

क्योंजीमल और कैसे -कैसलिया

तुम्हारी समझ में क्या आया?

- गुरुजी थैली में क्या लिए जा रहे थे?
उत्तर गुरुजी थैली में गेहूँ लिए जा रहे थे।
- क्योंजीमल और कैसे-कैसलिया से मिलने पर तुम दोनों के बीच में क्यों भटकते रह जाओगे?
उत्तर क्योंकि वे दोनों अपने बेकार के प्रश्नों-क्यों-क्यों और कैसे-कैसे में हमें उलझाए रह जाएंगे। उनके प्रश्नों का कभी अंत नहीं होगा।
- शिवदास ने गुरुजी की थैली देखकर अपनी गाड़ी क्यों दे दी?
उत्तर शिवदास ने गुरुजी की थैली देखकर अपनी गाड़ी इसलिए दे दी क्योंकि उन्हें गुरुजी के बुढ़ापे पर दया आ गई। उन्होंने सोचा गुरुजी गाड़ी पर गेहूँ आराम से ले जाएँगे।

रोटी एक, नाम अनेक

- रोटी को अलग-अलग जगहों पर अलग-अलग नाम से पुकारा जाता है। कुछ और नाम पता करके लिखो।
उत्तर परांठा चपाती फुल्का नान
- तुम्हारे घर में आटा सानने को क्या कहते हैं?
आटा-गूँथना आटा गलाना आटा मलना
या कुछ और?
उत्तर आटा गूँथना।
- गुरुजी कौन-से आटे की रोटी खाते थे? अपने साथियों, घर के बड़ों से पता करो कि क्या किसी और चीज़ की रोटी भी बनती है। उनके नाम लिखो। यदि उसका दाना या बाली मिलती है तो उसे भी अपनी कॉपी में चिपका दो।
उत्तर गुरुजी गेहूँ के आटे की रोटी खाते थे। गेहूँ के अलावा ज्वार, बाजरा और मक्की के आटे की भी रोटी बनती है।
- रोटी क्या ऐसे बनेगी?
आटे को सानेंगे, गेहूँ को पिसवाएँगे, आग पर फुलाएँगे, तवे पर पकाएँगे, चकले पर बेलेंगे, गरम-गरम खाएँगे।
नहीं? तो फिर कैसे?
तो फिर, कैसे? सही क्रम बताओ।
उत्तर गेहूँ को पिसवाएँगे, आटे को सानेंगे, चकले पर बेलेंगे, तवे पर पकाएँगे, आग पर फुलाएँगे, गरम-गरम खाएँगे।

- गुरुजी ने कैसे-कैसलिया को समझाया कि आटा कैसे साना जाता है। अब तुम घर पर किसी को रोटी बेलते देखो और लिखो कि रोटी कैसे बेली जाती है।
उत्तर अपनी माता जी को रोटी बेलते देखो और बेलने का तरीका सीखो।
- रोटी बनाने के लिए कितना कुछ करना पड़ता है जैसे सानना, बेलना आदि। पता करो और लिखो कि इन्हें बनाने के लिए क्या करना पड़ता है—
 - > चाय बनाने के लिए। > सब्जी बनाने के लिए।
 - > दाल बनाने के लिए। > हलवा बनाने के लिए।
 - > लस्सी बनाने के लिए।
- उत्तर > चाय बनाने के लिए—बर्तन में पानी लेकर उसे गैस पर चढ़ाते हैं। पानी जब गरम हो जाए तो उसमें चायपत्ती डालते हैं। उबाल आने पर उसमें चीनी और दूध डालते हैं। थोड़ी देर उबालने के बाद चाय को कप में छान लेते हैं।
 - > सब्जी बनाने के लिए—सब्जी को अच्छे से धोते हैं। फिर सूखे कपड़े से पोंछकर उसे काटते हैं। गैस पर कड़ाही रखकर उसमें थोड़ा सरसों तेल या रिफाइन्ड डालते हैं। तेल के गरम होने पर उसमें प्याज, हरी मिर्च डालते हैं। जब दोनों गुलाबी हो जाएं तो उसमें कटी सब्जी डालकर भूनते हैं। फिर मसाले (धनिया, जीरा, हल्दी, कालीमिर्च आदि के पावडर) और नमक डालते हैं। थोड़ी देर तक भूनकर उसमें पानी डालकर ढँक देते हैं। पक जाने पर उतार लेते हैं।
 - > दाल बनाने के लिए—दाल को अच्छी तरह धोकर प्रेशर कूकर में डालते हैं। फिर उसमें पानी, नमक और हल्दी डालकर उबाल लेते हैं। उसके बाद कड़ाही में घी, जीरा, प्याज, हरी मिर्च और अन्य मसाले डालकर उन्हें पकाते हैं। जब ये सारी चीजें अच्छी तरह पक जाएं तो उसमें उबली दाल डालकर गैस पर से उतार लेते हैं। इस प्रकार स्वादिष्ट दाल बनाई जाती है।
 - > हलवा बनाने के लिए—कड़ाही को आँच पर रखकर उसे अच्छी तरह गरम करते हैं। फिर उसमें घी डालते हैं। उसके बाद बेसन या सूजी डालकर धीमी आँच पर भूनते हैं। जब बेसन या सूजी गुलाबी दिखने लगे तो उसमें पहले चीनी फिर पानी डालकर तेजी से चलाते हैं। गाढ़ा होने पर उतार लेते हैं।
 - > लस्सी बनाने के लिए—दही को गहरे बर्तन में डालकर रई से बिलोते हैं। फिर उसमें चीनी डालकर चलाते हैं। परोसने से पहले उसमें बर्फ के टुकड़े डाल देते हैं।

दाम

नीचे कुछ आटों के नाम लिखे हैं। उनके दाम पता करो।

उत्तर	नाम	वज़न	दाम
	मक्की	एक किलो	30 ₹
	बाजरा	एक किलो	15 ₹
	मक्की	एक किलो	40 ₹

आसपास

हम गेहूँ पिसवाने आटा-चक्की पर जाते हैं। हम इन कार्यों के लिए कहाँ जाते हैं?

- उत्तर
- आटा खरीदने परचून या आटा-चक्की की दुकान पर।
 - पंचर बनवाने पंचर बनवाने वाले की दुकान पर
 - दूध खरीदने मदर-डेयरी या हलवाई की दुकान पर
 - जूते की मरम्मत करवाने मोची की दुकान पर

- सुराही खरीदने कुम्हार के यहाँ
- कॉपी-किताब खरीदने स्टेशनरी की दुकान पर
- बाल कटवाने सैलून में।

- अपने घर के पास की आटा-चक्की पर जाओ और पता करो कि—

- > वहाँ क्या-क्या पिसता है?
- > आटा-चक्की किस चीज़ से चलती है?
- > दिन में चक्की को कितनी बार रोका जाता है?

- उत्तर
- > गेहूँ, चना, ज्वार, बाजरा, मक्का, चावल आदि।
 - > बिजली से।
 - > चार-पाँच बार।

कैसे बनेगी रोटी

नीचे रसोई की कुछ चीज़ों के चित्र बने हैं उन्हें देखकर बताओ कि रोटी बनाने में कौन-कौन-सी चीज़ इस्तेमाल नहीं होती। तो ऐसी चीज़ों का इस्तेमाल किस काम के लिए किया जाएगा? लिखो।



सामान का नाम	इस्तेमाल
चकला-बेसन	रोटी बेलने में
कप-प्लेट	चाय पीने में
कड़ाही	सब्जी बनाने में
चिमटा	आग पर रोटी फुलाने में