

5- خوردنی اشیاء کی حفاظتی تدابیر

- ☆ اس سبق سے ہم نے یہ سیکھا ہے۔
- (1) کھانے کی چیزیں خراب ہونے کی اسباب ہوتے ہیں۔
- (2) کھانے کی چیزوں کو لمبے وقت تک کھانے لائق رکھنے کیلئے انہیں محفوظ رکھنا ضروری ہے۔
- (3) اچار، پاپڑ، جیم، مصری وغیرہ کو گھریلو طریقوں سے بھی محفوظ رکھا جاسکتا ہے۔
- (4) کچھ خوردنی اشیاء جلدی اور کچھ دیر سے خراب ہوتے ہیں۔
- (5) دودھ، پھل، سبزیاں جلدی خراب ہو جاتی ہیں۔ جبکہ اناج، پاپڑ، اور شکر لمبے وقت تک محفوظ رہتے ہیں۔

☆ مندرجہ ذیل سوالات کے جوابات ایک یا دو سطر میں لکھئے۔

(1) غذائی تحفظ کرنا کیوں ضروری ہے؟

.....

.....

(2) کھانے کی چیزیں خراب ہونے کی وجہ بتائیے؟

.....

.....

(3) غذائی تحفظ کرنے کے کچھ گھریلو نسخے بنائیے۔

.....

.....

(4) کچھ خوردنی اشیاء کے نام بتائے جو 3 سے 4 دن میں خراب ہوتی ہوں۔

.....

.....

(5) دیہائش کی مدد سے میتھی کو کس طرح محفوظ رکھا جاسکتا ہے؟

.....

.....



مندرجہ ذیل الفاظ سے جملے بنائیں۔
جراثیم، درجہ حرارت، تحفظ، اقسام، دیہائش۔
