

❖ અધ્યયન નિષ્પત્તિઓ :- ૧. અવલોકન ક્ષમ લક્ષણો જેવા કે દેખાવ, ઉપયોગ, ગંધ, સ્વાદ વગેરેને આધારે જૂથ પાડશે.

પ્રશ્ન-૧. નીચે આપેલા પ્રશ્નોના જવાબ માટે યોગ્ય વિકલ્પ પસંદ કરો

- (૧) શાકભાજીમાં શું નાખવાથી તેનો સ્વાદ ચટોકેદાર લાગે છે ?.....
(અ) તેલ (બ) ખાંડ (ક) મસાલા (ડ) પાણી
- (૨) નીચેનામાંથી કઈ વસ્તુ મસાલા તરીકે વપરાતી નથી ?.....
(અ) તમાલપત્ર (બ) લવિંગ (ક) મરી (ડ) સૂકી દ્રાક્ષ
- (૩) દાંતના દુખાવો બંધ કરવા માટે શાનો ઉપયોગ થાય છે ?.....
(અ) લવિંગ (બ) ઈલાયચી (ક) તજ (ડ) મરી
- (૪) નીચેના પૈકી ચા માં મસાલા તરીકે શું નાખવામાં આવે છે ?.....
(અ) હળદર (બ) આદુ (ક) તમાલપત્ર (ડ) ખાંડ
- (૫) વરિયાળી માટે નીચેના પૈકી શું સાચું નથી ?.....
(અ) સ્વાદ મીઠો હોય છે. (બ) રંગ કાળો હોય છે.
(ક) મુખવાસ તરીકે વપરાય છે. (ડ) પાતળી અને નાની હોય છે.
- (૬) નીચે પૈકી કયો મસાલો નમકીન અને મીઠી બન્ને વસ્તુમાં નખાય છે ?.....
(અ) મરી (બ) આદુ (ક) મરચું (ડ) ઈલાયચી
- (૭) રસોઈમાં ખાટો સ્વાદ લાવવા માટે નીચેના પૈકી શું વપરાય છે ?.....
(અ) લીંબુ (બ) ખાટી આમલી (ક) કોકમ (ડ) આપેલા તમામ
- (૮) ચણા ચાટ બનાવવા માટે નીચેના પૈકી કઈ સામગ્રીની જરૂર નહિ પડે ?.....
(અ) લાલ મરચું (બ) આમુચર પાઉડર (ક) મેથી (ડ) કોથમીર

પ્રશ્ન-૨. નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ લખો.

- (૧) રસોઈમાં કયા કયા મસાલાનો ઉપયોગ થાય છે તેમની યાદી બનાવો.....
.....
.....
.....
- (૨) રસોઈમાં ખાટો સ્વાદ લાવવા માટે શું કરશો તે લખો.
.....
.....
- (૩) ચણાચાટ બનાવવા માટે કઈ કઈ સામગ્રીની જરૂર પડશે ?.....
.....
.....
- (૪) મુખવાસ તરીકે કયા કયા મસાલા વપરાય છે ?.....
.....
.....

પ્રશ્ન-૩. નીચેની વાનગીઓ બનાવવા માટે કયા કયા મસાલાનો ઉપયોગ કરશો તે ઉદાહરણ પ્રમાણે જોઈને કોષ્ટકમાં લખો.

ક્રમ	વાનગી	મસાલા
૧	ચા	આદુ, ઈલાયચી, કુદીનો
૨	વઘારેલી ખીચડી	
૩	શાકભાજી	
૪	ચણા ચાટ	
૫	દાળ	
૬	પરોઠાં	
૭	કઢી	
૮	સમોસા	

પ્રશ્ન-૪. બંધબેસતાં જોડકાં જોડો.

વિભાગ - અ	ઉત્તર	વિભાગ - બ
૧. હળદર	૧.	(અ) રંગ લીલો અને સ્વાદ મીઠો
૨. કોકમ	૨.	(બ) રંગ કાળો અને સ્વાદ ખાટો
૩. વરિયાળી	૩.	(ક) રંગ કાળો અને સ્વાદ તીખો
૪. મરચું	૪.	(ડ) રંગ પીળો અને સ્વાદ તૂરો
૫. મરી	૫.	(છ) રંગ લાલ અને સ્વાદ તીખો

પ્રશ્ન-૫. મને ઓળખી કાઢો.

- (૧) મારો સ્વાદ તૂરો અને રંગ પીળો છે અને મારો ઉપયોગ ઉધરસ મટાડવા માટે થાય છે.
- (૨) હું અંદરથી સફેદ અને બહારથી કાળી છું અને ક્યૂબર અને નમકીન માં મને નાખવામાં આવે છે.
- (૩) હું પાતળું અને નાનું છું અને રસોઈને સુગંધિત બનાવું છું.
- (૪) મારો રંગ કાળો છે અને દાળ - શાકમાં સૌથી પહેલા ગરમ તેલમાં મારો વઘાર થાય છે.
- (૫) મારો સ્વાદ કડવો છે અને મને ખાવાથી સાંધાનો દુખાવો મટે છે.
- (૬) હું રસોઈમાં સુગંધ આપું છું અને દાળ, શાક અને ફરસાણમાં મારો ઉપયોગ થાય છે.

પ્રશ્ન-૬. નીચેના મસાલાના ઔષધિય ઉપયોગ લખો.

- (૧) હળદર -
- (૨) લવિંગ -
- (૨) મેથી -
- (૩) અજમો -