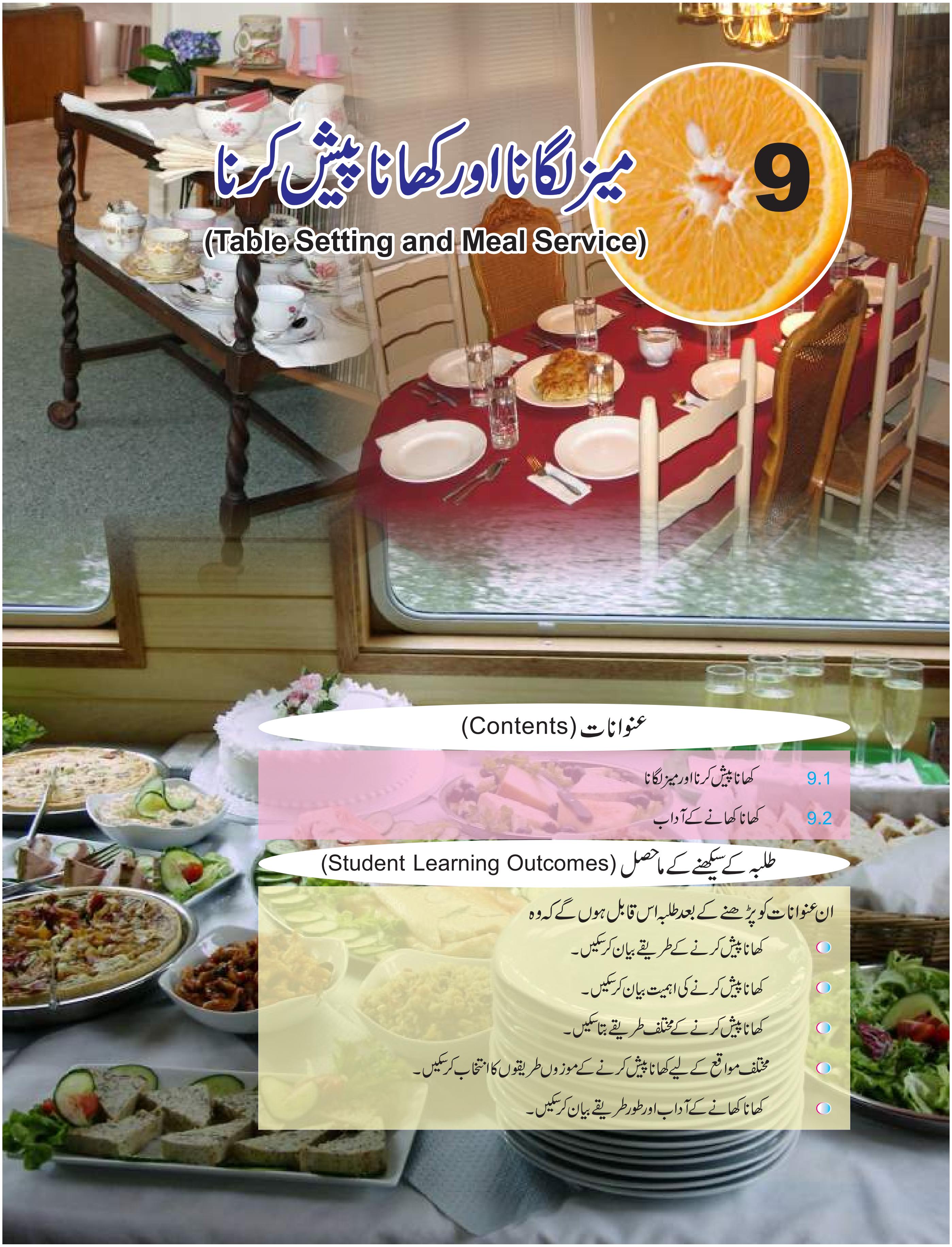


9 میز لگانا اور کھانا پیش کرنا

(Table Setting and Meal Service)

عنوانات (Contents)

9.1 کھانا پیش کرنا اور میز لگانا

9.2 کھانا کھانے کے آداب

طلبہ کے سیکھنے کے ماحصل (Student Learning Outcomes)

ان عنوانات کو پڑھنے کے بعد طلبہ اس قابل ہوں گے کہ وہ

- کھانا پیش کرنے کے طریقے بیان کرسکیں۔
- کھانا پیش کرنے کی اہمیت بیان کرسکیں۔
- کھانا پیش کرنے کے مختلف طریقے بتاسکیں۔
- مختلف مواقع کے لیے کھانا پیش کرنے کے موزوں طریقوں کا انتخاب کرسکیں۔
- کھانا کھانے کے آداب اور طور طریقے بیان کرسکیں۔

9.1 کھانا پیش کرنا اور میز لگانا (Food Service and Table Setting)

9.1.1 کھانا پیش کرنا (Food Service)

جس طرح ذائقے، توانائی اور لذت سے بھرپور کھانا بنانا ایک فن ہے۔ اسی طرح خوبصورت و دلکش انداز سے کھانا پیش کرنا بھی نہایت اہمیت کا حامل ہے۔ ایک سادہ اور عام سے کھانے کو بھی تھوڑی سی مہارت اور دلکشی سے پیش کیا جائے تو کھانے کے ماحول کو خوشگوار بنایا جاسکتا ہے اور کھانے کی اشتہا کو بڑھایا جاسکتا ہے۔

"کھانا پیش کرنے سے مراد تیار کھانوں کو افرادِ خانہ یا دیگر افراد تک مختلف طریقوں سے پیش کرنے سے ہے۔" کھانا پیش کرنے کے کچھ بنیادی اصول ہوتے ہیں جو درج ذیل ہیں۔

1- کھانے کا وقت ایسا ہوتا ہے جب گھر کے سب افراد مل جل کر بیٹھتے ہیں۔ اس لیے کھانا صاف ستھری جگہ پر اور ایسی جگہ پر پیش کرنا چاہیے جہاں گھر کے سب افراد اطمینان اور سکون سے کھانا کھا سکیں۔

2- کھانا کھانے کی جگہ باورچی خانے کے قریب ہو تو زیادہ مناسب ہے تاکہ کھانا لانے اور لے جانے میں دِقت نہ ہو۔ اور کھانوں کا درجہ حرارت برقرار رہے۔

3- فرش پر بیٹھ کر کھانا کھانے کے لیے اندازاً 30 انچ فی کس کے حساب سے جگہ درکار ہوتی ہے۔

4- میز پوش یا ٹیبل کلاتھ سادہ اور ہلکے رنگوں میں صاف ستھرا اور استری شدہ ہونا چاہیے۔

5- نیپکن صاف ستھرے، کلف شدہ اور استری شدہ ہونے چاہییں۔ جن کا رنگ میز پوش، دسترخوان اور برتنوں کے ساتھ خوبصورتی میں اضافے کا باعث بنے۔ سفید رنگ کے نیپکن ہر لحاظ سے اچھے لگتے ہیں۔

6- برتن یعنی پلیٹوں، ڈونگوں اور گلاس وغیرہ کے سائز، میٹریل، رنگ، شکل و وضع کے علاوہ ان کی ترتیب دسترخوان اور میز کی شان بڑھانے میں نہایت اہم ہیں۔ بے تکلف دعوتوں میں چینی (China) اور شیشے (Glass) کے بنے برتن موقع کا وقار بڑھتے ہیں۔ برتن کیسے بھی ہوں ان سب کی بنیادی خصوصیت ان کا صاف و شفاف ہونا اور نفاست و ترتیب ہے۔

7- آرائش (Decoration): رسمی کھانوں میں میز کی سجاوٹ نہایت اہم ہے۔ کیونکہ میز پر کھانا نہ رکھے جانے کی وجہ سے میز کی درمیانی جگہ خالی رہتی ہے۔ پھولوں کی سجاوٹ نہایت خوش گوار تاثر دیتی ہے لیکن اس بات کا خیال رکھنا چاہیے کہ پھولوں کی آرائش لمبائی کے رخ اور کم اونچائی کی ہو تاکہ آمنے سامنے بیٹھے افراد کو گفتگو کرنے، چیزیں پکڑنے اور رکھنے میں رکاوٹ نہ ہو۔ میز کی دونوں اطراف پر نمک اور مرچ دانی کے ایک جیسے خوبصورت سیٹ رکھنے سے میز اور کھانے کے ماحول میں دلکشی اور رونق

پیدا ہو جاتی ہے۔

-8 رسمی عشائیے (Formal Dinner): میں خوبصورت سٹینڈ میں لگی موم بتیوں کو سجانے کا مغربی رواج ہمارے ہاں بھی رواج پانے لگا ہے۔ موم بتیاں اس وقت جلائی جاتی ہے جب تمام مہمان میز پر پہنچ جائیں اس بات کا خیال رکھا جائے کہ موم بتی کا شعلہ آنکھوں کی سطح سے کافی نیچے رہے۔

-9 غیر رسمی طریقے میں میز یا دسترخوان، رنگ برنگے کھانوں، سبزیوں کے سلاد، پھلوں اور دیگر اچار چٹنیوں کے رکھنے ہی سے اس قدر خوشنما، دلفریب اور پرکشش دکھائی دینے لگتے ہیں کہ دوسری آرائشی چیزوں کی ضرورت ہی نہیں رہتی۔

-10 گرم کھائے جانے والے کھانوں کو گرم اور ٹھنڈا کھائے جانے والے کھانوں کو خوب ٹھنڈا پیش کرنا چاہیے۔ اس کے لیے انہیں عین وقت پر ہی میز یا دسترخوان پر لانا چاہیے۔

-11 ایک میز پر جگہ کم پڑ جائے تو پانی، میٹھے اور قہوہ وغیرہ کے برتن پاس ہی سائیڈ پر یا دوسری چھوٹی میز پر الگ لگا دینے چاہییں۔

9.1.2 کھانا پیش کرنے کی اہمیت (Significance of Food Service)

لذیذ اور صحت بخش کھانا پکانے کی طرح کھانا پیش کرنا بھی ایک آرٹ ہے۔ جس میں ذوق، نفاست، علم اور مہارت درکار ہے۔ ذرا سی دلچسپی اور سوجھ بوجھ سے ایک سادہ اور عام پکوان کو دلکش اور نہایت اشتہا انگیز بنایا جا سکتا ہے۔ جو کھانے کا لطف دوبالا کرنے کے ساتھ ساتھ "پکانے والے" اور "کھانے والے" دونوں کے لیے خوشی، اعتماد اور سکون کا باعث بنتا ہے۔

میز یا دسترخوان کے لوازمات
(Table Appointments)

ان میں میز سے متعلق درج ذیل بڑی چھوٹی چیزیں شامل ہوتی ہیں مثلاً

- میز پوش (Table Cloth)
- نیپکن (Napkins)
- ٹیبل میٹس (Table mats)
- کھانے کے برتن (Hollow ware)
- کٹلری (Flatware)
- آرائشی گلدان، موم بتیوں کے سٹینڈ، نمک دانی وغیرہ

-1 میز یا دسترخوان کے تمام لوازمات (Table Appointments) کھانوں کی رونق وشان بڑھاتے ہیں۔ ان کے رنگ، میٹریل، سائز اور شکل وضع کا انتخاب خوب سوچ وبچار سے کیا جائے تو کھانوں کی کشش بڑھانے اور ماحول کو خوشگوار بنانے میں یہ اہم کردار ادا کرتے ہیں۔

-2 گھر کے تمام افراد کو اکٹھے بیٹھنے کا موقع ملتا ہے اور آپس میں پیار ومحبت بڑھتا ہے۔

-3 باہمی گفتگو سے کئی نئی باتیں سیکھنے اور سکھانے کا موقع ملتا ہے۔

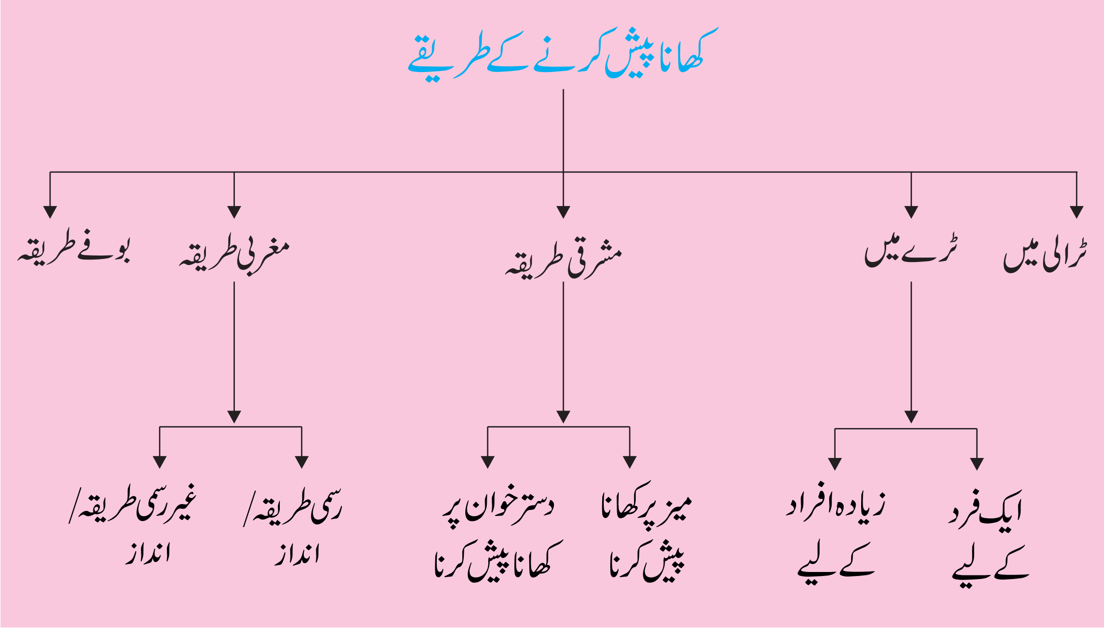
-4 کھانے کا شوق پیدا ہوتا ہے اور کھانے میں برکت پڑتی ہے۔

5- ایک دوسرے کی پسند کا پتہ چلتا ہے،ایک دوسرے کی دیکھا دیکھی پسند میں تبدیلی آنے لگتی ہے اور کئی ناپسندیدہ چیزوں کو بچے و دیگر افرادِ خانہ کھانا شروع کر دیتے ہیں۔

6- خاتون خانہ کے محبت اور لگن سے کھانا پیش کرنے سے افرادِ خانہ خصوصاً بچوں میں اعتماد پیدا ہوتا ہے اور خوش گوار ماحول میں کھانا پیٹ بھر کر کھایا جاتا ہے۔

9.1.3 کھانا پیش کرنے کے طریقے (Methods of Meal Service)

کھانا پیش کرنے کے لیے درج ذیل طریقے استعمال ہوتے ہیں۔



(1) مشرقی طریقے سے کھانا پیش کرنا (Eastern Method of Meal Service)

یہ طریقہ آج کل شہروں میں بہت کم استعمال ہوتا ہے۔ کیونکہ پرانے زمانے میں لوگ بیٹھنے کے لیے چاندنی استعمال کرتے تھے۔ مہمانوں کو کھانا بھی چاندنی ہی پر دسترخوان بچھا کر پیش کیا جاتا تھا اور کھانا ہاتھ سے کھایا جاتا تھا۔ یہ طریقہ برصغیر کے علاوہ مشرقی ممالک مثلاً چین اور جاپان میں ابھی بھی رائج ہے۔ لیکن ان ممالک کے لوگ زمین پر گدیاں رکھ کر بنچ کی طرح کی چھوٹی میز پر کھانا کھاتے ہیں اور کھانے کے لیے chop Stick کا استعمال کرتے ہیں۔ ہمارے ہاں آج کل اکثر گھروں میں مشرقی طریقہ ہی استعمال ہوتا ہے۔ جس میں گھر کے تمام افراد شامل ہوتے ہیں۔ میز پر کھانے کے برتن لگانے یا دسترخوان لگانے کا انحصار فہرست طعام پر ہوتا ہے۔

(i) میز پر کھانا پیش کرنا

میز پر مشرقی طریقہ سے کھانے کے برتن لگانے کی ترتیب درج ذیل ہے۔

-1 اگر فہرست طعام میں سالن اور روٹی ہو تو ایک چھوٹی پلیٹ (Quarter Plate) ایک بڑی پلیٹ (Full Plate) اور ایک گلاس کی ضرورت ہوگی۔ روٹی رکھنے کے لیے چھوٹی پلیٹ دائیں طرف، بڑی پلیٹ بائیں طرف اور گلاس پانی سے تین چوتھائی بھر کر چھوٹی پلیٹ کی سیدھ میں اُوپر کی طرف رکھیں۔

-2 اگر فہرست طعام میں سُوپ ہو تو پھر بڑی پلیٹ کے اُوپر سوپ کے لیے پیالیاں رکھیں۔

-3 اگر فہرست طعام میں چاول ہوں تو پھر چھوٹی پلیٹ رکھنے کی ضرورت نہیں۔ پانی کا گلاس بائیں طرف اور نیم گرم پانی کا پیالہ بھی بائیں طرف رکھیں تاکہ ہاتھ سے چاول کھانے میں جو چکنائی لگی ہو اُسے صاف کیا جا سکے۔ یہ پیالہ اس وقت دسترخوان پر لائیں جب ہاتھ صاف کرنے کی ضرورت محسوس ہو۔

-4 دسترخوان کے درمیان میں کسی کم گہرائی والے گلدان میں پھول سجائیں اور پھر سلاد، سالن، رائتے کے ڈونگے اور چپاتی رکھیں۔ اگر کھانے کے بعد میٹھا پیش کرنا ہو تو ہر فرد کے سامنے چھوٹا پیالہ اور چھوٹا چمچ رکھیں اور درمیان میں میٹھے کا ڈونگا رکھیں۔

-5 جب کھانا کھایا جا چکے تو میز سے استعمال شدہ برتن اور تمام ڈونگے اٹھالیں۔

-6 کھانے کے بعد اگر قہوہ یا چائے پیش کرنا ہو تو اُسے بعد میں پیش کریں۔

مشرقی طریقے سے میز پر کھانا پیش کرنا

(ii) دسترخوان پر کھانا پیش کرنا

دسترخوان پر کھانا پیش کرنے کے لیے برتنوں کی ترتیب درج ذیل ہے۔

-1 سب سے پہلے ایک دری یا قالین پر سفید چادر (چاندنی) بچھائیں پھر درمیان میں کوئی رنگ دار یا پھولدار چادر بچھائیں جو دسترخوان کا کام دے سکے۔

-2 اس کے دونوں سروں پر ایک ایک آدمی کے بیٹھنے کے لیے اور دونوں اطراف پر دو دو آدمیوں کے بیٹھنے کا انتظام کریں۔

3- ایک آدمی کے بیٹھنے کے لیے کم ازکم دوفٹ جگہ ہونی چاہیے۔ درمیان میں ایک ایک فٹ کا فاصلہ چھوڑ دیں تا کہ نوالہ بنانے اور منہ تک لے جانے میں دقت نہ ہو۔

4- دسترخوان پر ہر مہمان کے بیٹھنے کی جگہ کے آگے دائیں طرف چھوٹی پلیٹ اور بائیں طرف بڑی پلیٹ رکھیں۔

5- پانی کا گلاس چھوٹی پلیٹ سے تھوڑا سا دائیں جانب رکھیں۔ گلاس کو پہلے ہی سے 3/4 بھر لیں۔

6- کھانے کے ڈونگے اور روٹی کی چنگیر دسترخوان کے درمیان میں رکھیں۔

7- دسترخوان کے درمیان میں کسی کم گہرائی والے گلدان میں پھول سجائیں۔

8- اگر کھانے کے بعد میٹھا پیش کرنا ہوتو پہلے استعمال شدہ پلیٹیں اٹھالیں اور پھر میٹھے کی پلیٹیں اور چمچ لگائیں۔

9- دسترخوان کے ایک کنارے پر ہڈیوں کے لیے ایک پلیٹ ضرور رکھیں۔

10- اگر کھانے میں چاول بھی ہوں تو اس صورت میں چھوٹی پلیٹ رکھنے کی ضرورت نہیں اور پانی کا گلاس بھی بائیں جانب رکھیں تا کہ دائیں ہاتھ سے چاول کھانے کے بعد گلاس بائیں ہاتھ سے اٹھایا جا سکے۔

11- دسترخوان پر بیٹھنے کا صحیح طریقہ یہ ہے کہ اپنی بائیں ٹانگ کو دوہرا کرلیں اور دایاں گھٹنا کھڑا رکھیں کیونکہ ہمارے صحابہ کرامؓ بھی دایاں گھٹنا کھڑا رکھتے تھے اور اس کی وجہ یہ بتائی گئی تھی کہ جب کھانا کھاتے ہوئے کوئی سائل آجائے تو آپ کو اٹھنے میں دیر نہ لگے۔ بعض اوقات مرد چوکڑی لگا کر بھی بیٹھ جاتے ہیں۔ اس کے برعکس خواتین کے بیٹھنے کا انداز نماز والا ہی ہے۔ یعنی خواتین بائیں گھٹنے کو نیچے اور دائیں گھٹنے کو اُوپر رکھ کر بیٹھ سکتی ہیں۔

مشرقی طریقے سے
دسترخوان پر کھانا پیش کرنا

2- مغربی طریقے سے کھانا پیش کرنا (Western Method of Meal Service)

آج کل ہمارے متوسط اور امیر طبقے کے لوگ زیادہ تر مغربی طریقے سے میز پر کھانا کھاتے ہیں۔ اس لیے ضروری ہے کہ میز پر کھانا لگانے اور کھانا کھانے کے آداب سیکھے جائیں۔

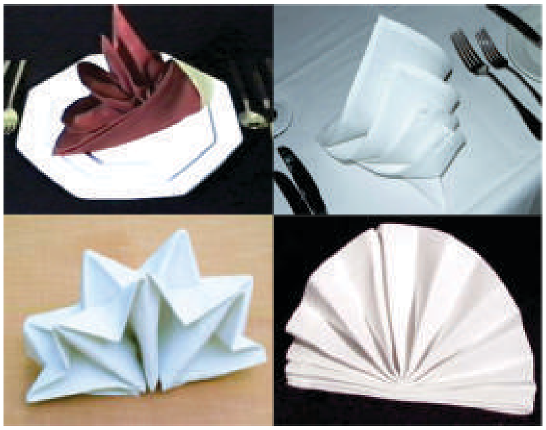
1- اس طریقے میں کھانا چھری (Knife)، کانٹے (Fork)، چمچ اور پلیٹ کے ساتھ میز پر لگایا جاتا ہے۔

2- میز پر بچھانے کے لیے میز پوش یا ٹیبل میٹس استعمال ہوتے ہیں۔

3- نیپکن میز پوش یا ٹیبل میٹس کے ہم رنگ یا متضاد رنگوں کے استعمال ہوتے ہیں۔

4- ٹیبل میٹس میز کے کنارے سے ذرا پرے بچھائے جاتے ہیں۔

5- ٹیبل میٹس کے اوپر چھوٹی پلیٹ بائیں جانب رکھی جاتی ہے اور اس کے اُوپر نیپکن تہہ کر کے رکھے جاتے ہیں یا پھر نیپکن مختلف انداز سے Fold کر کے گلاس یا پلیٹ میں رکھے جاتے ہیں۔ نیپکن کے کھلے سرے بڑی پلیٹ پر بیٹھنے والے کی طرف ہونے چاہییں تاکہ نیپکن بآسانی کھولا جا سکے۔



نیپکن فولڈ (Fold) کرنے کے مختلف انداز

ایک فرد کے لیے برتنوں کی ترتیب

6- اگر کھانے میں چپاتی ہو تو اس صورت میں کانٹے (Fork) کو چھوٹی اور بڑی پلیٹ کے درمیان رکھیں تاکہ کانٹے کو اُلٹے ہاتھ میں پکڑ کر اس کی پچھلی طرف سے سالن کو دائیں ہاتھ میں پکڑے ہوئے نوالے کے اوپر کیا جا سکے۔

7- اگر کھانے میں چاول ہوں تو پھر بڑی پلیٹ کے دائیں جانب کھانے کا بڑا چمچ اور چھری رکھیں اور دونوں پلیٹوں کے درمیان میں کانٹا رکھ دیں۔

8- اگر کھانے کے بعد میٹھا پیش کرنا ہو تو چھوٹا چمچ پہلے ہی سے پلیٹوں کے آگے کی طرف رکھیں اور چھوٹی پلیٹیں استعمال شدہ پلیٹوں کو اٹھانے کے بعد رکھیں۔

9- میز کے درمیان میں پھولوں کی آرائش رکھیں۔ آرائش کرتے وقت اس بات کا خیال رکھیں کہ پھولوں کی ٹہنیاں بہت لمبی نہ ہوں۔ رات کے کھانے پر میز کی زینت موم بتیوں سے بڑھائی جاسکتی ہے۔

2- مغربی طریقے سے کھانا پیش کرنے کے انداز
(Western Styles/Methods of Meal Service)

مغربی طریقے سے کھانا پیش کرنے کے دو انداز ہیں۔

(i) غیر رسمی طریقہ/انداز

(ii) رسمی طریقہ/انداز

(i) غیر رسمی طریقہ (Informal Style/Method): اس طریقے میں کھانے کا ماحول نہایت خوشگوار، دوستانہ اور بے تکلف ہوتا ہے۔ کھانا پیش کرنے کا یہ نہایت آسان طریقہ ہے۔ اس میں برتن لگانے کے کوئی مخصوص قاعدے یا اصول نہیں ہوتے، تمام برتن اور کھانے وغیرہ بیک وقت میز پر رکھ دیے جاتے ہیں اور ہر شخص اپنی خوشی، پسند اور مرضی کے مطابق کھانا لیتا ہے۔ گھروں میں عام طور پر غیر رسمی انداز ہی استعمال ہوتا ہے۔

(ii) رسمی طریقہ (Formal Style/Method): کھانا پیش کرنے کا یہ نہایت پر تکلف، شاہانہ اور پر وقار طریقہ ہے۔ اس کے چند اصول و قواعد ہوتے ہیں جن کی پابندی کرنا ضروری ہے۔ اس لیے یہ طریقہ قدرے مشکل ہے اور عام استعمال کے لیے مناسب نہیں

کیونکہ اس میں کافی محنت، وقت اور ہنر و مہارت کی ضرورت ہوتی ہے اس کے علاوہ کھانا پیش کرنے کے لیے کم و بیش اتنے ہی لوگوں کی ضرورت ہوتی ہے جتنے کھانے پیش کرنے ہوں۔ اس لیے یہ طریقہ بڑے بڑے ہوٹلوں یا امراء کے ہاں نہایت پر تکلف دعوتوں کے لیے محدود پیمانے پر استعمال ہوتا ہے۔

رسمی انداز کے لیے میز کی تیاری:

اس انداز میں میز کی ہر چھوٹی بڑی چیز شاندار اور پر تکلف ہوتی ہے۔ میز پوش، نیپکن، برتن، کٹلری اور ہر چیز فینسی اور شاہانہ ہوتی ہے۔ رسمی انداز کے لیے میز پوش کے کنارے چاروں اطراف سے "10 سے "16 تک یکساں طور پر لٹکنے چاہییں۔ کناروں پر لگی لیس یا ہم رنگ کڑھائی نزاکت پیدا کرتی ہے۔ میز کی زینت اس پر لگے برتنوں کی خوبصورتی، چمکتی ہوئی کٹلری کی آب و تاب، میز کے درمیان خالی جگہ پر پھولوں کی سجاوٹ، موم بتیوں اور چیزوں کے رنگوں کے خوبصورت امتزاج سے بنتی ہے۔

رسمی انداز میں میز لگانا:

اس میں میز پر برتن کم سے کم لگائے جاتے ہیں۔ یعنی سب سے پہلے ٹیبل میٹس بچھائی جاتی ہیں اور سب سے پہلے پیش کی جانے والی ڈش کے لیے فی کس کے حساب سے برتن ترتیب دیے جاتے ہیں یعنی ایک بڑی پلیٹ۔ پلیٹ کے دائیں ہاتھ چھوٹی پلیٹ، پلیٹوں کے اوپر یا پلیٹ کے بائیں ہاتھ چمچ، چھری/کانٹے اور نیپکن وغیرہ، گلاس 3/4 پانی سے بھر کر دائیں ہاتھ چھری کی نوک کے اوپر رکھا جاتا ہے۔

میز پر بیٹھنے کا طریقہ:

مہمانِ خصوصی اور دیگر مہمانوں کو کرسیوں پر بٹھانے کا کام میزبان کا ہوتا ہے۔ میزبان خود اس سرے پر بیٹھتی ہے جہاں سے کھانا پیش کیا جانا ہو اور برابر میں دائیں طرف مہمانِ خصوصی کو بٹھایا جاتا ہے۔ کھانا سب سے پہلے مہمانِ خصوصی سے شروع کیا جاتا ہے۔

رسمی انداز میں میز لگانا

کھانا پیش کرنے کا طریقہ:

- میز پر کوئی کھانا نہیں رکھا جاتا۔ میز کی رونق اس پر رکھے برتنوں، کٹلری اور آرائشی چیزوں سے بنتی ہے۔
- تمام پکوان کھانے کے وقت براہ راست باورچی خانے سے لاکر پیش کیے جاتے ہیں۔
- کھانوں کے مختلف ادوار (Courses) چلتے ہیں۔ تمام کھانے باری باری کورس (Course) میں پیش کیے جاتے ہیں اور ایک وقت میں ایک کھانا پیش کیا جاتا ہے۔
- کھانا ہمیشہ کھانے والے کے بائیں ہاتھ سے پیش کیا جاتا ہے تاکہ کھانے والے کو دائیں ہاتھ سے کھانا نکالنے میں آسانی رہے۔
- استعمال شدہ برتن اٹھانے اور اگلے کھانے کے لیے صاف برتن بھی بائیں جانب سے ہی رکھے جاتے ہیں۔
- پلیٹیں اٹھانے اور رکھنے کا کام ساتھ ہی ساتھ اور قدرے پھرتی سے ہونا چاہیے تاکہ درمیان میں وقفہ محسوس نہ ہو۔

کھانا پیش کرنے کی ترتیب

کورس (Course) میں کھانا پیش کرنے کے لیے کھانوں کی ترتیب درج ذیل ہوتی ہے۔

1- پانی سے گلاس 3/4 بھرنا بغیر گلاس اٹھائے (دائیں جانب سے)
2- یخنی یا سوپ پیش کرنا (بائیں جانب سے)
3- سلاد یا سبزی (بائیں جانب سے)
4- گوشت سے بنی چیزیں، مرغ روسٹ، سالن، کباب وغیرہ (بائیں جانب سے)
5- رائتہ، اچار، چٹنی وغیرہ (بائیں جانب سے)
6- گلاس میں پانی یا پیش کردہ مشروب دوبارہ ڈالنا۔ (دائیں جانب سے)
7- تمام کھانے اسی طرح دوسری مرتبہ (Second helping) کے لیے پیش کیے جاتے ہیں۔
8- سویٹ ڈش
9- قہوہ، چائے یا کافی (دوسرے کمرے میں)

یاد رکھیے

جب فہرست طعام کا ہر کھانا الگ الگ یعنی ایک وقت میں ایک چیز پیش کی جائے تو اس طریقہ کار کو ''کورس (Course) میں کھانا پیش کرنا'' کہتے ہیں۔

3- بوفے طریقہ سے کھانا پیش کرنا (Buffet method of Meal Service)

کھانا پیش کرنے کا یہ طریقہ سب سے الگ نوعیت کا غیر رسمی انداز ہے۔ جس میں کھڑے ہو کر کھانا کھایا جاتا ہے۔ مہمانوں کے

لیے پرلطف اور میزبان کے لیے نہایت آسان، پرآسائش اور باکفایت طریقہ ہے اور کم جگہ میں زیادہ لوگوں کی میزبانی کی جاسکتی ہے جس میں وقت وطاقت بھی کم صرف ہوتی ہے۔

1- افراد کی تعداد اور جگہ کے مطابق تمام برتن، پلیٹیں، چمچ، چھری، کانٹے وغیرہ میز پر دو یا زائد جگہوں پر لگائے جاتے ہیں۔ پلیٹوں کے درمیان ایک نیپکن یا ٹشو پیپر رکھ دیا جاتا ہے۔

2- تمام کھانے ایک ہی وقت میں میز پر چن دیے جاتے ہیں جس سے میز سج جاتی ہے اور کھانے کا ماحول خوشگوار اور بارونق ہو جاتا ہے۔

3- برتن اور کھانے اس ترتیب سے لگائے جاتے ہیں کہ مہمان اپنے دائیں ہاتھ کے سرے سے میز سے پلیٹ، کٹلری وغیرہ لے کر آگے سرکتے جاتے ہیں، گھومتے ہوئے اپنی پلیٹ میں کھانا ڈالتے ہیں اور یونہی میز کے اردگرد گھومتے ہوئے دوسرے سرے سے باہر یعنی میز سے پرے ہٹ جاتے ہیں۔ اس طریقے میں آسانی سے تمام مہمان ہر چیز اپنی مرضی سے اور جتنی بار چاہیں لے سکتے ہیں۔

4- مہمان کھانا لے کر اپنے دوستوں اور دوسرے مہمانوں کے ساتھ کسی جگہ کھڑے ہو کر یا بیٹھ کر گپ شپ بھی لگاتے جاتے ہیں اور کھانے سے لطف اندوز ہوتے رہتے ہیں۔ یوں ماحول نہایت دوستانہ اور خوشگوار رہتا ہے۔

5- میزبان چونکہ فارغ ہوتی ہے اس لیے وہ ہر مہمان کے پاس جا کر انہیں الگ الگ توجہ دینے، حال احوال پوچھنے اور گپ شپ لگانے کا کام کرسکتی ہے۔

6- کھانے کی ڈشیں خالی ہونے پر دوبارہ بھر کر میز پر لگائی جاتی ہیں۔

4- ٹرالی میں کھانا پیش کرنا (Trolly Service)

نشستوں پر بیٹھے بیٹھے ہی افراد کو کھانا، چائے، پھل یا مشروب وغیرہ پیش کرنے ہوں تو ٹرالی کا طریقہ نہایت آسان اور بہترین

رہتا ہے۔جس سے میزبانی کرنے والے کے وقت اور قوت کی بھی بچت ہوتی ہے نیز تواضع میں بھی کوئی کمی نہیں آتی۔

-1 ٹرالی کی اوپر والی ٹرے میں کھانے پینے کی تمام اشیاء رکھی جاتی ہیں اور پلیٹیں، گلاس، پیالیاں، چمچ، کٹلری وغیرہ، نچلی ٹرے میں رکھے جاتے ہیں۔

-2 پیپر نیپکن ہر پلیٹ کے اوپر رکھا جاتا ہے یا ٹشو پیپر کا ڈبہ ٹرالی پر بھی رکھا جاتا ہے۔

-3 ہر دو یا تین ساتھ بیٹھے افراد کے درمیان ٹرالی لے جا کر، باہر کی طرف سے پلیٹیں بمع نیپکن اور کٹلری کے، مہمان کو پیش کی جاتی ہیں۔

-4 مہمان اوپر کی ٹرے سے آسانی سے کھانا اپنی پلیٹوں میں نکال لیتے ہیں۔ پھر ٹرالی اگلے دو تین ساتھ بیٹھے لوگوں کے پاس لے جا کر اسی طرح کھانا انہیں پیش کیا جاتا ہے۔حتیٰ کہ تمام مہمان کھانا لے لیں۔

-5 تھوڑی دیر بعد پھر ٹرالی مہمانوں کے سامنے باری باری لے جائی جاتی ہے۔

-6 کھانے کے استعمال شدہ برتنوں کو مہمان اپنے قریب پڑی میز پر رکھتے جاتے ہیں۔جنہیں مہمانوں کے رخصت ہونے پر اٹھایا جاسکتا ہے۔اگر کوئی ملازمہ یا معاون ہو تو وہ انہیں ٹرے میں اٹھا کے لے جاسکتی ہے۔

-7 ٹرالی پر اگر چائے، شربت یا کوئی مشروب پیش کرنا مقصود ہو تو خیال رکھیں کہ مشروب کبھی پیالیوں یا گلاس میں ڈال کر ٹرالی پر نہ رکھیں کیونکہ احتیاط کے باوجود ٹرالی ادھر اُدھر ہلنے سے ان کے چھلک جانے کا خدشہ ضرور رہتا ہے۔اس کے لیے پیالیاں اور گلاس اوپر کی ٹرے میں رکھیں۔ نچلی ٹرے میں پانی، دودھ دان یا شربت کا جگ رکھیں اور پھر ٹرالی مہمان کے سامنے کرتے ہوئے قہوہ، پانی یا شربت انڈیلیں۔

-5 ٹرے میں کھانا پیش کرنا (Tray Service)

بیٹھے بٹھائے فرد یا افراد کو کھانا، چائے یا مشروبات وغیرہ پیش کرنے کے لیے ٹرے کا استعمال بہت مقبول ہے۔جگہ محدود ہونے کے باعث ٹرے میں کھانا پیش کرنے کے لیے ذرا سی سوچ بچار کی ضرورت ہوتی ہے مثلاً ناشتے، کھانے، شام کی چائے وغیرہ کے لیے ایک ٹرے میں صرف ایک ہی شخص کو سہولت فراہم کی جاسکتی ہے۔جبکہ گلاسوں میں مشروب پیش کرنے کے لیے ایک وقت میں 6-10 اشخاص کو اور

چائے پیش کرنے کے لیے چائے کی پیالیاں بمعہ چینی دان(Sugarpot) ، دودھ دان(Milkpot) وغیرہ سے 4-3 تک اشخاص کی تواضع ہوسکتی ہے۔

ٹرے میں برتن لگانے کا طریقہ:

ٹرے لگانے کے لیے درج ذیل باتوں کا خیال رکھنا ضروری ہے۔

1- ٹرے دھلی ہوئی، خشک اور صاف ستھری ہونی چاہیے اور اسے پکڑنے کے لیے دستے یا کنارے نہایت مضبوط ہونے چاہییں۔

2- ٹرے پر کور بچھانا چاہیے۔ جو موٹے اور وزنی کپڑے کا، کلف شدہ اور استری شدہ ہونا چاہیے تاکہ اکٹھا نہ ہوسکے۔ ٹرے کور کا سائز اتنا ہونا چاہیے جو ٹرے کے کناروں کے اندر تک پورا آسکے اور ٹرے سے باہر کو ہرگز لٹکا ہوا نہ ہو۔

3- ٹرے میں جگہ محدود ہونے کے باعث کھانے کے لیے درکار دو تین پلیٹیں اور سوپ کی پیالی الگ الگ نہیں رکھے جاتے بلکہ انہیں اوپر تلے رکھ کر ان پر سوپ کی پیالی رکھیں۔ سالن، روٹی اور چاول وغیرہ گنجائش بنا کر باقی جگہ پر رکھیں۔ پلیٹوں کے دائیں جانب چمچ اور چھری اور بائیں جانب کانٹے رکھیں۔ دائیں ہاتھ چھری کی نوک کے اوپر پانی کا گلاس رکھیں۔

4- ٹرے پکڑتے وقت اس کا سیدھا رخ کھانے والے کی طرف ہو۔ یعنی گلاس والا کنارہ میزبان کے بائیں ہاتھ ہو اور پلیٹیں کھانے والے کے بالکل سامنے دائیں ہاتھ ہوں۔

5- چمچ، چھری اور کانٹے کے دستے کے سیدھے رخ کھانے والے کی طرف ہوں۔

ٹرے میں برتن لگانے کا طریقہ

-6 پیالیوں کے پکڑنے والے کنڈوں کے رخ مہمان کے دائیں جانب ہوں۔

ٹرے میں کھانا لگانے کا طریقہ:

ٹرے میں کھانا لگانے کے طریقے درج ذیل ہیں۔

(i) ایک فرد کے لیے ٹرے لگانا (ii) زیادہ افراد کے لیے ٹرے لگانا

(i) ایک فرد کے لیے ٹرے لگانا

جب کوئی شخص بیمار ہو یا کسی ایک شخص کو اکیلے کھانا پیش کرنا مقصود ہو تو اس کے لیے مندرجہ ذیل باتوں کا خیال رکھنا ضروری ہے۔

-1 ٹرے پکڑنے میں آسان ہونا چاہیے۔ کنارے ہلکے سے اٹھے ہوں تا کہ برتن پھسلنے نہ پائیں اور ٹرے کا سائز اتنا ضرور ہو جس میں ایک شخص کے لیے کھانے کے ضروری برتن اور کھانے کے ڈونگے با آسانی سما سکیں۔

-2 ٹرے پر ٹرے کور (Tray Cover) بچھالیں۔ ٹرے کور نہایت ہلکا پھلکا لیکن کناروں سے قدرے وزنی ہونا چاہیے تا کہ ٹرے پر سے کِھسکنے نہ پائے۔

-3 ٹرے کی جگہ چونکہ محدود ہوتی ہے اس لیے اس میں برتن رکھتے وقت اس بات کا خیال رکھنا ضروری ہے کہ کم سے کم برتن لگائے جائیں اور برتن ایسے ہوں جن میں زیادہ سے زیادہ چیزیں کھائی جا سکیں۔ مثلاً ایک بڑی پلیٹ کے اُوپر ایک گہری پلیٹ رکھیں۔ گہری پلیٹ میں دلیا، سوپ یا ایسی ہی کھانے کے آغاز میں لی جانے والی رقیق چیز کھائی جاسکتی ہے اور اس کے بعد بڑی پلیٹ میں چاول یا چپاتی اور نیم خشک سالن، دہی، سلاد وغیرہ کھائے جاسکتے ہیں۔ ٹرے میں رکھے جانے والے ڈونگے بھی چھوٹے اور مختلف وضع کے ہوں۔

-4 ٹرے میں برتن اور پیش کیے جانے والے کھانے کے ڈونگے اس ترتیب سے رکھیں کہ ڈونگوں سے کھانا پلیٹ میں ڈالنا آسان ہو۔ کھاتے وقت پلیٹ سامنے کی جانب اور ڈونگے بائیں ہاتھ یا اوپر کی جانب ہوں تا کہ کھانے میں رکاوٹ پیدا نہ ہو۔ نیپکن پلیٹ کے اوپر بائیں طرف رکھیں۔

-5 ٹرے کو مزید دلکش بنانے کے لیے اس کے بائیں طرف چھوٹی اور ہلکی پھلکی سی پھولوں کی آرائش بھی رکھی جاسکتی ہے۔

(ii) ایک سے زیادہ افراد کے لیے ٹرے لگانا

جب کھانا یا مشروبات ایک سے زیادہ افراد کو پیش کرنے ہوں تو مختلف اشیا ٹرے میں دو تین بار پیش کرنی پڑتی ہیں۔ جن میں سب سے پہلے پلیٹیں، چمچ یا کانٹے اور اس کے ساتھ کم از کم ایک دو کھانے کی اشیا پیش کرنی چاہییں۔ کھانے کی باقی دو تین چیزوں کے ہمراہ پانی بھی پیش کیا جاسکتا ہے یا پھر پانی بعد میں الگ بھی پیش کیا جاسکتا ہے۔

زیادہ افراد کو کھانا پیش کرتے وقت پلیٹیں اور پیالیاں وغیرہ ایک دوسرے کے اوپر تلے ڈھیری کی صورت میں رکھنی چاہییں۔نیپکن بمطابق جگہ یا تو ہر پلیٹ کے اوپر رکھا جاسکتا ہے یا پھر بائیں طرف اکٹھے بھی رکھے جاسکتے ہیں۔

9.2 کھانا کھانے کے آداب وطور طریقے (Table Manners and Etiquettes)

اسلامی نقطۂ نظر سے کھانا مشرقی طریقے سے پیش کیا جائے یا مغربی طریقے سے، آپ کھانا اپنے گھر میں کھا رہی ہوں یا کسی اور جگہ پر۔ ہمیشہ کھانا کھانے کے آداب اور طور طریقوں کو مدنظر رکھنا چاہیے۔ مثلاً

1- جب آپ دسترخوان پر کھانا کھانے کے لیے آئیں تو آپ کا لباس صاف ستھرا ہونا چاہیے۔

2- اپنے ہاتھ صابن سے اچھی طرح دھولیں اور ان کو تولیے سے نہ پونچھیں کیونکہ یہ سنت رسول ﷺ ہے اور ہمارے پیارے نبی حضرت محمد صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم بھی کھانا نوش فرمانے سے پہلے اپنے دستِ مبارک دھونے کے بعد پونچھتے نہیں تھے۔

3- کھانے پر ہمیشہ وقت پر پہنچیں کیونکہ اگر آپ کھانے پر دیر سے پہنچیں گی تو کھانا ٹھنڈا ہو جائے گا اور دسترخوان پر بیٹھے ہوئے دیگر افراد کو بھی آپ کے انتظار کی زحمت ہوگی۔

4- جب تک گھر کے بزرگ یا میزبان کھانے پر نہ بیٹھ جائیں آپ کھانے کے لیے نہ بیٹھیں۔

5- کرسی پر ہمیشہ بائیں جانب سے بیٹھیں۔

6- کھانا شروع کرنے کے لیے اس وقت تک انتظار کریں جب تک میز پر بیٹھے سب لوگ کھانا پلیٹوں میں نہ ڈال لیں۔

7- کھانا شروع کرنے سے پہلے بِسۡمِ اللّٰہِ الرَّحۡمٰنِ الرَّحِیۡمِ پڑھیں۔

8- ڈش سے کھانا ہمیشہ ایک طرف سے نکالیں۔ ڈش کے درمیان چمچ مار کر کھانے کو بدوضع نہ کریں۔

9- پلیٹ میں کھانا اتنا ہی ڈالیں جتنا آپ کھاسکیں۔ ضرورت ہو تو دوسری مرتبہ لیا جاسکتا ہے کیونکہ اگر زائد کھانا پلیٹ میں پڑا رہے تو ضائع ہوسکتا ہے۔ یوں بھی رزق کا ضیاع گناہ ہے۔

10- کھانا اچھی طرح چبا کر کھائیں۔ کھانا چباتے وقت منہ سے آوازیں نہ نکالیں۔ ہمیشہ چھوٹا نوالہ لیں اور جب نوالہ منہ میں ہو تو باتیں نہ کریں۔ جلدی جلدی کھانا کھانے سے کھانا صحیح طور پر ہضم نہیں ہوتا۔

11- کھانا کھاتے وقت کھانے میں نقص نہ نکالیں اور نہ ہی دسترخوان پر بیٹھ کر ناک بھوں چڑھائیں۔

12- کھانا لیتے اور کھاتے وقت احتیاط برتیں تاکہ دسترخوان پر سالن وغیرہ نہ گرے

13- کھانا کھاتے وقت پلیٹ پر بہت زیادہ نہ جھکیں۔

14- جب آپ کو کھانا پیش کیا جائے تو ہر کھانے کو شکریے کے ساتھ قبول کریں اور پیش کیے جانے والے کھانے کو کبھی رد نہ کریں۔ آداب کا تقاضہ ہے کہ میزبان کی خوشی کی خاطر ایک نوالہ یا آدھا چمچ ضرور لیں۔

15- دسترخوان پر آپ کے اردگرد جو لوگ بیٹھے ہوں انہیں اپنے قریب رکھی ہوئی کھانے کی چیزیں پیش کرتی رہیں۔

16- جب تک سب لوگ کھانا ختم نہ کرلیں آپ بھی دسترخوان پر بیٹھی رہیں۔

17- کھانا ختم کرنے پر اللہ کا شکر ادا کرنا چاہیے۔حضرت ابوایوبؓ سے روایت ہے کہ جب رسول اللہ صلی اللہ علیہ والہ وسلم کھانا کھاتے یا پانی پیتے تو یہ دعا پڑھتے۔

أَلْحَمْدُ لِلّٰهِ الَّذِي أَطْعَمَنَا وَسَقَانَا وَجَعَلَنَا مِنَ الْمُسْلِمِيْنَ ط

ترجمہ: سب تعریف اُس اللہ کی جس نے ہمیں کھلایا، پلایا اور مسلمان بنایا۔

اہم نکات

1- کھانا پیش کرنے سے مراد تیار کھانوں کو افرادخانہ یا دیگر افرد تک مختلف طریقوں سے پیش کرنے سے ہے۔

2- جس طرح ذائقے، توانائی اور لذت سے بھرپور کھانا بنانا فن ہے۔اسی طرح خوبصورتی اور دلکش انداز سے کھانا پیش کرنا بھی نہایت اہمیت کا حامل ہے۔

3- میز یا دسترخوان کے تمام لوازمات کھانوں کی رونق اور شان بڑھاتے ہیں۔اس لیے ان کا انتخاب نہایت سوچ بچار سے کیا جائے تو کھانوں کی کشش بڑھانے اور ماحول کو خوشگوار بنانے میں یہ اہم کردار ادا کرتے ہیں۔

4- کھانا مختلف طریقوں سے پیش کیا جاتا ہے۔مثلاً مشرقی طریقہ، مغربی طریقہ، بوفے طریقہ، ٹرالی میں اور ٹرے میں۔

5- مشرقی طریقے سے کھانا دسترخوان پر یا میز پر پیش کیا جاتا ہے۔

6- مغربی طریقے سے کھانا میز پر پیش کیا جاتا ہے اور اس کے لیے رسمی انداز/ طریقہ اور غیر رسمی انداز/طریقہ استعمال ہوتے ہیں۔

7- غیر رسمی طریقے میں کھانے پر ماحول نہایت خوشگوار، دوستانہ اور بے تکلفانہ ہوتا ہے۔یہ نہایت آسان طریقہ ہے اور اس میں برتن لگانے یا کھانا کھانے کے کوئی قاعدے یا اصول نہیں ہوتے۔

8- رسمی طریقہ کھانا پیش کرنے کا نہایت پرتکلف، شاہانہ اور پروقار طریقہ ہے۔

9- رسمی طریقے سے کھانا پیش کرنے کے چند اصول وقواعد ہوتے ہیں جن کی پابندی کرنا ضروری ہے۔اس لیے یہ قدرے مشکل

طریقہ ہے اور عام استعمال کے لیے مناسب نہیں۔ کیونکہ اس طریقہ میں کھانا پیش کرنے کے لیے کم و بیش اتنے لوگوں کی ضرورت ہوتی ہے۔ جتنے کھانے پیش کرنے ہوں۔ اسی وجہ سے یہ طریقہ بڑے بڑے ہوٹلوں یا امرا کے ہاں نہایت پرتکلف دعوتوں کے لیے محدود پیمانے پر استعمال ہوتا ہے۔

10- بوفے طریقہ کھانا پیش کرنے کا الگ نوعیت کا طریقہ ہے۔ جس میں عموماً کھڑے ہو کر کھانا کھایا جاتا ہے۔ مہمانوں کے لیے پر لطف اور میزبان کے لیے نہایت آسان، پر آسائش اور با کفایت طریقہ ہے۔ جس میں کم جگہ پر زیادہ لوگوں کی میزبانی کی جا سکتی ہے اور وقت و طاقت بھی کم صرف ہوتی ہے۔

11- نشستوں پر بیٹھے بیٹھے افراد کو کھانا، چائے، پھل یا مشروبات وغیرہ پیش کرنے کے لیے ٹرالی کا طریقہ آسان اور بہترین ہے۔

12- بیٹھے بیٹھے فرد یا افراد کو کھانا، چائے یا مشروبات پیش کرنے کے لیے ٹرے کا استعمال نہایت مقبول ہے۔ ٹرے میں ایک فرد کو یا زیادہ افراد کو با آسانی کھانا پیش کیا جا سکتا ہے۔

13- اسلامی نقطہ نظر سے کھانا مشرقی طریقے سے پیش کیا جائے یا مغربی طریقے سے ہمیشہ کھانا کھانے کے آداب کو مدنظر رکھنا چاہیے۔

14- کھانا صاف ستھرے ہاتھوں سے کھانا چاہیے۔ کھانا شروع کرنے سے پہلے بِسْمِ اللّٰہِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ پڑھنی چاہیے۔ کھانا ختم کرنے پر اللہ کا شکر ادا کرنا چاہیے اور یہ دعا پڑھنی چاہیے۔ اَلْحَمْدُ لِلّٰهِ الَّذِي أَطْعَمَنَا وَسَقَانَا وَجَعَلَنَا مِنَ الْمُسْلِمِيْنَ ط

ترجمہ: سب تعریف اُس اللہ کی جس نے ہمیں کھلایا، پلایا اور مسلمان بنایا۔

سوالات

1- ذیل میں دیے گئے بیانات میں ہر بیان کے نیچے چار ممکنہ جوابات دیے گئے ہیں۔ درست بیان کے گرد دائرہ لگائیں۔

(i) لذیذ اور صحت بخش کھانا پیش کرنا کیا ہے؟

(الف) کام (ب) آرٹ (ج) طریقہ (د) عمل

(ii) میز یا دسترخوان کے تمام لوازمات کھانوں کی کیا بڑھاتے ہیں؟

(الف) رونق و شان (ب) کشش (ج) سائز (د) اشتہا

(iii) بنیادی طور پر کھانا پیش کرنے کے کتنے طریقے ہیں؟

(الف) ایک (ب) دو (ج) چار (د) پانچ

(iv) غیر رسمی طریقہ میں ماحول کیسا ہوتا ہے؟

(الف) پرتکلف (ب) خوشگوار، بے تکلف اور دوستانہ

(ج) پروقار (د) رسمی

(v) بوفے کھانا پیش کرنے کا کیسا انداز ہے؟

(الف) غیر رسمی (ب) رسمی (ج) پرتکلف (د) خوشگوار

(vi) بیٹھے بٹھائے افراد کو کھانا پیش کرنے کے لیے کس کا استعمال بہت مقبول ہے؟

(الف) ٹرے (ب) میز (ج) دسترخوان (د) بوفے

(vii) کھانا کس طرح کھانا چاہیے؟

(الف) جلدی جلدی (ب) بڑے بڑے نوالے لے کر

(ج) چھوٹے نوالے لے کر (د) نگل کر

(viii) میز پر کس جانب سے بیٹھنا چاہیے؟

(الف) بائیں (ب) دائیں (ج) سامنے (د) پیچھے

-2 مختصر جوابات تحریر کریں؟

(i) کھانا پیش کرنے کے کتنے طریقے ہیں؟

(ii) کھانا پیش کرنے کے اصول بیان کریں؟

(iii) میز یا دسترخوان کے لوازمات میں کیا کیا چیزیں شامل ہیں؟

(iv) غیر رسمی طریقے سے کھانا کیونکر پیش کیا جاتا ہے؟

(v) ٹرے میں کھانا کتنے طریقوں سے پیش کیا جاسکتا ہے؟

(vi) کورس (Course) سے کیا مراد ہے؟

(vii) رسمی انداز میں کھانا پیش کرنے کی کیا ترتیب ہوتی ہے؟

-3 تفصیلی جوابات تحریر کریں۔

(i) کھانا پیش کرنے کی کیا اہمیت ہے؟

(ii) میز پر مشرقی طریقے سے کھانا پیش کرنے کا طریقہ لکھیں۔

(iii) مغربی طریقے میں رسمی انداز سے کھانا کیونکر پیش کیا جاتا ہے؟

(iv) بوفے طریقے سے کھانا پیش کرنے کا طریقہ لکھیں۔

(v) ایک فرد کے لیے اور زیادہ افراد کے لیے ٹرے لگانے کا طریقہ لکھیں۔

(vi) کھانا کھانے کے آداب اور طور طریقے لکھیں۔

عملی کام (Practical Work)

-1 کمرہ جماعت میں بوفے طریقے، ٹرالی اور ٹرے میں کھانا پیش کرنے کے طریقوں کی عملی مشق کریں۔

-2 اپنی فائل میں کھانا پیش کرنے کے طریقے بمعہ تصاویر لکھیں۔

سرگرمیاں

- آپ کے گھر میں کھانا پیش کرنے کے لیے کون سا طریقہ زیادہ استعمال ہوتا ہے؟
- طلبہ کے گروپ بنا کر کھانا پیش کرنے کے مختلف طریقوں پر بحث کریں۔

☆......☆......☆