رَڌ پَـچـاءُ

چوڪرين کي جتي ٻين هُنرن سيکارڻ جي ضرورت آهي؟ اُتي اها بہ لازمي ڳالھ آهي تہ کين رڌ پچاءُ بہ سيکاريو وڃي. انهيءَ جو مطلب اهو آهي تہ چوڪرين کي عمدا ۽ عاليشان کاڌا رڌڻ اچن، پر سٺي رڌ پچاءُ ڪرڻ واري سٺي چوڪري اُها آهي، جنهن ۾ هي ٽي خاصيتون هجن: صفائي، سنڀال ۽ وقت جي پابندي.

ڪاڌي ڪان پهريائين ضروري ڳالھ صفائي آهي. جيڪڏهن رڌڻو گندو هوندو ۽ کاڌي جا ٿانوَ ميرا هوندا، تہ کاڌي کائڻ واري کي ڪراهت ايندي.

رڌڻو هميشہ ٻُهاريل اڇو اُجرو هجي. تنهن کان پوءِ اهو بہ ڌيان رکجي، تہ رڌڻي کي مهيني ٻن کان پوءِ ليپو ضرور ڏجي. رڌ پچاءُ ۽ کاڌي پيتي جي ٿانوَن کي چار سان ملي صاف ڪجي. چار ۾ سٽي يا ميراڻ جذب ٿي وڃن ٿا. پوءِ صاف پاڻيءَ سان انهن کي ڌوئي، خشڪ ڪري صاف ڪپڙي سان اُگهڻ گهرجي. ان لاءِ گدلو يا ميرو ڪپڙو پلجي بہ استعمال نہ ڪجي، نہ تہ ٿانوَن ملڻ ۽ ڌوئڻ جي محنت اجائي ٿي ويندي ۽ انهن تي وري ميراڻ لڳي ويندي.

رڌ پچاءَ ۽ کاڌي کارائڻ وقت ٿانوَن کي ٻيهر صاف ڪپڙي سان اگهڻ گهرجي ۽ هٿن کي بہ ڌوئڻ گهرجي، ڇو جو مٽي ۽ ڌوڙ ٿانوَن ۽ هٿن تي لڳندي رهي ٿي، جنهن کي کاڌي جي شين ۾ ملڻ نہ ڏجي. صاف ڪرڻ واريون شيون جهڙوڪ:

ڪپڙو وغيره جيڪي هر روز ڪم ۾ اچن، انهن کي روزانو صابڻ سان ڌوئي سُڪائڻ ضروري آهي.

ساڳيءَ طرح اُهي ٿانوَ، جيڪي رڌ پچاءُ ۽ کاڌي پيتي جي استعمال ۾ اچن ٿا، تن کي ڪم پوري ٿيڻ تي صاف ڪرڻ بهتر آهي. اهو ڪم گهڻي وقت لاءِ ٿاري ڇڏڻ نہ گهرجي. ائين ڪرڻ سان ٿانوَن جي قلعي يا چمڪ گهڻو وقت جٽاءُ ڪري ٿي ۽ انهن جي صفائي ۽ رونق هر وقت قائم رهي ٿي. رڌ پچاءُ تي ويهڻ وقت جنهن جنهن شيءِ جي ضرورت هجي، اها اڳواٽ پاڻ وٽ رکڻ گهرجي. ائين نہ ٿئي جو پُڇٽيءَ وقت مصالحي کڻڻ لاءِ ڊوڙو. پاڻيءَ جي ضرورت پوي، تہ اُٿي لوٽو ڀريو ۽ باهہ گهٽ ڪرڻي هجي تہ چمٽو ڳوليو.

سُني رڌ پچاءُ لاءِ ٽين ضروري ڳالهہ آهي: وقت جي پابندي. وقت جو گهڻو خيال رکڻ گهرجي. کاڌو هميشہ وقت تي تيار ڪرڻ گهرجي. ائين نہ تہ ٻار اسڪول لاءِ تيار آهن ۽ مانيءَ لاءِ اتو ڳوهيل ئي ڪونهي يا ٻار اسڪول مان ٿي موٽي آيا، پر ڳنڍڻ اجا تيار نہ آهي! سيئي ٻار گوڙ ڪري رهيا هجن ۽ توهين گهبرائجي وڃو، تہ ڇا ڪجي؟ ڇا نہ ڪجي! پهريائين ويچارڻ گهرجي تہ اڄ ڪهڙي شيءِ رڌبي ۽ کاڌو ڪيڏي مهل تيار ٿي سگهندو. اهڙيءَ ريت وقت جو اندازو ڪري، رڌ پچاءُ تي ويهبو تہ ڪڏهن بہ ڪنهن ڳالهہ ۾ اوير ڪانہ ٿيندي.

کاڌو جيترو گهرجي اوتروئي رڌي اڳيان رکجي. کاڌو ٿورو هوندو تہ توهان کي پريشان ٿيڻو پوندو. وڌيڪ هوندو تہ

ضايع ٿي ويندو. لوڻ، مرچ ۽ گيهه جو به پورو اندازو هجي. انهن مان ڪابه شيءِ وڌيڪ يا گهٽ هوندي ته ڪاڌو بي مزي ٿي ويندو.

مشق

(الف) هيٺين سوالن جا جواب ڏيو:

1- سُني رڌ پچاءُ ڪندڙ جون وصفون ٻڌايو؟
2- رڌ پچاءُ ۾ ڪاڌي پيتي جا ٿانوَ ڪهڙي ريت صاف ڪرڻ گهرجن؟
3- رڌ پَچاءُ لاءِ وقت جي پابندي ڪيتري ضروري آهي؟

(ب) هيٺين لفظن جي معنيٰ لکو ۽ جملن ۾ ڪم آڻيو:
چار – ڳُنڍڻ – ريت – اوير.

(ج) "مار!" ڪيڏو نه طوفان آهي. هن جملي ۾ "مار!" لفظ جا جي معنيٰ ٿو ڏيکاري؟