانا پکاتے وقت آٹا



گوندھتے ہیں۔ روٹی بنکار سے سینکتے ہیں۔ ایندھن کے لیے بھی خرچ ہوتا ہی ہے۔ تب کہیں جا کر ناہید اور عامر کی رکابی میں روٹی آتی ہے۔

”اتنے لوگوں کی کوششوں اور محنت سے غذا تیار ہوتی ہے۔ کیا یہ غذا ضائع کرنا مناسب ہے؟“

~~~~~

کیا آپ جانتے ہیں؟



- کچھ لوگوں کی غذا میں سلگھاڑے اور کھانے شامل ہوتے ہیں۔ میٹھے پانی میں نشوونما پانے والی مخصوص قسم کی دونباتات سے یہ حاصل ہوتے ہیں۔ انھیں جمع کرنے، صاف کرنے، سکھانے، ذخیرہ کرنے اور ان کی نقل و حمل کے لیے بھی لوگوں کو محنت کرنی پڑتی ہے۔

دوسری غذائی اشیا: مچھلیاں پانی سے حاصل ہوتی ہیں۔ انھیں حاصل کرنے کے لیے ماہی گیر سخت محنت کرتے ہیں۔ کچھ لوگ جنگل میں ملنے والے آملے، جامن، کروندے، بیر جیسے چل جمع کر کے بیچتے ہیں۔ کچھ لوگوں کے سبزیوں کے کھیت ہوتے ہیں تو کچھ لوگوں کے چلوں کے باعث ہوتے ہیں۔ کچھ لوگ مرغی پالن یا مویشی پالن کا کاروبار کرتے ہیں۔

یہ تمام لوگ اپنے کاروبار کے لیے خوب محنت کرتے ہیں۔ ان کی کوششوں سے مختلف قسم کی غذائی اشیا ہمیں ملتی ہیں۔ ان کا ذخیرہ، نقل و حمل، فروخت، اسی طرح ان سے کھانے کی چیزیں تیار کرنے میں کئی لوگوں کی کوششیں اور محنت کام آتی ہے۔ اس پر خرچ بھی بہت ہوتا ہے۔

اس لیے ہم سب کو اس بات کا خیال رکھنا چاہیے کہ غذا بر بادنہ ہونے پائے۔

~~~~~

ہم نے کیا سیکھا؟



اپنی غذا میں شامل چیزیں کھیت، تالاب، سمندر، جنگل، مویشی خانے اور کئی دوسری جگہوں سے حاصل ہوتی ہیں۔

#

اناج کی فصل کے لیے کھیت کی تیاری سے لے کر تھیلوں میں بھر کر گودام میں ذخیرہ کرنے تک ان گنت کام کرنے پڑتے ہیں۔ کٹائی، ملنی، اسائی ان میں سے چند کام ہیں۔

#

اس کے بعد اناج کی نقل و حمل، فروخت اور کھانے کی چیزیں تیار کرنے کے کام کرنے پڑتے ہیں۔ تب غذا ہماری رکابی تک پہنچتی ہے۔

#

کھیت کی طرح ہی دوسری غذائی اشیا کی پیداوار میں بھی کئی لوگوں کی محنت ہوتی ہے۔  
هم سب کو اس بات کا خیال رکھنا چاہیے کہ غذا بر بادنہ ہونے پائے۔

اسے ہمیشہ ذہن میں رکھیں



کی لوگوں کی کوششوں سے ہمیں مختلف غذائی اشیا ملتی ہیں۔  
ہم کو ان سب کا احسان مند ہونا چاہیے۔

### مشق



(الف) کیا کریں گے بھلا؟

پہاڑی آملہ ہمارے گھر تک کہاں سے آتا ہے؟ دوست کو اس بارے میں معلومات چاہیے۔

(ب) معلومات حاصل کیجیے۔

- (۱) سمندر کے پانی سے نمک بتاہے۔ اس مقام کو کیا کہتے ہیں؟
- (۲) کھیت میں آلو کی فصل لگائیں تو آلو زیم کے نیچے اگتے ہیں۔ موی بھی زیم کے نیچے اگتی ہے۔ نباتات میں سے اور کون سی بصلہ نما (بلب نما) جڑیں حاصل ہوتی ہیں؟
- (۳) کنگی (پیپا) کے کیا معنی ہیں؟ کسان اس کا استعمال کس لیے کرتا ہے؟
- (۴) کسان 'تپہن' نام کا اوزار کس لیے استعمال کرتا ہے۔
- (۵) لیمو کا شربت تیار کرنے کے لیے کون کون سی چیزیں درکار ہوتی ہیں؟ یہ چیزیں ہم تک کہاں سے آتی ہیں؟

(ج) نیچے دی ہوئی جدول مکمل کیجیے۔

بھٹا	باجرہ
	جوار
	گیہوں
	چاول
	موگ پھلی

## (د) خالی جگہ پر کیجیے۔

- (۱) زمین کی سطح ..... ہوتے ہی بوائی کی جاتی ہے۔
- (۲) بھوٹوں سے باجرہ کے دانے الگ کرنے کو ..... کہتے ہیں۔
- (۳) ہوا کے ذریعے ہلاکا ..... اڑ کر دور جاتا ہے۔
- (۴) کچھ لوگ جنگل میں ملنے والے آلمہ، جامن، بیر، کروندے جیسے ..... جمع کر کے بیچتے ہیں۔
- (۵) اناج کی پیداوار اور نقل و حمل کرنے وقت مشینیں اور گاڑیاں استعمال کرتے ہیں۔  
انھیں چلانے کے لیے ..... پر خرچ ہوتا ہے۔

## (ه) مختصر جواب لکھیے۔

- (۱) والد زمین کی مشقت کس طرح کرتے ہیں؟
- (۲) اناج پورے ملک میں کس طرح پہنچایا جاتا ہے؟
- (۳) غذا کیوں برباذیں کرنا چاہیے؟
- (۴) گھر میں اناج آنے کے بعد روٹی بنانے کے لیے کیا کیا کرنا پڑتا ہے؟

## (و) جوڑیاں لگائیے۔

الف'	'ب'	میٹھے پانی کا تالاب	(۱)
	نمک		(۱)
	گنا	سمندر	(۲)
	ملآل	مکھانے	(۳)
	بیر	کھیت	(۴)
	بزراں	جنگل	(۵)

\*\*\*

