

## کھانا پیش کرنے کے طریقے

کھانا خواہ کس قدر خوش ذائقہ کیوں نہ ہو جب تک اسے دلکش انداز سے پیش نہ کیا جائے اس کی خصوصیات ابھر کر سامنے نہیں آسکتیں۔ اور جذبے، لگن اور کئی گھنٹوں کی محنت سے تیار کیا گیا کھانا وہ داد و تحسین وصول نہیں کرتا جس کا وہ حقدار ہوتا ہے۔ کھانا پیش کرنے کا انداز اس قدر اہم ہوتا ہے کہ ایک نہایت سادہ اور معمولی کھانے کو تھوڑی سی توجہ سے پیش کیا جائے تو نگاہوں کو اپنی طرف راغب کر لیتا ہے اور کھانے کی اشتہا بڑھاتا ہے۔

### کھانا پیش کرنے کے تین طریقے ہیں

1- ٹرے میں 2- فرش پر دسترخوان بچھا کر (مشرقی طریقہ) 3- میز پر (مغربی طریقہ)  
کھانا خواہ مندرجہ بالا کسی بھی طریقے سے پیش کیا جائے اس کی دلکشی بڑھانے کے لیے مندرجہ ذیل اقدامات پر عمل درآمد کرنا ضروری ہے۔

1- دسترخوان، میز پوش اور ٹرے کو سب بالکل صاف ستھرے داغ دھبوں اور شکنوں سے پاک اور ہلکے کلف لگے ہوئے ہونے چاہئیں اور یہ کسی سوتی اور نسبتاً موٹے کپڑے کے ہونے چاہئیں۔ تاکہ نہ تو یہ خود پھسلنے پائیں اور نہ ہی ان پر رکھے برتن پھسلتے اور کھکتے رہیں۔

2- ہاتھ پونچھنے کے لیے نینیکن بھی صاف ستھرے، ہلکی کلف لگے ہوئے اور استری شدہ ہونے چاہئیں۔

3- کھانا جس طریقے سے بھی پیش کیا جائے تمام برتنوں کی وضع اور ساز بالکل یکساں نہیں ہونے چاہئیں۔ اس سے یکسانیت اور غیر دلکش تاثر پیدا ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ مختلف ساز اور وضع کے ڈونگے اور ڈشیں نہ صرف دیکھنے میں خوشنما لگتے ہیں بلکہ ان سے جگہ کی بھی بہت کفایت ہو جاتی ہے۔ اور کم جگہ میں زیادہ چیزیں پیش کی جاسکتی ہیں۔

4- برتنوں اور میز پوش وغیرہ کے رنگوں میں تھوڑا بہت فرق ہونا ضروری ہے۔ یعنی ڈونگے کا رنگ بھی کھانے کے ہم رنگ نہیں ہونا چاہیے۔ مثلاً سفید ٹرے کو پر سفید پلیٹ میں سفید اُبلے ہوئے چاول نہ رکھے جائیں یا سواری ڈش میں گوشت یا سواری رنگ کے کباب یا گلابی برتن میں گاجر کا حلوہ نہ رکھا جائے۔ یہ احتیاط اس لیے ضروری ہے کہ نہایت لذیذ کھانے محض رنگوں کی یکسانیت کی وجہ سے انتہائی غیر دلکش تاثر پیدا کرنے لگتے ہیں اور کھانے کی طرف رغبت میں رکاوٹ پیدا کر سکتے ہیں۔

5- کھانے کی دلکشی بڑھانے کے لیے برتنوں اور میز پوش یا ٹرے کو وغیرہ کو سادہ اور ہلکے رنگ میں ہونا چاہیے۔ ڈیزائن کی بھرمار، کھانے کی سجاوٹ اور رنگ و روپ پر اثر انداز ہوتی ہے۔

6- کھانا خواہ دسترخوان، میز یا ٹرے میں پیش کیا جائے۔ اس کی رونق دو بالا کرنے کے لیے میز اور دسترخوان کے درمیان میں اور

ٹرے کے بائیں طرف ہلکی پھلکی اور تازہ پھولوں کی ایسی سجاوت یا آرائش ہونی چاہیے جو کھانوں پر حاوی نہ ہو۔

7- برتن لگاتے وقت خیال رکھنا چاہیے کہ کھج کے دستوں، پلیٹوں، پیالی کے کندوں اور دیگر اشیا کا رخ انہیں استعمال کرنے والے

شخص کی جانب رہے۔ حتیٰ کہ پکڑتے وقت بھی یہ خیال رکھنا ضروری ہے کہ ٹرے اوپر کی جانب یعنی اس طرف سے پکڑی جائے جس طرف ڈونگے اور کھانے پینے کی اشیا رکھی ہوں اور برتنوں کا رخ کھانے والے کی جانب رہے۔

8- میز یا دسترخوان پر جو جگہ ایک شخص کے سامنے آتی ہے۔ وہ ”کور“ (Cover) کہلاتی ہے۔ اگر ایک کور پر برتن لگانے کا طریقہ

آجائے تو میز یا دسترخوان پر خواہ کتنے ہی لوگوں کے لیے برتن لگانے مقصود ہوں آسان رہتے ہیں۔ ایک کور دراصل ایک

میٹ (Mat) پر بھی مشتمل ہو سکتا ہے۔ جس پر اتنی جگہ ضرور ہونی چاہیے کہ ایک شخص کے لیے کھانے کے تمام برتن با آسانی

پورے آسکیں۔ مثلاً ایک بڑی پلیٹ، ایک کوارٹر پلیٹ، پیالی، ایک گلاس، نیپکن، چمچ، چھری کاٹنے وغیرہ۔

1- ٹرے میں کھانا پیش کرنا

کھانا مشرقی انداز سے پیش کیا جائے یا مغربی انداز سے۔ ٹرے کا استعمال ہر جگہ کثرت سے ہوتا ہے۔ ٹرے پر کھانا لگانے کے

بھی دو طریقے 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 کیلے کھانا پیش کرنا مقصود ہو تو اس کے لیے مندرجہ ذیل باتوں کا خیال رکھنا ضروری ہے۔

1- ٹرے ایسا ہونا چاہیے۔ جو پکڑنے میں آسان ہو۔ کنارے ہلکے سے اٹھے ہوں تاکہ برتن پھسلنے نہ پائیں اور ٹرے کا سائز اتنا بڑا

ضرور ہو جس میں کہ ایک شخص کے لیے کھانے کے ضروری برتن اور کھانے کے ڈونگے با آسانی آسکیں۔

2- ٹرے پر ٹرے کور (Tray Cover) بچھانا چاہیے۔

3- ٹرے کو نہایت ہلکا پھلکا ہونا چاہیے۔ لیکن کناروں پر سے قدرے وزنی ہونا چاہیے۔ تاکہ ٹرے پر سے ہٹنے نہ پائے۔

4- ٹرے کی جگہ چونکہ محدود ہوتی ہے اس لیے اس میں برتن رکھتے وقت بھی 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 جاسکیں۔ مثلاً ایک بڑی پلیٹ جس کے اوپر ایک گہری پلیٹ بھی

رکھی جاسکتی ہے۔ گہری پلیٹ میں دلیا، سوپ یا ایسی ہی کھانے کے آغاز میں کھائی 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

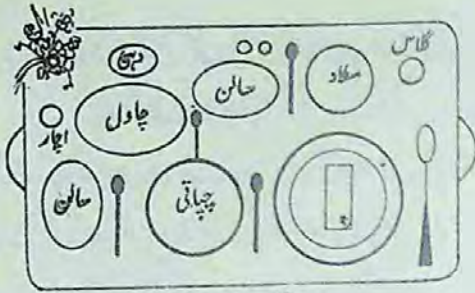
ڈونگے بھی چھوٹے اور مختلف ذائقے کے ہونے چاہئیں تاکہ جگہ بیکار ضائع نہ ہو۔

5- ٹرے میں برتن اور پیش کیے جانے والے کھانے کے ڈونگے اس ترتیب سے رکھنے چاہئیں کہ ڈونگوں سے پلیٹ میں ڈال کر

کھانا آسان ہو۔ کھاتے وقت پلیٹ سامنے رہے اور ڈونگے بائیں ہاتھ یا اوپر کی طرف رہیں۔ ڈونگا بائیں ہاتھ رکھنے کا فائدہ یہ

ہوتا ہے کہ چونکہ کھانا کھاتے وقت صرف دایاں ہاتھ زیادہ استعمال ہوتا ہے اور بائیں ہاتھ فارغ رہتا ہے اس لیے کھانے میں رکاوٹ پیدا نہیں ہوتی۔ نیپکن پلیٹ کے اوپر بائیں طرف رکھا جاسکتا ہے۔

6- ٹرے کو مزید دلکش بنانے کے لیے اس کے بائیں طرف چھوٹی اور ہلکی پھلکی سی پھولوں کی آرائش بھی رکھی جاسکتی ہے۔ (شکل 12.1)



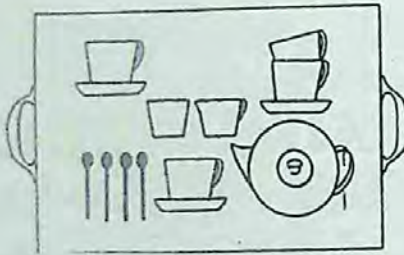
(شکل 12.1)

(ii) ایک سے زائد افراد کے لیے ٹرے لگانا

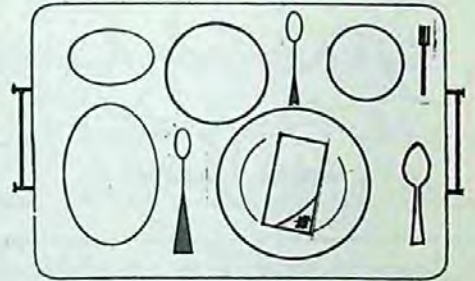
جب کھانا یا مشروبات ایک سے زائد لوگوں کو پیش کرنا مقصود ہوں تو مختلف اشیائے میں دو تین بار پیش کرنی پڑتی ہیں۔ جن میں سب سے پہلے پلیٹیں، چمچ یا کانٹے اور اس کے ساتھ کم از کم ایک دو کھانے کی اشیاء پیش کرنی چاہئیں۔ کھانے کی باقی دو تین چیزوں کے ہمراہ پانی بھی پیش کیا جاسکتا ہے یا پھر پانی بعد میں الگ بھی پیش کیا جاسکتا ہے۔

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

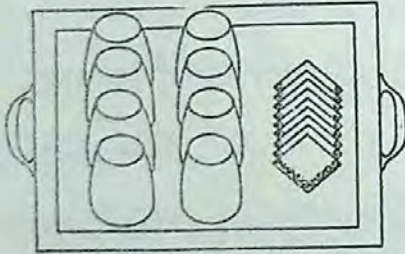
مختلف اشیاء کو ٹرے میں پیش کرنے کے نمونے



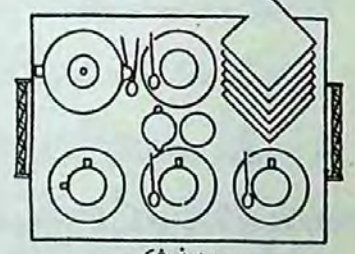
ٹرے میں چائے یا کافی پیش کرنا



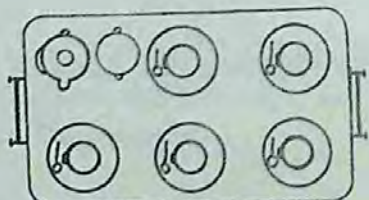
ٹرے میں زیادہ لوگوں کو کھانا پیش کرنا



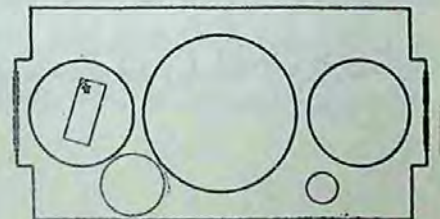
مشروب ٹرے میں پیش کرنا



چائے یا کافی پیش کرنا



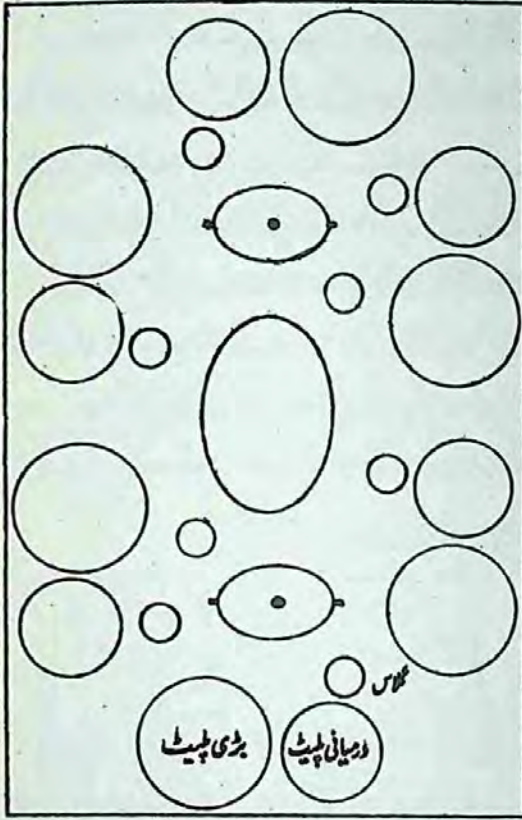
چائے کا تودہ پیالیوں میں ڈال کر دودھ اور چینی کے ہمراہ پیش کرنا



چائے کے لیے ٹرے میں پلیٹیں اور کھانے کی اشیاء پیش کرنا

## 2- مشرقی انداز میں یاد دسترخوان پر کھانا پیش کرنا

کھانا کھانے کا روایتی مشرقی انداز تو فرش پر دسترخوان بچھا کر کھانے کا ہی ہے۔ لیکن آج کل زمانے کی جدت اور لباس درست



شکل 12.3

رکھنے کے تقاضوں کی وجہ سے عام طور پر کھانا میز پر بھی کھایا جانے لگا ہے۔ کھانا دسترخوان پر کھایا جائے یا میز پر۔ مشرقی انداز کے مطابق کھانا نہایت سادہ انداز میں پیش کیا جاتا ہے۔ جس میں چھری، کانٹے بلکہ چمچ کا استعمال نہیں کیا جاتا۔ کیونکہ کھانا ہاتھ سے ہی کھایا جاتا ہے۔ پہلے فرنی، کھیر، گجر بلا اور ایسے میٹھے کھانے بھی انگلی ہی کی مدد سے کھالیے جاتے تھے۔ لیکن آج کل ایسی چیزوں کے لیے چھوٹے چمچ کا استعمال عام شروع ہو گیا ہے۔ اسی طرح چائے میں چینی پہلے تو ساتھ ہی پکالی جاتی تھی۔ لیکن اب چائے یا تھوے کے ساتھ بھی چینی ملانے کے لیے چمچ کا استعمال ہونے لگا ہے۔

کھانا دسترخوان پر کھایا جائے یا میز پر۔ مشرقی انداز میں کھانا پیش کرنے اور ایک شخص کے لیے برتن شکل 12.3 کے طریقے سے لگائے جاتے ہیں اور لوگوں کی تعداد کے مطابق آنے سامنے یا چاروں اطراف میں ایسے ہی برتنوں کے سیٹ فی کس حساب سے جن دیے جاتے ہیں۔

کھانے اور پکوان کی ڈشیں اور ڈونگے، چٹنیاں، اچار وغیرہ دسترخوان یا میز کے درمیانی حصے میں رکھے جاتے ہیں تاکہ چاروں طرف سے ہاتھ بڑھا کر سب کے لیے کھانا لینا آسان رہے۔

## 3- مغربی انداز میں کھانا پیش کرنا

مغربی انداز میں کھانا میز پر بیٹھ کر یا کھڑے ہو کر کھایا جاتا ہے۔ کھڑے ہو کر کھانے کے طریقے کو "بونے" (Buffet) کا طریقہ کہا جاتا ہے۔ مغربی طریقے میں چمچ، کانٹے اور نیپکن کا استعمال ضروری ہوتا ہے اور وہی، سالن وغیرہ کے لیے الگ الگ پلیٹ کی بجائے مغربی طریقے میں ایک ہی بڑی چمپٹی پلیٹ (Full Plate) استعمال ہوتی ہے۔ گہری پلیٹ یا پیالے کا استعمال صرف رقیق کھانوں کے لیے کیا جاتا ہے۔ جیسے دلیا، سوپ وغیرہ۔

## (i) میز پر بیٹھ کر کھانے کا انداز

میز پر بیٹھ کر بھی کھانا دو طریقوں سے پیش کیا جاتا ہے۔

د۔ غیر رسمی انداز

ب۔ رسمی انداز

دن بھر کے کھانوں میں زیادہ تر دوپہر کا کھانا اور شام کی چائے غیر رسمی انداز میں کھائے جاتے ہیں۔ جبکہ ناشتہ اور رات کا کھانا رسمی

انداز میں کھائے جاتے ہیں۔

(Informal Method) غیر رسمی انداز

غیر رسمی انداز میں تمام کھانے کی چیزوں کے برتنوں اور طعام کو تقریباً ایک ہی بار میز پر چین دیا جاتا ہے۔ البتہ بیٹھا بعد میں پیش ہوتا

ہے۔ اور اس کے برتن بھی بعد میں رکھے جاتے ہیں۔

ب۔ رسمی انداز (Formal Method)

رسمی انداز میں جیسا کہ نام سے ہی واضح ہے کہ انداز پر تکلف ہوتا ہے اور میز پر صرف اس کھانے کے برتن چنے جاتے ہیں۔ جو

سب سے پہلے پیش کرنا مقصود ہو۔ مثلاً سوپ وغیرہ۔ اگر سوپ پہلے ہی دوسرے کمرے میں پیش کیا جا چکا ہو تو ”سلاڈ“ یا پھر چاول وغیرہ۔ اور

پھر مختلف کھانوں کے ساتھ ان کے برتنوں کے بھی مختلف دور (Courses) چلتے ہیں۔ اور کھانے میز پر چنے نہیں جاتے بلکہ میزبان مسلسل

استعمال شدہ برتن اٹھانے، صاف برتن لانے اور اگلے کھانے پیش کرنے میں مصروف رہتی ہے۔ کھانا پیش کرنے، برتن اٹھانے اور رکھنے

کا کام مہمانوں کے بائیں طرف سے کیا جاتا ہے۔ جبکہ پانی، چائے یا شربت وغیرہ دائیں طرف سے پیش کیا جاتا ہے۔

رسمی اور غیر رسمی انداز میں میز لگانے کے لیے ایک شخص کی نشست کے سامنے برتن (شکل 12.4) کے مطابق چنے جاتے ہیں۔

## (ii) بونے طریقے سے کھانا پیش کرنا

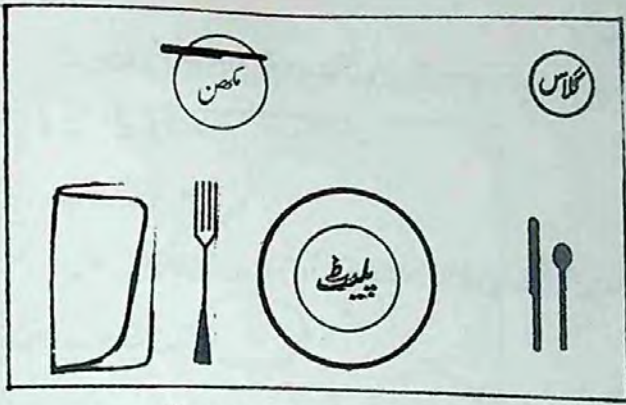
کھانا پیش کرنے کا یہ مغربی انداز کھڑے ہو کر کھانے پر مشتمل ہے۔ جو عام طور پر بڑی بڑی دعوتوں کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

جس کے لیے میز پر تمام برتن، چھریاں، کانٹے اور چمچ کے علاوہ سارے پکوان ایک ہی وقت میں اس طرح چین دیے جاتے ہیں کہ مہمان ایک

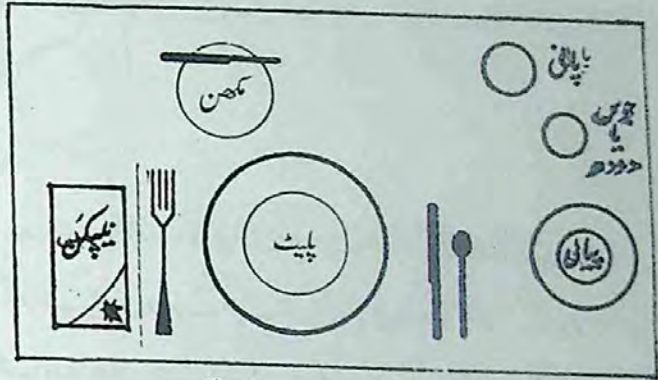
طرف سے پلیٹیں، چھریاں اور کانٹے وغیرہ بتدریج لیتے ہوئے باری باری سارے کھانے لے کر ایک طرف کھڑے ہو کر گفتگو بھی کرتے رہیں

اور جتنی بار دوبارہ چاہیں پھر آسانی سے بمطابق مرضی کھانا خود ہی ڈال لیں۔ بونے طریقے سے کھانا پیش کرنے کے خاکے شکل (12.5)

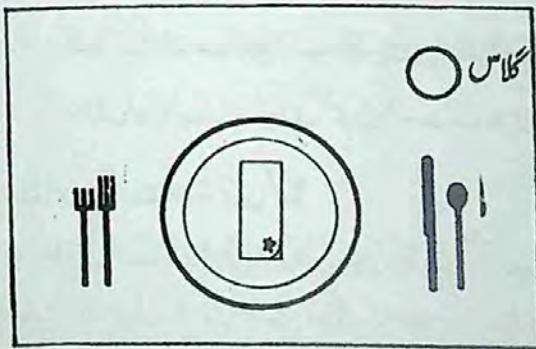
میں دیے گئے ہیں۔



غیر رسمی انداز میں ظہرانہ کے لیے آراستگی

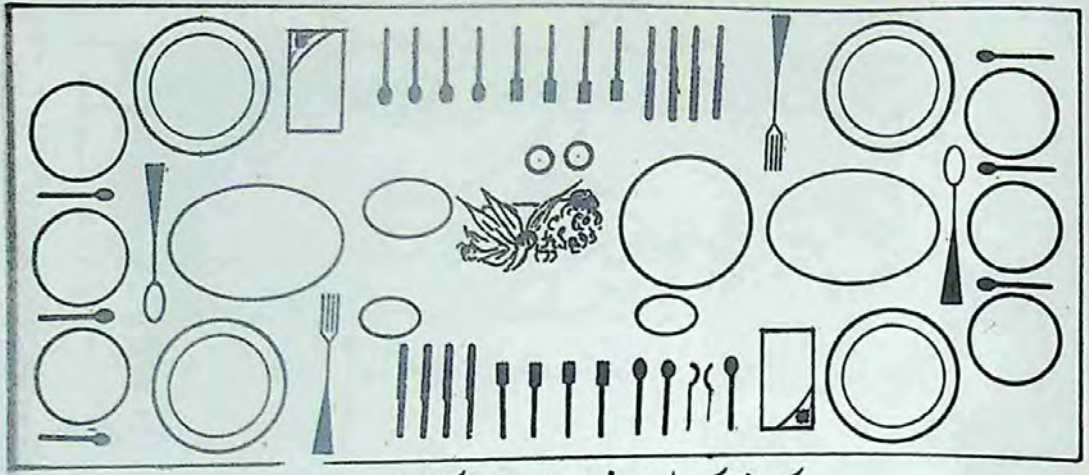


ناشتے کے لیے میز پر چنے بنے

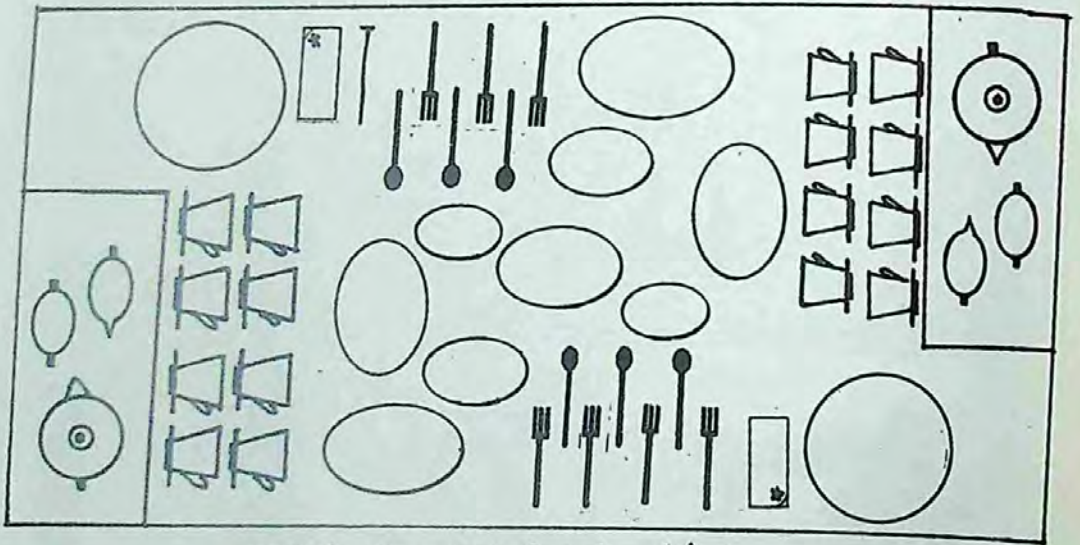


چائے کے لیے رسمی انداز میں آراستگی

شکل (12.4)



کھانے کے لیے بونے طرز میں برتنوں کی ترتیب



چائے کے لیے بونے طرز میں برتنوں کی ترتیب

(شکل 12.5)

## عملی کام

کھانا پیش کرنے کے مختلف طریقوں کو مد نظر رکھتے ہوئے جماعت میں تیار کیے گئے کھانے پیش کریں۔

### سوالات

- 1- کھانا پیش کرنے کے لیے کون کون سے طریقے استعمال ہوتے ہیں؟ تفصیلاً لکھیں۔
- 2- ٹرے میں مختلف اشیاء کو پیش کرنے کا طریقہ تصاویر کی مدد سے واضح کریں۔
- 3- مغربی طریقے سے کھانا پیش کرنے کے طریقوں پر تفصیلاً نوٹ لکھیں۔
- 4- خالی جگہوں کو پُر کریں۔
  - (i) تمام برتنوں کی وضع اور..... بالکل یکساں نہیں ہونے چاہئیں۔
  - (ii) ٹرے کے اوپر ڈالنے کے لیے کوہ نہایت..... ہونا چاہیے۔
  - (iii)..... انداز کے مطابق کھانا نہایت سادہ انداز میں پیش کیا جاتا ہے۔
  - (iv) رکی انداز میں کھانا..... ہوتا ہے۔
  - (v)..... کا استعمال صرف رقیق کھانوں کے لیے کیا جاتا ہے۔