

## कक्षा ५ हिंदी

# फसलों के त्योहार



### मौसम का अंदाज

प्रश्न 1. “खिचड़ी में अइसन जाड़ा हम पहिले कब्बो ना देखनी ।” यहाँ ‘खिचड़ी’ से क्या मतलब निकाल रही हो? ।

उत्तर: यहाँ ‘खिचड़ी’ से मतलब मकर संक्रांति नामक त्योहार से है।

प्रश्न 2. क्या कभी ऐसा हो सकता है कि सूरज बिल्कुल ही न निकले?

अगर ऐसा हो तो \_\_\_\_\_ अपने साथियों के साथ बातचीत करके लिखो।

उत्तर: अगर सूरज न निकले तो चारो ओर अँधेरा रहेगा और ठंड भी अधिक हो जाएगी।

प्रश्न 3: बाहर देखने से समय का अंदाजा क्यों नहीं हो पा रहा था? जिनके पास घड़ी नहीं होती वे समय का अनुमान किस तरह से लगाते हैं?

उत्तर: बाहर सूरज नहीं निकला था, इसलिए समय का अंदाजा नहीं हो पा रहा था। जिसके पास घड़ी नहीं होती, वे समय का अनुमान सूरज को देखकर लगाते हैं।

### तुम्हारी जुबान

प्रश्न. (क) “आज ई लोग के उठे के नईखे का?”

उत्तर: आज ये लोग क्या उठेंगे नहीं?

(ख) “जा भाग के देख कर के पत्ता आइल की ना?” इन वाक्यों को अपने घर की भाषा में लिखो।

उत्तर: जा भागकर देख केले के पत्ते आए के नहीं।

### भारत तेरे रंग अनेक

प्रश्न 1. विविधता हमारे देश की पहचान है। फसलों का त्योहार हमारे देश के विविध रंग-रूपों का एक उदाहरण है। नीचे विविधता के कुछ और उदाहरण दिए गए हैं। 5 – 5 बच्चों का समूह 1 – 1 उदाहरण ले और उस पर जानकारी इक्कड़ी करें। (जानकारी चित्र, फोटोग्राफ, कहानी, कविता, सूचनापारक सामग्री के रूप में हो सकती है।) हर समूह इस जानकारी को कक्षा में प्रस्तुत करें। \*भाषा \*कपड़े \*नया वर्ष \*भोजन \*लोक कला \*लोक संगीत

**उत्तर:**

**भाषा** – भारत में हर जगह पर विभिन्न भाषाएं बोली जाती हैं। लेकिन राष्ट्रभाषा के रूप में सारे भारत में हिंदी का ही प्रयोग होता है।

**कपड़े** – भारत के विभिन्न प्रांतों में अलग – अलग तरह के कपड़े पहने जाते हैं।

**नया वर्ष** – भारत के अलग – अलग राज्य में नया वर्ष विभिन्न तरह से मनाया जाता है।

**भोजन** – देश के अलग – अलग राज्य में विभिन्न तरह के भोजन मिलते हैं।

**लोक कला** – भारत को अलग अलग राज्य में विभिन्न कलाएं विद्यमान हैं, जो भारत की संस्कृति को बनाए हुए हैं।

**लोक संगीत** – भारत में सभी राज्य के अलग – अलग लोकसंगीत हैं। छात्र स्वयं कक्षा में प्रस्तुत करें।

**प्रश्न 2. तुम्हें कौन-सा त्योहार सबसे अच्छा लगता है और क्यों? इस दिन तुम्हारी दिनचर्या क्या होती है?**

**उत्तर:** हमें होली का त्योहार सबसे अच्छा लगता है क्योंकि, इस दिन चारों ओर रंग ही रंग देखने को मिलते हैं। इस दिन हम सुबह से ही जोश तथा उत्साह से भरे रहते हैं। गुजिया इस त्योहार की मुख्य मिठाई है। जो लोग बड़े आनंद से खाते हैं।

### अन्न के बारे में

**प्रश्न. (क) फसल के त्योहार का 'तिल' का बहुत महत्व होता है। तिल का किन – किन रूपों में इस्तेमाल किया जाता है? पता करो?**

**उत्तर:** तिल से विभिन्न प्रकार के पकवान तथा मिठाईयां बनाई जाती हैं। इससे तेल भी बनता है।

**(ख) क्या तुम जानती हो कि तिल से तेल बनता है? और किन चीजों से तेल बनता है और कैसे? हो सके तो तेल की दुकान में जाकर पूछो।**

**उत्तर:** तिल के अतिरिक्त नारियल, सरसों, आंवला, मूंगफली, बादाम और फूलों से तेल बनता है। यह तेल मशीनों द्वारा निकाला जाता है।

### किसान और चीजों का सफ़र

किसान और खेती बहुत से लोगों की जानी – पहचानी दुनिया का हिस्सा है नहीं है। विशेष रूप से शहर के ज्यादातर लोगों को या अहसास नहीं है कि हमारी जिंदगी किस हद तक इनसे जुड़ी हुई है। देश के कई हिस्सों में आज किसानों को जिंदा रहने के लिए बहुत मेहनत और संघर्ष करना पड़ रहा है। अगर यह जानने की कोशिश करें कि हम दिनभर जो चीजें खाते हैं वे कहाँ से आती हैं- तो किसानों की हमारी जिंदगी में भूमिका को हम समझ पाएँगे। **आलू की पकौड़ी,**

बर्फी और आइसक्रीम - इन तीन चीज़ों के बारे में नीचे दिए गए बिंदुओं को ध्यान में रखते हुए जानकारी इकट्ठी करो और 'मेरी कहानी' के रूप में उसे लिखो।

- किन चीज़ों से बनती है?
- इन चीज़ों का जन्म कहाँ होता है?
- हम तक पहुँचने का उनका सफ़र क्या है?
- किन - किन हाथों से होकर हम तक पहुँचती है?
- इस पूरे सफ़र में किन लोगों की कितनी मेहनत लगती है?
- इन लोगों में से किसको कितना मुनाफ़ा मिलता है?

अगले वर्ष कक्षा 6 में सामाजिक एवं राजनैतिक जीवन के बारे में पढ़ोगी तो ऊपर लिखे सफ़र में शामिल लोगों की दिनचर्या पता करने का मौका भी मिलेगा।

उत्तर:

- आलू की पकोड़ी आलू और बेसन से बनती है। बर्फी खोये से बनती है व आइसक्रीम दूध से बनती है।
- इन चीज़ों का जन्म किसानों के घरों में होता है।
- हम तक ये चीज़ें किसानों के बाद व्यापारियों के माध्यम से पहुँचती है।
- यह चीज़ें हम तक किसानों, व्यापारियों तथा दुकानदारों के हाथों से होकर पहुँचती है।
- इस पूरे कार्य में किसान तथा व्यापारियों की बहुत मेहनत लगती है।
- इन लोग में से किसानों को कम तथा व्यापारी को उनसे कुछ ज्यादा मुनाफा मिलता है।

### खास पकवान

प्रश्न 1: ' गया ' शहर तिलकुट के लिए भी प्रसिद्ध है। हमारे देश में छोटी - बड़ी ऐसी कई जगहें हैं जो अपने खास पकवान के लिए मशहूर हैं। अपने परिवार के लोगों से पता करके उनके बारे में बताओ।

उत्तर: हमारे देश में मथुरा पेड़े के लिए, आगरा के पेठे के लिए और हरियाणा के घेवर के लिए प्रसिद्ध है।

प्रश्न 2: पिछले दो वर्षों में तुमने 'काम वाले शब्दों' के बारे में जाना।

इन शब्दों को क्रिया भी कहते हैं। क्योकि क्रिया का संबन्ध कोई काम 'करने' से है। नीचे खिचड़ी बनाने की विधि दी गई है। इसमें बीच-बीच में कुछ क्रियाएँ छूट गई हैं। उचित क्रियाओं का प्रयोग करते हुए इसे पूरा करो।

छोंकना पीसना पकाना धोना परोसना भूनना

बंगाली ' खिचुरी ' (5 व्यक्तियों के लिए)

सामग्री	मात्रा
अदरक	20 ग्राम
लहसुन	3 फाँके
इलायची के दाने	3 छोटी
दालचीनी	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> से.मी. का एक टुकड़ा
पानी	4 प्याले
मूँग दाल	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> प्याले
सरसों का तेल	3 बड़े चम्मच
तेज पत्ते	2
जीरा	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> छोटा चम्मच
प्याज बारीक कटा हुआ	1 मंझोल
चावल धुले हुए	1 प्याला
फूल गोभी बड़े-बड़े टुकड़ों में कटी हुई	200 ग्राम
आलू छीलकर चार-चार टुकड़ों में कटे हुए	2
मटर के दाने	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> प्याला
धनिया पिसा हुआ	1 बड़ा चम्मच
लाल मिर्च पिसी हुई	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> छोटा चम्मच
चीनी	1 चम्मच
घी	2 बड़े चम्मच
नमक और हल्दी	अंदाज से

**उत्तर:**

**विधि**– इलाइची, दालचीनी और लोंग में थोड़ा – थोड़ा पानी (एक छोटा चम्मच) डालते हुए **पीसलो**। अदरक और लहसुन को इकट्ठा पीसकर पेस्ट बनाओ। दाल को कढ़ाई में डालो और धीमी आंच पर सुनहरी भूरी होने तक **भून** लो । अब दाल निकाल कर **पीस** लो। तेल को कुकर में डालकर गरम करो । तेल गरम हो जाने पर तेजपत्ते और जीरा डालो। जीरा जब चटकने लगे, तो प्याज़ डालकर सुनहरा भूरा होने तक भुनो। अब अदरक-लहसुन का पेस्ट डालकर कुछ मिनट तक **भूनों** । धुली हुई दाल, चावल और सब्ज़ी डालों और अच्छी तरह मिलाओ। शेष पानी (4 प्याले) डालकर एक बार चलाओं । कुकर बंद करो। तेज आँच पर पूर्ण प्रेशर आने दो। अब आँच कम करके चार मिनट तक **पकाओ** । भाप निकल जाने पर कुकर खोलो, मसालों का पेस्ट मिलाओ। खिचुरी पर घी, हींग, जीरा, साबुत लाल मिर्च से **छौंक** कर **परोसो** गरमागरम ।