

પ્રશ્ન:૧ યોગ્ય શબ્દ વડે નીચેની ખાલી જગ્યા પૂરો.

10

- ૦૧ -માંથી વેફર્સ બનાવવામાં આવે છે.
 ૦૨-અથાણાંની બરણીનેમાં સૂકવીને ભેજ રહિત કરવામાં આવે છે.
 ૦૩-ગોળ અને ખાંડ સાથેભેળવી કેરીના પાપડ બનાવવામાં આવે છે.
 ૦૪-.....ની છાલ માંથી કાઢી ની દોરી બનાવવામાં આવે છે.
 ૦૫-ચટ્ટાઈના ઝાડના પાંદડાંમાંથી બનાવવામાં આવે છે.
 ૦૬-માંચડો બનાવવા માટેના ઝાડનો થાંભલો લાવ્યા હતા
 ૦૭-.....ને ઉકાળવાથી તે લાંબા સમય સુધી બગડતું નથી.
 ૦૮-..... વાતાવરણમાં રોટલી લાંબો સમય પડી રહે તો ફૂગ લાગી જાય છે ભેજવાળા.
 ૦૯-..... ઋતુમાં પૂરી સાથે કેરીનો રસ ખાવાની મજા પડે છે.
 ૧૦-સોસ બનાવવા માટેનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે.
 ૧૧-.....ની ઋતુમાં ખોરાક લાંબા સમય સુધી સારો રહી શકે છે .
 ૧૨-હર્ષના ટીફીનમાંનામની મીઠી રોટલી હતી.

પ્રશ્ન-૨ નીચેના પ્રશ્નના માટે આપેલા વિકલ્પોમાંથી સાચો વિકલ્પ નો ક્રમ લખો (કોઈ દસ)

૧ - પાપડ બનાવવા માટે કઠોળનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે ?

10

A અડદ B ચણા C વાલ D વટાણા ☐

૨ - નીચેનામાંથી કઈ વસ્તુનું અથાણું બનાવવામાં આવતું નથી ?

A ગાજર B ચીકુ C ગુંદા D કેરી ☐

૩ - કેરીના માવાને પાથરવા ચટ્ટાઈ શેના ઉપર બાંધી હતી ?

A ખાટલા ઉપર B હિંચકા ઉપર C માંચડા ઉપર D પતરા ઉપર ☐

૪ - કેરીના પાપડમાં કેરીના માવા ઉપરાંત તેમાં શું ઉમેરવામાં આવે છે ?

A રાઈના કુરિયા B મીઠું મરચું C સરસવનું તેલ D ગોળ ખાંડ ☐

૫ - કેરીના પાપડ માં કઈ વસ્તુ નાખવામાં આવતી નથી ?

A પાકી કેરીનો માવો B ગોળ C લીલા મરચાં D ખાંડ ☐

૬ - કેરીનું અથાણું સામાન્ય રીતે કેટલો સમય સારું રહેતું હોય છે ?

A બાર મહિના B બાર અઠવાડિયા C બાર દિવસ D બાર કલાક ☐

૭- બ્રેડ કે રોટલી વધુ દિવસ ભેજવાળા વાતાવરણમાં રહે તો શું જોવા મળે ?

A પીળી ફૂગ B લાલ ફૂગ C સફેદ ફૂગ D પાણીના ટીપા ☐

૮- ખાદ્ય પદાર્થના પેકેટ પર તે ખાવા લાયક છે કે નહીં તે કેવીરીતે ખબર પડી જાય ? ☐

A વાપરવાની છેલ્લી તારીખ

B પેકિંગની તારીખ

C તેમાંના ઘટકો ઉપરથીના

D કિંમતઉપરથી

૯- કઈ ઋતુમાં દૂધ જલદી બગડી જાય છે ? ☐

A શરદ ઋતુમાં

B ઉનાળામાં

C શિયાળામાં

D ચોમાસામાં

10 - હર્ષના ટીફીનમાં શું હતું ? ☐

A કેક

B બટાટા નું શાક

C ભીંડાનું શાક

D પૂરણપોની ☐

૧૧- નીચેનામાંથી કઈ વિગત ખાદ્ય પદાર્થના પેકેટ ઉપર લખવામાં આવતી નથી ?

A કિંમત

B પેકિંગની તારીખ

C બનાવનારની સહી

D વજન

પ્રશ્ન:૩ નીચેના જોડકા જોડો A વસ્તુ B શામાથી બને છે ☐

04

ક્રમ	અ	શામાથી બને	અ	શામાથી બને
૧	કાતરી /વેફર્સ	૧ ચોળા	૧	
૨	પાપડ	૨ બટાટા	૨	
૩	સોસ	૩ કોથમીર	૩	
૪	વડીઓ	૪ અડદ	૪	
		૫ ટામેટાં		

પ્રશ્ન:૪ નીચેના વાક્યો ખરા સામે ખરાની અને ખોટા વાક્યો સામે ચોકડીની નિશાની કરો

10

01-ફ્રિપલના ટિફિનમાં ભીંડાનું શાક બગડી ગયું હતું. ☐

02- કોઈપણ વસ્તુના પેકેટ ઉપર ફક્ત કિંમત જ લખવામાં આવે છે. ☐

03- કેરીના પાપડ બનાવવા જ અઠવાડિયા સુધી અલ્પેશ અને મહેન્દ્રએ મહેનત કરી ☐

04-દૂધને સાચવવા સૂકી અને ગરમ જગ્યાએ રાખવામાં આવે છે. ☐

05- કેરીના પાપડ બનાવવા કેરીમાં ગોળ અને ખાંડ ભેળવવામાં આવે છે. ☐

06- અથાણાં બાર મહિના સુધી ઉપયોગમાં લઈ શકાય છે. ☐

07- ઉનાળામાં ગરમીને કારણે વસ્તુ જલદી બગડી જાય છે. ☐

08- ચાર-પાંચ દિવસ પડી રહેલી બ્રેડ બગડી જતી નથી. ☐

09- કોઈપણ શાક એક અઠવાડિયા સુધી સારું રહે છે. ☐

10- ખોરાક વાસી થવો એને ખોરાકનું બગડવું કહેવાય છે. ☐

પ્રશ્ન: 5 નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપો (કોઈ દસ)

10

1-રુચિ અને ફ્રિપલ ટિફિનમાં શેનું શાક લાવ્યા હતા?

.....

2- ખોરાકનું બગડવું એટલે શું ?

.....

HARESH GOHEL

૩- બન્ને ભાઈઓ ઉનાળાની રજા ક્યાં વીતાવતા હતા ?

૪-મહેન્દ્રએ માંને કેરીઓનું શું બનાવવાનું કહ્યું?

૫-હર્ષ ને કેવી રીતે ખબર પડી કે બટાકાનું શાક બગડી ગયું છે?

૬- તમે કોઈ ખોરાક ક્યારેય બગડતો જોયો છે?

૭- કેવી રીતે ખબર પડી કે એ બગડી ગયો છે?

૮- રુચિએ ફિપલને બટાકાનું શાક ખાવાની ના પાડી જો તેણે ખાઈ લીધું હોત તો શું થાત?

૯-તમારા ઘરમાં કઈ કઈ વસ્તુઓ કાચી અને પાકી કેરી માંથી બનેછે ?

૧૦-તમે જાણતા હોય તેવા જુદા જુદા પ્રકારના અથાણાની યાદી લખો

૧૧- શું તમારા ઘરમાં કોઈ પ્રકારના અથાણા બને છે?

૧૨-અમરેલી થી કલકત્તા ટ્રેનમાં મુસાફરી કરતા ત્રણ દિવસ લાગે છે તો તમે નાસ્તા માટે કઈ વાનગીઓ લઈ જશો ?

૧૩-માંચડો બનાવવા બંને ભાઈઓ બજારમાંથી શું લાવ્યા?

૧૪- કેરી ના પાપડ બનાવવા માટે કઈ કઈ ચીજ વસ્તુઓની જરૂર પડે ?

૧૫-માંચડો ક્યાં બાંધવામાં આવ્યો હતો ?

૧૬- કેરી ના પાપડ બનાવવામાં કેટલો સમય લાગે છે?

પ્રશ્ન: ૬ નીચેની આપેલી યાદી માથી કાચી કેરી માંથી બનતી અને પાકી કેરી માંથી બનતી

૦૬

વસ્તુઓમાં વર્ગીકરણ કરો (મેંગો આઈસક્રીમ, બાફલો, કેરીનું શાક ,કેરીનું અથાણું, કેરીનો રસ, છૂંદો ,કેરીનું કચુંબર, કેરીના પાપડ, કેરીનું શરબત)

કાચી કેરી માંથી

પાકી કેરી માંથી.....