

Semester
Spring 2021

کلاس نمبر
کورس کوڈ 219



گھریلو زرعی

امور کا انتظام

Assignment

Assignment Due Date

30-08-2021

NO. 4

AIOU STUDIO 9

www.daniyalstudio9.com

علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی، اسلام آباد
فارم برائے امتحانی مشق (پرت)



حل شدہ امتحانی مشق کے ساتھ مقررہ تاریخ سے پہلے اس فارم کے 3 پرت اپنے ٹیوٹر کو ارسال کریں۔

یہ حصہ طلب علم پڑ کریں

نام طالب علم	نام ٹیوٹر
رول نمبر	مکمل پتہ (ٹیوٹر کا)
مکمل پتہ (طالب علم کا)	
	ٹیوٹر لسٹ کے لیے si.aiou.edu.pk سائٹ وزٹ کریں۔
کورس کا نام	
کورس کوڈ نمبر	مشق نمبر
(نیچے دونوں تاریخیں طالب علم ضرور پر کریں۔)	
مقررہ تاریخ	روانگی کی تاریخ
	طالب علم کے دستخط

یہ حصہ ٹیوٹر پڑ کریں

نام مطالعاتی مرکز															ضلع
امتحانی مشق وصول کرنے کی تاریخ															
سوال نمبر	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
حاصل کردہ نمبر															

ٹیوٹر کی رائے	حاصل
	کردہ نمبر
دستخط	کل نمبر
تاریخ واپسی	

نوٹ: اس فارم کی فوٹوکاپی بھی استعمال ہو سکتی ہے۔

کورس:	گھریلو زرعی امور کا انتظام	سطح:	میٹرک
کورس کوڈ:	219	سمسٹر:	بہار 2021
اسائنمنٹ نمبر:	4	سبجیکٹ ٹوٹل اسائنمنٹ:	4

جن طلبہ کی کتابیں نہیں آرہی ہیں اور قریبی مارکیٹ سے بھی نہیں مل رہی ہیں۔ وہ طلبہ **Studio 9** کی سروس کے ذریعے اسائنمنٹ اور امتحانات کی تیاری کے لیے کی بک حاصل کر سکتے ہیں۔ کتب کی **Printed** کی قیمت کے علاوہ مزید ڈاک خرچہ 150 روپے ادا کر کے آرڈر کروا سکتے ہیں۔ واٹس ایپ 0309-6696159

امتحانی مشق نمبر 4

سوال نمبر 1: مویشیوں کی خوراک کے اہم غذائی اجزاء کے بارے میں تفصیل سے لکھیں۔

مویشیوں کی خوراک

ہمارے ملک میں مویشیوں کی خوراک پر کوئی دھیان نہیں دیا جاتا۔ اکثر مالکان اپنے جانوروں کو بہت کم اور ناقص خوراک کھانے کو دیتے ہیں۔ کچھ لوگ ایسے بھی ہیں جو اپنے مویشیوں کو ضرورت سے زیادہ خوراک دیتے ہیں۔ ان دونوں صورتوں میں نہ تو مویشی ٹھیک طور پر نشوونما پاتے ہیں۔ اور نہ ہی ان سے پوری پیداوار حاصل ہوتی ہے۔ اللہ تعالیٰ کا بڑا احسان ہے کہ اس نے مویشیوں میں ایسی خوبیاں پیدا کی ہیں کہ وہ گھاس پھوس مختلف قسم کے چارے درخت پودے اور دیگر بہت سی اشیاء جن کو انسان بطور خوراک استعمال نہیں کر سکتا کھا کر انسان کیلئے بہترین خوراک یعنی دودھ مکھن، گھی اور گوشت جیسی نعمتیں پیدا کرتے ہیں۔ ہمارا بھی یہ فرض ہے کہ ان کی پیداواری صلاحیتوں سے بھرپور فائدہ اٹھانے کیلئے ان کی خوراک کا پورا خیال رکھیں۔ تجربات سے یہ بات ثابت ہو چکی ہے کہ انسان کی طرح مویشیوں کو بھی ایسی متوازن خوراک ملنی چاہیے جس میں ان کی جسمانی نشوونما اور پرورش کے علاوہ پیداواری صلاحیت کو برقرار رکھنے والے تمام غذائی اجزاء موجود ہوں۔ مویشیوں کی خوراک کے کچھ اہم غذائی اجزاء ہوتے ہیں کیونکہ کوئی ایک غذا جانور کے جسم کی تمام ضروریات کو پورا نہیں کر سکتی۔ جب تک کہ اس میں یہ تمام غذائی اجزاء موجود نہ ہوں۔

مویشیوں کی خوراک کے چھ اہم غذائی اجزاء

1۔ نشاستہ دار اجزاء (Carbohydrates)

یہ جانور کے جسم میں حرارت قوت اور توانائی پیدا کرتے ہیں۔ غذا کو لذیذ بناتے ہیں۔ نشاستہ دار اجزاء تمام قسم کے اجناس مثلاً گندم، مکئی، جوار، باجرہ، چاول، آلو اور مختلف چارہ جات میں پائے جاتے ہیں۔

2۔ روغنی اجزاء یا چکنائی (Fats)

یہ جانور کے جسم کو حرارت اور قوت مہیا کرتے ہیں اور اس کے جسم کو فروغ کرنے میں مدد دیتے ہیں۔ روغنی اجزاء زیادہ تر تیل دار اجناس مثلاً سرسوں، تل، اسی، توریا، بنولہ، مونگ پھلی میں پائے جاتے ہیں۔ مویشیوں کی خوراک میں روغنی اجزاء کی ضرورت ان تیل دار اجناس کی کھل استعمال کر کے پوری کی جاتی ہے۔

3۔ لحمیات (Proteins)

لحمیات مویشیوں کی غذا کا اہم جز ہے۔ یہ اجزاء جسم کی نشوونما اور پرورش میں اہم حیثیت رکھتے ہیں۔ اگر خوراک میں لحمیات کی کمی ہو جائے تو جسم کی نشوونما رک جاتی ہے۔ لحمیات دو قسم کے ہوتے ہیں۔ ایک حیوانی لحمیات جو خشک خون، گوشت کے چورے، مچھلی کے چورے، دودھ وغیرہ سے حاصل ہوتے ہیں۔ دوسرے نباتاتی لحمیات جو مختلف اجناس اور کھلوں سے حاصل ہوتے ہیں۔

4۔ حیاتین (Vitamins)

جسم کی نشوونما کیلئے حیاتین بھی اہم کردار ادا کرتے ہیں۔ یہ جسم کو طاقت ور بنا کر اس میں بیماریوں کا مقابلہ کرنے کی اہلیت پیدا کرتے ہیں۔ گو حیاتین کی ضرورت قلیل مقدار میں ہوتی ہے۔ لیکن ان کی کمی سے حیاتین کی قلت کی بیماریاں پیدا ہوتی ہیں۔ جانوروں کی پیداواری صلاحیتیں بری طرح متاثر ہوتی ہیں۔

5۔ معدنی نمکیات (Minerals)

معدنی نمکیات جانور کی ہڈیوں، دانتوں اور رگ وریشہ کی نشوونما کیلئے ضروری ہیں۔ گائے بھینس کے

دودھ میں بھی چونے اور فاسفورس کی کافی مقدار موجود ہوتی ہے۔ حاملہ جانور میں بچے کی نشوونما کیلئے بھی نمکیات کی بہت ضرورت ہوتی ہے۔ خوراک کو ہضم کرنے اور اس کو جسم کا حصہ بنانے میں نمکیات اہم کردار ادا کرتے ہیں۔ اہم ترین نمکیات میں چونا، کیلشیم، فاسفورس، کھانے کا نمک، پوٹاشیم، گندھک، لوہا اور میگنیشیم شامل ہیں۔

6۔ پانی اور نمک

ہر جاندار کیلئے پانی بہت ضروری چیز ہے۔ خوراک کے بغیر تو جانور کئی دن زندہ رہ سکتے ہیں۔ لیکن پانی کے بغیر ایک دن بھی گزارنا مشکل ہے۔ اگر صاف ستھرا پانی کافی مقدار میں مویشیوں کو مہیا نہ کیا جائے تو وہ جلد بے چین ہو جاتے ہیں اور ان کی پیداواری صلاحیت بہت بری طرح متاثر ہوتی ہے۔ ہمارے ملک میں عام رواج یہ ہے کہ مویشیوں کو پانی پلانے کیلئے گاؤں کے چھٹروں، جو ہٹروں اور ندی نالوں پر لے جاتے ہیں۔ ان میں پانی عموماً گدلا گندا اور بدبودار ہوتا ہے جو پینے کے قابل نہیں ہوتا۔ خراب پانی پینے سے مویشیوں کی رہی سہی صحت بھی خراب ہو جاتی ہے اور بہت سی بیماریاں بھی لگ جاتی ہیں۔ ایک مویشی کو دن بھر میں کتنا پانی پینے کو دینا چاہیے۔ اس کی مقدار مقرر نہیں کی جاسکتی۔ یہ بات بڑی حد تک موسم کی شدت کام کی نوعیت اور خوراک پر منحصر ہے۔ گرمیوں میں مویشی زیادہ پانی پیتے ہیں۔ دودھ دیتی گائیکوں اور بھینسوں کو پانی کی زیادہ ضرورت ہوتی ہے۔ مویشیوں کو لمبے عرصے تک بھوکے پیاسے رکھنا یا ان سے کئی گھنٹے تک بغیر پانی پلائے کام لیتے رہنا ان پر ظلم کرنا ہے۔ عام طور پر پانی دن میں تین چار مرتبہ کافی مقدار میں پلانا چاہیے تاکہ ان کی پیاس بجھ جائے۔

☆ مویشیوں کو خوراک میں نمک کھلانا بہت ضروری ہے۔ نمک خوراک کو لذیذ بناتا ہے۔ خوراک کو ہضم کرنے میں مدد دیتا ہے۔ روزانہ 60 گرام نمک پیس کر خوراک میں ملائیں یا نمک کے بڑے بڑے ڈھلے کھریوں میں رکھ دیں تاکہ جانور اپنی ضرورت کے مطابق چاٹتے رہیں۔

سوال نمبر 2: مویشیوں کے لیے رہائش کا انتظام اور دیکھ بھال کے بارے میں لکھیں۔

جواب:

مویشیوں کیلئے رہائش کا انتظام

مویشیوں کو صحت مند رکھنے اور ان سے بہتر پیداوار حاصل کرنے کیلئے مناسب رہائشی جگہ مہیا کرنا نہایت ضروری ہے۔ مویشیوں کی پرورش کے دیگر امور کی طرح ان کی رہائش پر بھی عام طور پر کوئی ہیان نہیں دیا جاتا۔ جس طرح انسان کو سردی، گرمی، بارش اور آندھی سے بچاؤ کیلئے محفوظ کھلے، ہوادار اور روشن گھر کی ضرورت ہوتی ہے اسی طرح مویشیوں کے آرام کیلئے مناسب رہائش کی ضرورت ہوتی ہے۔

چونکہ ہمارے ملک میں مختلف علاقوں کی آب و ہوا میں بڑا فرق ہے۔ مالکان مویشیوں کی مالی حالت، مویشیوں کی نسلیں اور پالے گئے جانوروں کی تعداد مختلف ہوتی ہے۔ اس لئے گھریلو سطح پر مویشیوں کی رہائش کیلئے کوئی نقشہ تو تجویز نہیں کیا جاسکتا۔ مویشی خانوں کی تعمیر کیلئے چند بنیادی اصول بیان کئے جاتے ہیں۔

1- مویشی خانہ یا باڑہ ایسی جگہ تعمیر کریں جو ارد گرد کی زمین سے اونچی ہو تاکہ بارش کا پانی اندر داخل نہ ہو سکے۔ مویشی خانے ہمیشہ انسانی رہائش گاہ سے کچھ فاصلے پر بنائے جائیں۔

2- مویشی خانوں کا رخ ہواؤں اور دھوپ کا رخ دیکھ کر مقرر کیا جائے تاکہ زیادہ تازہ ہوا داخل ہو۔ سورج کی روشنی میسر ہو۔ ہمارے ملک میں باڑے کا رخ شمالاً جنوباً رکھنے سے اچھے نتائج حاصل ہوتے ہیں۔

3- مویشی خانے کے اندر صاف ستھرا پانی آسانی سے میسر آ سکتا ہے۔ کیونکہ تازہ صاف ستھرے پانی کی موجودگی جانوروں کے صحت اور تندرست کیلئے بہت ضروری ہے۔ اس کے علاوہ پانی مویشی خانوں کو صاف کرنے اور برتن دھونے کے کام آتا ہے۔

4- مویشی خانے یا باڑے کیلئے جگہ کافی اور کھلی ہونی چاہیے تاکہ مستقبل میں بوقت ضرورت اس میں توسیع کی جاسکے گھر کی سطح پر مویشی پالنے کیلئے ایسے باڑے تعمیر کریں جن میں ہر گائے، بھینس یا بیل کیلئے 13 مربع میٹر (144 مربع فٹ) جگہ مل سکے۔ اگر آپ پانچ مویشیوں کیلئے شیڈ یا باڑہ تعمیر کرنا چاہتے ہوں تو پھر 18.5 میٹر لمبا اور 13.5 میٹر چوڑا شیڈ بنائیں۔ شیڈ کے اندر دیوار کے ساتھ پوری لمبائی میں چارہ ڈالنے کیلئے کھربلی بنائیں۔ یہ کھربلی 60 سینٹی میٹر (2 فٹ) چوڑی ہو۔ دیوار کے ساتھ اسکی اونچائی 75 سینٹی میٹر (2.5 فٹ) اور فرش کی طرف 30 سینٹی میٹر (ایک فٹ) اونچی بنائیں۔ شیڈ کے اندر پوری لمبائی میں صحن کی طرف 45 سینٹی میٹر (1.5 فٹ) چوڑی اور 10 سینٹی میٹر (4 انچ) گہری نالی بنائیں تاکہ جانوروں کا پیشاب اور پانی وغیرہ آسانی سے شیڈ سے باہر نکل سکے۔ شیڈ کے اندر فرش، بجری اور سیمنٹ سے پختہ بنائیں۔ کچے فرش میں پیشاب وغیرہ جذب ہونے سے بدبو آنے لگتی ہے۔ اس میں گڑھے بھی پڑ جاتے ہیں۔ مویشی اٹھنے بیٹھنے اور کھڑے ہونے میں تکلیف محسوس کرتے ہیں۔ اندر گوبر اور پیشاب بھرا رہتا ہے۔ جس سے جانور گندے رہتے ہیں۔ پختہ فرش کی سطح کھردری رکھیں تاکہ مویشی پھسل نہ سکیں۔ مویشی خانے کے فرش پر ہر 1.5 میٹر (پانچ فٹ) کیلئے 2.5 سینٹی میٹر (ایک انچ) کا آگے سے

پچھلے کوڈھلوان رکھیں تاکہ پیشاب اور پانی پچھلی نالی کی طرف آسانی سے بہہ سکے۔
 مویشیوں کے شیڈ کے آگے کھلا صحن بھی ضرور رکھیں صحن کے ارد گرد تقریباً ڈیڑھ میٹر (پانچ فٹ)
 اونچی دیوار بنائیں۔ صحن میں مویشیوں کے پانی پینے کیلئے ڈیڑھ میٹر (پانچ فٹ) لمبا ایک میٹر
 (تین فٹ) چوڑا اور ایک میٹر (تین فٹ) گہرا پختہ حوض بنائیں۔ جس میں ہر وقت صاف ستھرا
 پانی بھرا ہونا چاہیے تاکہ مویشی اپنی ضرورت کے مطابق پانی پی سکیں۔

-5-

مویشی خانہ کے صحن میں ایسے سایہ دار درخت بھی لگائیں جن سے گرمیوں میں مویشی خانے کا
 ماحول ٹھنڈا رہے سردیوں میں پتے جھڑ جانے کی وجہ سے مویشیوں کو دھوپ بھی میسر آ سکے۔
 چھوٹے پھڑے پھڑیوں کو بڑے جانوروں سے الگ باندھنا چاہیے۔ بڑے جانوروں کے ساتھ
 باندھنے سے بچے بھوکے رہ جاتے ہیں اور ان کی صحت پر برا اثر پڑتا ہے۔ پھڑے پھڑیوں کیلئے بڑے
 جانوروں کے شیڈ کے نزدیک ہی علیحدہ شیڈ بنائیں جس میں یہ گرمی سردی، بارش اور آندھی وغیرہ سے محفوظ
 رہیں۔ ان کے کمرے کے اندر چارہ کھانے اور پانی پینے کی سہولتیں بھی میسر ہونی چاہئیں۔ پھڑوں کا کمرہ کھلا،
 روشن اور ہوا دار ہونا چاہیے اور باہر کھلا صحن بھی رکھیں تاکہ آسانی سے چل پھر سکیں۔ اگر بڑے مویشیوں کو ان
 میں کسی وقت باہر چرائی کیلئے لے جاتے ہوں تو چھوٹے پھڑے پھڑیوں کو ساتھ نہ لے جائیں۔ یہ سارا وقت
 بھاگ بھاگ کر بڑے جانوروں کے ہمراہ رہنے کی کوشش میں چرائی نہیں کر سکتے اور بھوکے رہ جاتے ہیں۔

-6-

مویشیوں کی دیکھ بھال

مویشیوں کے ساتھ محبت اور پیار سے پیش آنا چاہیے۔ بچپن سے ہی ان کی ضروریات کا خیال رکھنا
 چاہیے۔ ان کو اس طرح سدھارنا چاہیے کہ یہ انسانوں سے خوف زدہ نہ ہوں۔ اگر جانوروں کی دیکھ بھال نوکروں
 کے ذمے ہو تو صبح شام اپنے جانوروں کو ضرور دیکھیں اور اس بات کا خیال رکھیں کہ ان کو وقت پر پوری مقدار میں
 چارہ ونڈہ اور پانی دیا جاتا ہے جب بھی آپ اپنے جانور کے پاس جائیں تو اس کے جسم پر ہاتھ پھیریں اور پیار
 کریں۔ اگر جانور میں کوئی غیر معمولی تبدیلی محسوس کریں تو اس کی طرف فوراً توجہ دیں۔

1- خشک عرصہ میں گائے/بھینس کی دیکھ بھال

خشک عرصہ میں جانوروں کی نگہداشت بھی بہت ضروری ہے۔ اگر اس عرصہ میں گائے/بھینس کی

ابتدائی عرصہ

بچے کو پہلے ایک ماہ تک خالص دودھ پلانا چاہیے۔ روزانہ پلائے جانے والے دودھ کی مقدار بچے کے کل وزن کا دسواں حصہ ہونی چاہیے۔ یہ مقدار تقریباً تین سے چار لیٹر ہوتی ہے۔ یہ دودھ بچے کو دن میں تین دفعہ مساوی وقتوں کے بعد پلائیں۔

درمیانی عرصہ

ایک ماہ کی عمر کے بعد خالص دودھ کی جگہ کریم نکلا دودھ یا لسی پینے کو دے سکتے ہیں لیکن یہ دودھ خراب یا کھٹا نہ ہو ورنہ پیٹ کی تکلیف ہو سکتی ہے۔ اسکے ساتھ روزانہ 250 گرام چوکر، چنے، مکئی، جوار، باجرہ کا دلیہ دینا شروع کریں یہ عرصہ دو ماہ کی عمر تک کا ہوتا ہے۔

آخری عرصہ

دو ماہ کی عمر کے بعد دودھ کی مقدار کو آہستہ آہستہ کم کرنا شروع کر دیں۔ سبز گھاس یا چارہ جس قدر بچہ آسانی سے ہضم کر سکے کھلانا شروع کریں۔ ونڈہ بحساب 250 گرام روزانہ کھانے کو دیں۔ یہ عرصہ تقریباً چار ماہ کی عمر تک کا ہوتا ہے۔ اس کے بعد کچھڑے کو دودھ پلانا بند کر دیں۔ اس کو صرف سبز چارہ، خشک چارہ اور ونڈہ کھلائیں۔

دودھیل جانوروں سے زیادہ پیداوار لینے کیلئے سفارشات

سوال نمبر 3: پاکستان کی معیشت میں بھیڑ اور بکریوں کی اہمیت بیان کریں۔

جواب:

پاکستان کی معیشت میں بھیڑ بکریوں کی اہمیت

پاکستان کے مختلف علاقوں میں اس وقت بھیڑوں کی 21 اور بکریوں کی 11 کے لگ بھگ نسلیں ہیں۔ ایک تخمینہ کے مطابق ہمارے ملک میں بھیڑوں کی کل تعداد 2.98 کروڑ اور بکریاں 4.56 کروڑ ہیں۔ اون کی قسم کے لحاظ سے بھیڑوں کو تین گروپوں میں تقسیم کیا جاسکتا ہے۔

1- باریک ریشے والی بھیڑیں 2- درمیانے ریشے والی بھیڑیں 3- موٹے ریشے والی بھیڑیں
باریک اور درمیانے ریشے والی اون کپڑا بنانے اور موٹے ریشوں والی اون قالین بانی کی صنعت میں استعمال ہوتی ہے۔ پاکستانی بھیڑیں موٹے ریشے والی اون پیدا کرنے والی نسلوں کے زمرے میں آتی ہیں۔ ہمارے ملک میں اس وقت 54.4 ہزار ٹن اون سالانہ پیدا ہوتی ہے۔ جس کا زیادہ تر حصہ اندرون ملک قالین بانی کی صنعت میں استعمال کر لیا جاتا ہے۔

پاکستان میں بھیڑیں اون پیدا کرنے کے علاوہ گوشت کی ضروریات کو پورا کرنے میں بھی اہم کردار ادا کرتی ہیں۔ ایک تخمینہ ملک میں گوشت کی کل پیداوار 2237 ہزار ٹن ہے۔ جس میں سے 937 ہزار ٹن بھیڑیں اور بکریاں مہیا کرتی ہیں جبکہ بھیڑ بکریوں سے 40.7 ملین کھالیں بھی حاصل ہوتی ہیں۔

بکری غریب آدمی کی گائے کہلاتی ہے اور جو لوگ گائے بھینس پالنے کی استطاعت نہیں رکھتے وہ دودھ کی گھریلو ضروریات پوری کرنے کیلئے بکری پال لیتے ہیں۔ بکری کا دودھ بچوں کی نشوونما اور مریمضوں کی بحالی صحت کیلئے نسبتاً مفید رہتا ہے۔ دودھ کے علاوہ بکری کا گوشت بھی بہت لذیذ ہوتا ہے۔ بکریوں سے بہت بڑی مقدار میں بال بھی حاصل ہوتے ہیں۔ اس کا دوبارہ کو بطور صنعت اپنانا چاہیے۔

بھیڑوں کی نسلیں

پاکستان میں بھیڑوں کو دو بڑے گروہوں میں تقسیم کیا جاسکتا ہے۔

1- لاٹ یا چکی والی بھیڑیں 2- چھوٹی دم والی بھیڑیں

چکی والی بھیڑیں عموماً ملک کے پہاڑی اور نیم پہاڑی علاقوں میں پائی جاتی ہیں۔ چھوٹی دم والی بھیڑیں ملک کے باقی علاقوں میں جہاں چارہ اور گھاس سارا سال ملتا ہے پائی جاتی ہیں۔

لاٹ یا چکی والی بھیڑیں

1- بلنجی

اس کو ترکی بھیڑ بھی کہتے ہیں اور اس کے گردن و اوج کے قبائلی علاقوں میں پائی جاتی ہے۔ رنگ سیاہی مائل یا گہرا بھورا یا پھر سیاہ ہوتا ہے۔ نر کا اوسط وزن 80 کلوگرام، مادہ کا وزن 74 کلوگرام اور ان کی پیداوار 2.5 سے 3.5 کلوگرام ہے۔

2- تیرائی یا افریدی

یہ بھیڑیں قبائلی علاقہ تیر اور کرم ایجنسی میں پائی جاتی ہیں۔ ان بھیڑوں کا رنگ عموماً سفید ہوتا ہے۔ کسی جانور کے جسم پر بھورے رنگ کے دھبے بھی پائے جاتے ہیں۔

3- ہشت نگری

وادی ہشت نگر ضلع پشاور میں پائی جاتی ہے۔ علاقے کی نسبت سے ہی اس کو ہشت نگری کا نام دیا گیا ہے۔ جس کا رنگ سفید اور سر بھورا یا سیاہ ہوتا ہے۔ نر کا وزن 32 سے 40 کلوگرام، مادہ کا وزن 30-39 کلوگرام اور ان کی سالانہ اوسط پیداوار 1.5 کلوگرام ہے۔

4- وزیری

ضلع بنوں اور قبائلی علاقہ وزیرستان میں پائی جاتی ہے۔ رنگ سفید ہوتا ہے۔ نر کا اوسط وزن 32 کلوگرام، مادہ کا وزن 28 کلوگرام اور ان کا سالانہ پیداوار 2 کلوگرام ہے۔

5۔ مچنی

پشاور کے علاقہ میں پائی جاتی ہے۔ جسم اور سر کا رنگ سفید، تھوٹھنی اور کان سیاہ ہوتے ہیں۔ نر کا اوسط اوسط 32 کلوگرام مادہ کا 27 کلوگرام اور اوراؤن کی سالانہ اوسط پیداوار 1.5 کلوگرام ہے۔

6۔ سالٹ ریج

یہ نسل ضلع راولپنڈی، چکوال، جہلم، اٹک، میانوالی اور سرگودھا کے اضلاع کے نیم پہاڑی علاقوں میں ہوتی ہے۔ اس کا رنگ سفید سر بھورے یا سیاہ رنگ کا ہوتا ہے۔ بھیڑ کا جسمانی اوسط وزن 35 کلوگرام اور اوراؤن کی سالانہ پیداوار ایک سے ڈیڑھ کلوگرام ہے۔

7۔ ہرنائی

یہ نسل لورالائی ژوب، سی، کوئٹہ اور پشین کے علاقوں میں ملتی ہے۔ جسم کا رنگ سفید سیاہ یا بھورے رنگ کا منہ اور کانوں پر سیاہ یا بھورے دھبے ہوتے ہیں۔ نر کا اوسط وزن 37 کلوگرام مادہ کا 34 کلوگرام اور اوراؤن کی سالانہ پیداوار 1.5 سے 2 کلوگرام ہے۔

8۔ میرک

سی کے علاقہ مری بکٹی اور لورالائی میں پائی جاتی ہے۔ اس کا رنگ سفید، سر اور منہ سیاہ یا بھورے رنگ کا ہوتا ہے۔ نر اور مادہ وزن 34 کلوگرام مادہ کا 28 کلوگرام اور اوراؤن کی اوسط سالانہ پیداوار 2 سے 2.5 کلوگرام ہے۔

9۔ قراقل

غیر ملکی نسل ہے بخارا کے قراقل نامی علاقہ سے تعلق رکھتی ہے۔ پاکستان میں سرکاری فارموں میں نسل کشی کیلئے رکھی گئی ہیں ان کا رنگ سیاہ خاکستری یا سنہری ہوتا ہے۔

10۔ عوامی

یہ بھی غیر ملکی نسل ہے۔ مشرق وسطیٰ میں پائی جاتی ہے۔ پاکستان میں سرکاری فارموں پر لا کر رکھی گئی ہے۔ اس کا رنگ سفید سر اور کان بھورے یا سیاہ ہوتے ہیں۔

بکریوں کی نسلیں

ملک کی معیشت میں بکریاں بھی ایک کردار ادا کرتی ہیں۔ دودھ اور گوشت کے علاوہ ان کی کھالیں بے شمار اشیاء بنانے کے کام آتی ہیں۔ بالوں سے ملبوسات اور ر سے بنائے جاتے ہیں۔ پاکستان میں ان کی مندرجہ ذیل نسلیں پائی جاتی ہیں۔

1۔ چیل

یہ نسل پنجاب کے اضلاع سیالکوٹ، گوجرانوالہ، لاہور، ساہیوال، سرگودھا، جھنگ، فیصل آباد، گجرات، جہلم اور راولپنڈی میں پائی جاتی ہے۔ بکریاں عام طور پر سرخ، بھوری یا کالی یا چٹکبری ہوتی ہیں۔ نر کا اوسط وزن 55 کلوگرام مادہ کا اوسط وزن 45 کلوگرام جبکہ دودھ کی روزانہ پیداوار 2 سے 2.5 لیٹر ہے۔

2۔ ڈیرہ دین پناہ

ضلع مظفر گڑھ کے تحصیل کوٹ ادو میں پائی جاتی ہے۔ ملتان اور مظفر گڑھ کے دیگر علاقوں میں بھی پائی جاتی ہے۔ اس کا رنگ سیاہ، قد بڑا اور لمبا ہوتا ہے۔ نر کا اوسط وزن 55 کلوگرام مادہ کا اوسط وزن 50 کلوگرام جبکہ دودھ کی روزانہ اوسط پیداوار 2 لیٹر ہے۔

3۔ کموری

صوبہ سندھ کے اضلاع نواب شاہ، دادو اور لاڑکانہ اس نسل کا اصل وطن ہے۔ سندھ کے باقی علاقوں میں بھی دودھ کیلئے پالی جاتی ہے۔ اس کا قد درمیانہ رنگ گہرا سرخ، سفید، کالا اور چٹکبرا ہوتا ہے۔ نر جانور کا اوسط وزن 60 کلوگرام، مادہ کا وزن 50 کلوگرام اور دودھ کی روزانہ پیداوار 2 کلوگرام ہے۔

4۔ چھپر

سندھ کے کوہستانی علاقے میں پائی جاتی ہے قد درمیانہ رنگ کالا اور بال لمبے ہوتے ہیں۔ نر جانور کا اوسط وزن 27 کلوگرام، مادہ کا 23 کلوگرام اور دودھ کی روزانہ پیداوار 900 ملی لیٹر تک ہے۔

5۔ بربری

یہ ضلع دادو، سکھر، نواب شاہ، میرپور خاص، ساہیوال، لاہور، فیصل آباد، جہلم، سرگودھا، مردان اور دوسرے بڑے بڑے شہروں میں پائی جاتی ہے۔ ان بکریوں کا قد چھوٹا اور کان چھوٹے ہوتے ہیں۔ شکل و شباهت ہرن سے ملتی جلتی ہے۔ بہت چست چالاک ہوتی ہے۔ رنگ سفید اور بھورے رنگ کے دھبے ہوتے ہیں۔ نر جانور کا اوسط وزن 40 کلوگرام، مادہ کا وزن 25 کلوگرام اور روزانہ دودھ کا اوسط پیداوار ایک لیٹر ہے۔

6۔ دامانی

ڈیرہ اسماعیل خان، لکی مروت اور تحصیل عیسی خیل کے علاقوں میں پائی جاتی ہے۔ جسم کا رنگ سیاہ

ٹانگوں اور سرکارنگ بھورا ہوتا ہے۔ بکری کا اوسط وزن 30 تا 35 کلوگرام اور اوسط 1.5 لیٹر یومیہ دودھ دیتی ہے۔

7۔ کاغانی

واڈی کاغان ضلع مانسہر میں پائی جاتی ہے۔ بکری کا رنگ سفید، سیاہی مائل، سفید، کالا یا بھورا ہوتا ہے۔ بال لمبے باریک اور گھنے ہوتے ہیں۔ اوسط وزن فی جانور 35 تا 40 کلوگرام تک ہے اور روزانہ دودھ 0.5 تا 0.75 لیٹر تک حاصل ہو سکتا ہے۔

8۔ سندھ دیسی

یہ دادو شکارپور، سکھر اور نواب شاہ کے اضلاع میں کثرت سے پائی جاتی ہے۔ اس کا رنگ سیاہ اور بال لمبے ہوتے ہیں۔ نر کا اوسط وزن 27 کلوگرام، مادہ کا اوسط وزن 23 گرام جبکہ دودھ کی روزانہ پیداوار 1.8 لیٹر ہے۔

9۔ بیکانیری

بہاولپور، ملتان اور ساہیوال کے اضلاع میں پائی جاتی ہے۔ رنگ سیاہ لیکن سفید یا سبزی مائل رنگ کے جانور بھی ہو سکتے ہیں۔

10۔ پہاڑی

لورالائی، ڈیرہ غازی خان اور گردونواح کے پہاڑی اور نیم پہاڑی علاقوں میں ہوتی ہے۔ جسم کا رنگ سفید، بھورا یا بادامی ہوتا ہے کالے رنگ کے جانور بھی ملتے ہیں۔ نر کا اوسط وزن 30 کلوگرام، مادہ کا اوسط وزن 25 کلوگرام جبکہ دودھ کی روزانہ اوسط پیداوار 1.3 لیٹر ہے۔

11۔ لہری

یہ نسل ضلع کچھی کے شہر لہری، سبی اور اردگرد کے دوسرے علاقوں میں پائی جاتی ہے۔ رنگ سیاہ ہوتا ہے۔ مگر سفید یا سبزی مائل رنگ کے جانور بھی پائے جاتے ہیں۔ نر جانور کا اوسط وزن 33 کلوگرام اور مادہ کا وزن 30 کلوگرام ہے۔

12۔ کیل

آزاد کشمیر میں پائی جاتی ہے۔ جسم کا رنگ سیاہ ہوتا ہے۔ مگر سفید اور سبزی مائل کے جانور بھی ملتے ہیں۔

سوال نمبر 4: انسانی صحت کے لیے دودھ کی غذائی اہمیت بیان کریں۔

جواب:

دودھ کی غذائی اہمیت

اللہ تعالیٰ نے انسان کیلئے جتنی نعمتیں پیدا کی ہیں۔ دودھ ان تمام میں سے افضل خوراک ہے۔ بچے کی سب سے پہلے خوراک دودھ ہی ہے۔ بچوں کیلئے دودھ ایک مکمل اور اعلیٰ خوراک کا کام دیتا ہے کیونکہ دودھ میں جسمانی اور دماغی نشوونما کیلئے تمام ضروری اجزاء کافی مقدار میں موجود ہوتے ہیں۔ جن ملکوں یا علاقوں میں دودھ کی کمی ہے یا جن لوگوں میں زیادہ دودھ استعمال کرنے کی عادت نہیں وہاں بچوں کی اموات نسبتاً زیادہ ہوتی ہیں۔ جو بچے زندہ رہتے ہیں ان کی صحیح طور پر نشوونما نہیں ہوتی۔ زیادہ دودھ استعمال کرنے والے بچے جسمانی اور دماغی طور پر صحت مند ہوتے ہیں اور بیماریوں سے محفوظ رہتے ہیں۔ دودھ نہ صرف جوانوں، عورتوں، بوڑھوں بلکہ بیماروں کیلئے بھی ایک مفید خوراک ہے۔ دودھ میں مندرجہ ذیل اجزاء پائے جاتے ہیں۔

1۔ لحمیات

لحمیات ہماری غذا کا ایک اہم جزو ہیں۔ دودھ میں لحمیات کافی مقدار میں پائی جاتی ہیں۔ یہ گوشت، مختلف اعضاء خون بنانے اور ان کی نشوونما کیلئے بہت اہم ہوتی ہیں۔ لحمیات دودھ میں اس حالت میں پائی جاتی ہیں کہ یہ فوراً ہضم ہو کر جسم میں جذب ہو کر اس کا حصہ بن جاتی ہیں۔ دودھ میں ان کی مقدار 3 سے 5 فیصد تک ہوتی ہے۔

2۔ روغنیات (روغنی اجزاء)

دودھ میں روغنی اجزاء بہت ہی چھوٹے چھوٹے ذرات میں ہونے کی وجہ سے زود ہضم ہوتے ہیں۔ دودھ کی بھینی بھینی خوشبو اور پسندیدہ ذائقہ ان روغنی اجزاء کی ہی وجہ سے ہوتا ہے۔ گائے کے دودھ میں

روغنی اجزاء کی مقدار اوسطاً 3.5 فیصد اور بھینس کے دودھ میں اوسطاً 6.5 فیصد ہوتی ہے۔

3- حیاتین

دودھ میں حیاتین کی مقدار معقول حد تک ہوتی ہے۔ جن میں حیاتین الف، ب وغیرہ خاص طور پر مشہور ہیں۔ حیاتین کی مقدار کا انحصار جانور کی خوراک پر منحصر ہوتا ہے۔ ان حیاتین کی وجہ سے دودھ کی غذائی اہمیت کافی بڑھ جاتی ہے۔

4- شکر (لیکٹوز)

دودھ میں پائی جانے والی شکر کی مقدار اوسطاً 4.8 فیصد تک ہوتی ہے۔ یہ جلد ہضم ہوتی ہے۔ جسم کو توانائی پہنچاتی ہے اور جسم کا درجہ حرارت برقرار رکھنے میں مدد دیتی ہے۔ یہ قوت ہاضمہ کو بھی بڑھاتی ہے۔

5- نمکیات

نمکیات میں سے کیلشیم (چونا) دودھ میں سب سے زیادہ مقدار میں پایا جاتا ہے۔ کیلشیم ہڈیاں اور دانت بنانے کے کام آتا ہے۔ اس کے علاوہ دودھ میں فاسفورس اور دیگر نمکیات بھی قلیل مقدار میں پائے جاتے ہیں۔

6- پانی

دودھ میں تقریباً 87 فیصد تک پانی ہوتا ہے۔ پانی دودھ کے دوسرے کیمیائی اجزاء کو اپنے اندر حل کرنے کے کام آتا ہے۔

سوال نمبر 5: نوٹ تحریر کریں۔

1۔ دودھ کی مصنوعات

جواب:

دودھ کی مصنوعات

ہمارے ملک میں دودھ کی اہم مصنوعات مکھن، دہی، گھی، پنیر، کریم، کھویا اور لسی وغیرہ تیار کی

جاتی ہیں۔

1۔ مکھن

مکھن میں 80 سے 85 فیصد روغنیات (گھی) ہوتا ہے۔ اس میں حیاتین الف بھی کافی مقدار میں پایا جاتا ہے۔ پاکستان میں دودھ سے مکھن تیار کرنے کا رواج بہت پرانا ہے۔ گواہ شہروں میں مکھن تیار کرنے کے جدید کارخانے لگ رہے ہیں۔ لیکن دیہات میں اب بھی زیادہ تر مکھن دیسی طریقے سے ہی تیار کیا جاتا ہے۔

2۔ مکھن تیار کرنے کا دیسی طریقہ

دیہات میں مکھن تیار کرنے کیلئے لوگ صبح کا دودھ ہنڈیا (مٹی کے برتن) میں ڈال کر آہستہ آہستہ گرم ہونے کیلئے اوپلوں کی آگ پر رکھ دیتے ہیں۔ دودھ سارا دن آہستہ آہستہ گرم ہوتا رہتا ہے اور اس کے اوپر بالائی کی موٹی تہہ اکٹھی ہو جاتی ہے۔ شام کو دودھ کو پہلے ابال لیا جاتا ہے۔ پھر ٹھنڈا کر کے صبح کے دودھ میں شامل کر دیا جاتا ہے۔ اس میں تھوڑی سی لسی کی جاگ Starter لگا دیا جاتا ہے۔ دودھ کو اس مٹی کے برتن میں رات بھر پڑا رہنے دیا جاتا ہے۔ گرمیوں میں تو اسے کھلی ہوا میں رکھ چھوڑتے ہیں لیکن سردیوں میں اسے خوب ڈھانپ کر رکھنا پڑتا ہے۔ کیونکہ زیادہ ٹھنڈا ہونے کی صورت میں دودھ جمتا نہیں۔ رات بھر پڑا رہے دودھ جم جاتا ہے۔ جسے دہی کہتے ہیں۔ صبح دہی کو مٹی کے ایک اور بڑے برتن میں جسے چائی کہتے ہیں ڈال کر مدھانی کے ذریعے بلویا جاتا ہے۔ دودھ بلوتے وقت گرمیوں میں ٹھنڈا پانی اور سردیوں میں گرم پانی ضرورت کے مطابق ڈالا جاتا ہے۔ جس سے مکھن آسانی سے چھوٹے چھوٹے ذروں کی شکل میں دودھ کی سطح پر اکٹھا ہو جاتا ہے جس کو ہاتھ سے اکٹھا کر کے لسی اس میں سے نچوڑ دی جاتی ہے اور مکھن نکال لیا جاتا ہے۔ اس طریقے سے بنا ہوا مکھن بہت لذیذ ہوتا ہے خصوصاً اگر مکھن بنانے والی عورت اس کام میں مہارت رکھتی ہے۔ اور وہ دودھ دہی اور مکھن بنانے والے برتنوں اور ذاتی صفائی کا پورا پورا خیال رکھے۔

پیئر کے فوائد

- 1۔ دودھ کو پیئر کی شکل میں کافی عرصہ تک محفوظ رکھا جاسکتا ہے۔
- 2۔ دودھ کا حجم کم ہو جانے کی وجہ سے ایک جگہ سے دوسری جگہ آسانی اور کم خرچ سے بھیجا جاسکتا ہے۔
- 3۔ زود ہضم ہونے کی وجہ سے بہت جلد جزو بدن بن جاتا ہے۔
- 4۔ کافی عرصہ رکھنے کے باوجود ذائقہ خراب نہیں ہوتا۔
- 5۔ پیئر، عمدہ، لذیذ، زود ہضم اور غذائیت سے بھرپور غذا ہے۔

2۔ دہی

گرمی کے موسم میں خاص طور پر مفید ثابت ہوتا ہے۔ اس میں نمک، چینی یا شکر ملا کر کھاتے ہیں۔ خالص دودھ سے تیار کیا ہوا دہی بڑا لذیذ اور عمدہ ہوتا ہے۔ خشک دودھ سے بھی دہی تیار ہو سکتا ہے۔ لیکن وہ اتنا اچھا نہیں ہوتا۔ دہی کو بلوے بغیر مکھن نکالنے نمکین یا میٹھی لسی بنا کر پینے کا بھی رواج عام ہے۔ مختلف قسم کے پکوان تیار کرنے میں بھی دہی استعمال کیا جاتا ہے۔ پیٹ اور انتڑیوں کی بیماریوں میں ڈاکٹر اور حکیم لوگ دہی

کھانے کی ہدایت کرتے ہیں۔ دہی ہمارے گھروں میں خود ہی تیار کر لیا جاتا ہے۔ پہلے دودھ کو اچھی طرح ابال لیا جاتا ہے تاکہ اس میں موجود جراثیم مرجائیں۔ دوبارہ ٹھنڈا ہونے پر جب دودھ نیم گرم رہ جائے تو اس کو کھلے منہ والے برتن میں ڈال کر دہی جمانے کیلئے دودھ میں 3 سے 5 فیصد کے حساب سے ایک دن پہلے کا رکھا ہوا دہی یا لسی شامل کر دی جاتی ہے۔ مناسب درجہ حرارت پر 6 سے 8 گھنٹے میں دہی جم کر تیار ہو جاتا ہے۔ یا سردی کے موسم میں دودھ والے برتن کو کسی کمبل یا موٹے کپڑے میں ڈھانپ کر رکھنا پڑتا ہے کیونکہ دودھ زیادہ ٹھنڈا ہونے کی صورت میں دہی تیار نہیں ہوتا۔ آج کل جدید طریقے سے تیار کیا ہوا دہی ڈبوں میں بازار میں دستیاب ہے۔ یہ مختلف ذائقوں میں تیار کیا جاتا ہے۔ اس کا استعمال مقبول ہو رہا ہے۔