

ધોરણ – ૩

પાઠ – ૧૦

આસપાસ

રસોડાની વાત

Sem : 1

સ્વ-અધ્યયનપોથી સોલ્યુશન





પ્રશ્ન-૧ નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ લખો.

(૧) રોટલી બનાવવા ક્યાં ક્યાં વાસણની જરૂર પડે?

➤ રોટલી બનાવવા પાટલી, વેલણ અને કાથરોટની જરૂર પડે છે.

(૨) શાક બનાવવા ક્યાં ક્યાં વાસણનો ઉપયોગ થાય છે?

➤ શાક બનાવવા તપેલી, કુકર, ઢાંકણ અને ચમચો વગેરે વાસણનો ઉપયોગ થાય છે.

(૩) પૂરી બનાવવા ક્યાં વાસણની જરૂર પડે ?

➤ પાટલી-વેલણ, કઢાઈ, ઝારો અને પૂરી વણવાનું મશીન વગેરે વાસણ ની જરૂર પડે.



પ્રશ્ન-૨ નીચેની વાનગી બનાવવા કઈ કઈ સામગ્રીની જરૂર પડશે. ઉદાહરણ પ્રમાણે કરો.

વાનગી	જરૂરી સામગ્રી
રોટલી	લોટ, પાણી, તેલ, મીઠું
દાળદોકળી	લોટ, દાળ, તેલ, મીઠું, મરચું, મસાલા, પાણી.
કઢી	છાસ, બેસન, તેલ, પાણી, મીઠું, મસાલા
બટાટા પૌઆ	બટાટા, પૌઆ, મીઠું, લીંબુ, મસાલા, લીલા ધાણા, સેવ, દાડમ
પુલાવ	ચોખા, શાકભાજી, મીઠું, પાણી



પ્રશ્ન-૩ નીચેના પ્રશ્નોનાં જવાબ લખો.

- (૧) આખા વર્ષ દરમિયાન તમે કઈ કઈ વસ્તુઓ કાચી ખાઓ છો?
- આખા વર્ષ દરમિયાન અમે ગાજર, કોબીજ, કાકડી, ચીલડા, મૂળા, કેરી, બીટ વગેરે કાચી ખાઈએ છીએ.
- (૨) તમારા ઘરમાં બનતી હોય તેવી તમને ભાવતી વાનગીઓની યાદી બનાવો.
- સમોસાં, ભજીયા, પાણીપુરી, જલેબી, પેંડા, અડદિયા, ગુલાબજાંબુ.



પ્રશ્ન-૪ તમારા ઘરમાં નીચે આપેલી રીતો દ્વારા કઈ કઈ વાનગી બનાવવામાં આવે છે?

શેકીને	બાફીને	તળીને	સાંતળીને
રોટલી, રોટલા, ચણા, શીંગ, પાપડ	શાક, ભાત, ઢોકળા, ઇદડાં, ખમણ	પૂરી, ભજીયા, સમોસા, કચોરી, પેટીસ	પરોઠા, સૂકીભાજી, થેપલા, રોટલી, પૌઆ



પ્રશ્ન-૫

તમારા ઘરનાં વાસણોનું વર્ગીકરણ કરો. વાસણ શાનું બનેલું છે તેના પરથી નીચેનું કોષ્ટક પૂર્ણ કરો.

તાંબાના વાસણ	સ્ટીલનાં વાસણ	એલ્યુમિનિયમનાં વાસણ	માટીનાં વાસણ
દિવેલીયું, થાળી, લોટો, તપેલી, ડોલ, કઠાઈ	તપેલી, થાળી, વાટકો, ગલાસ, કચરોટ, ચમચો, ડબ્બો.	તપેલું, તવેથો, ઢાંકણ, ડબ્બો, તવો, થાળી	માટલું, કોડિયું, ફુલડી, હાંડલો, તાવડો

પ્રશ્ન-૬ સાચા વિકલ્પ સામે [✓] ખરાની નિશાની કરો.

(૧) તમારા ઘરમાં રસોઈ બનાવવા માટે કયું ઇંધણ વપરાય છે?

☐ કેરોસીન ☒ લાકડું ☒ ગેસ ☒ વીજળી

(૨) કયા વાસણમાં બનેલી વાનગી ખૂબ સ્વાદિષ્ટ હોય છે?

☐ સ્ટીલ ☒ માટી ☐ એલ્યુમિનિયમ ☐ તાંબુ

(૩) તમારા ઘરમાં શામાંથી બનેલા વાસણનો ઉપયોગ થાય છે?

☒ સ્ટીલ ☐ માટી ☐ એલ્યુમિનિયમ ☒ તાંબું

પ્રશ્ન-૭

તમારા ઘરના રસોડામાં વપરાતાં કોઈપણ પાંચ વાસણોનાં ચિત્રો દોરી અને તેમાં રંગ પૂરો.





પ્રશ્ન-૮

અહીં બટાટાનું શાક બનાવવાની પદ્ધતિ આપેલી છે. પરંતુ તેનાં વિધાનો આડાંચવળાં થઈ ગયેલ છે. તો તેને સાચા ક્રમમાં લખો.

૮

થોડી થોડી વારે શાક હલાવો.

૫

ગેસ ઉપર કડાઈ મૂકી તેલ નાખો.

૨

સ્વચ્છ કપડાં વડે બટાટા લૂછો.

૬

રાઈ-જીરાનો વધાર કરી બટાટા કડાઈમાં નાખો.

૩

ચખ્ખાથી બટાટા સમારો.

૭

વધાર કર્યા પછી બટાટામાં હળદર, મીઠું, મરચું નાખો.

૪

ગેસ ચાલુ કરો.

૧

સૌ પ્રથમ બટાટાને પાણીથી ધોઈ નાખો.

૯

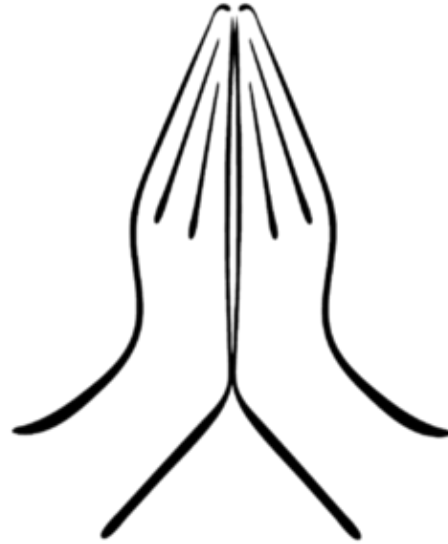
શાક ચડી જાય પછી ગેસ બંધ કરી, કડાઈ ઢાંકી દો.



પ્રશ્ન-૯ તમારા ઘરે રસોઈ બનાવવા કયા કયા મરી-મસાલાઓનો ઉપયોગ થાય છે?યાદી બનાવો.

- રસોઈ બનાવવા માટે મરી-મસાલાઓ જેમ કે મીઠું, મરચું, હિંગ, મેથી, જીરું, ધાણા, અજમા, લવિંગ, તજ, બાદીયા, હળદર, રાઈ, તમાલપત્ર, એલચી, કોકમ વગેરે મસાલાઓ ઉપયોગ થઈ છે.

Thanks



For watching