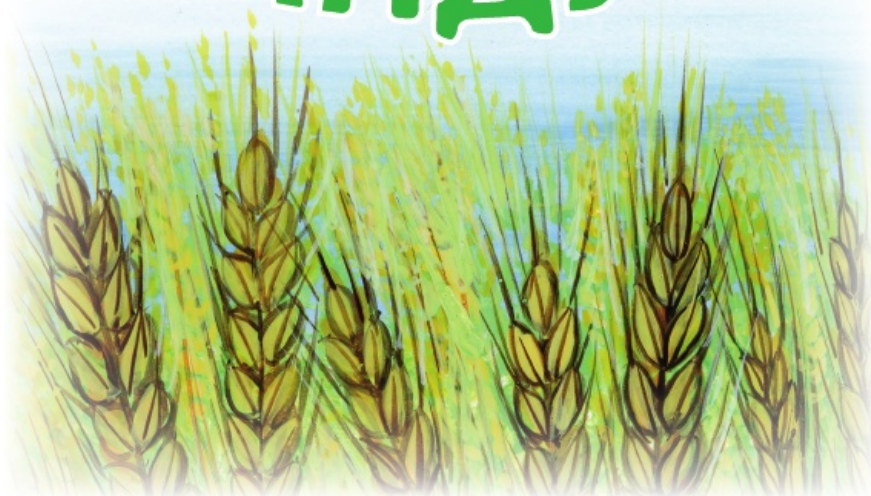




саргузашт ГАНДУМ



Китобчаи мазкур бо кўмаки мардуми Амрико нашр шудааст, ки он аз тариқи Оҷонсии ИМА оид ба рушди байналмилалӣ (USAID) расонида мешавад.

Мазмун ва мундариҷаи ин китоб маҳсули муаллиф буда, метавонад бо нуқтаи назари USAID ва Ҳукумати ИМА мувофиқат накунад.

Саргузашти нон шудани гандум дуру дароз аст.



It is a long process to grow wheat and
turn it into bread.

Барои нон шудан ӯ чӣ азобҳо мекашад, медонед?



Do you know what it takes to turn wheat into bread?

Аввал деҳкон заминро кишт карда, дони гандум
мепартояд. Дона сар мезанад, гармову сармо ва
шамолу тӯфонро аз сар мегузаронад.



First, the farmer works the soil into a good seedbed and
then sows the seed by hand. The seeds sprout and live through
warm, cold, windy and stormy weathers.

Зери пойи паранда, чаранда ва хазандаҳо
мемонад, вале аз нав зӯр зада, қоматашро рост
мегирад.



Birds, grazing animals, and reptiles trample on the seeds;
but they still grow and survive.

Месабзад, хӯша мебандад, пухта мерасад.



The seeds grow and then develop seed-heads before they ripen in the late summer sun.

Баъди ин деҳқон пояи гандумро бо дос медаравад.



Then farmers cut the wheat stalks with a sickle.

Баъд мекӯбад, то дони гандум аз пояю хӯшааш
чудо гардад.



He then beats the stalks till the seeds separate from the
seed heads.

Дони ҷудошударо бод медиҳад, то ки аз коҳ
тоза шавад.



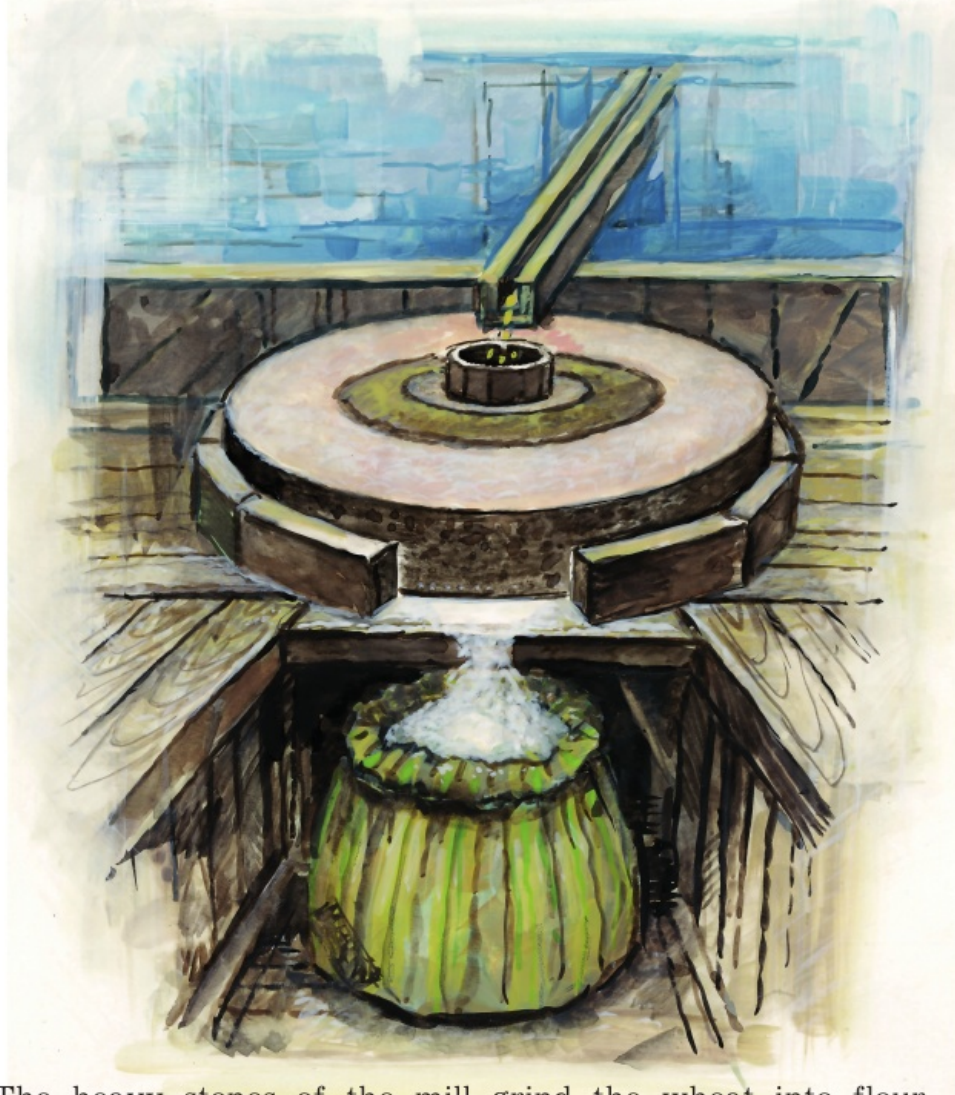
He spreads out the separated seeds to air till they are free
of grass and dirt.

Донҳои тозаи гандумро осӣёб мебарад.



He brings the wheat seeds to the mill.

Сангҳои азими осӣёб гандумро орд мекунанд.



The heavy stones of the mill grind the wheat into flour.

Ордро пазанда хамир мекунад.
Хамирро печонида мемонад, то расад.
Сипас хамирро зуволa мегирад, рост мекунад.



The baker makes dough from the flour. She leaves the dough folded up so that it can rise.

Afterward, she kneads the dough and flatten it out.

Ниҳоят онро ба танӯри тафсон мечаспонад, то пазад.



Finally, she place it inside the oven to bake.

Нони пухтаро аз танӯр меканад, ки лазизу
ҷонафзой гардидаст.



She takes the bread out of the oven when it is baked. The
fresh bread tastes delicious.

Саргузашти дони гандумро донистӣ?



Did you follow the long journey that the wheat has to go through before it turns into bread?

Саволҳо:

Гандум чист? Дигар намуди ғаладонаҳоро номбар кунед.

Шумо гуфта метавонед, ки гандум то орд шудан чӣ зинаҳоро паси сар мекунад?

Аз гандум боз чиҳо тайёр мекунанд?

Калонсолони гиромӣ!

Китобе, ки Шумо дар даст доред, барои инкишофи зеҳн, омӯзиши забони модарӣ ва бедор намудани шавқу ҳаваси кӯдакон ба китобу китобхонӣ омода гардидааст. Тавсияҳои муҳиме, ки мавриди истифодаи китоб ба Шумо ҳамчун роҳнамо кӯмак мерасонанд:

- Хуб мебуд, ки Шумо дар як рӯз аз 15–20 дақиқа то 35–40 дақиқа вақт ҷудо карда, бо кӯдак ҳамроҳ фаъолият намоед.
- Пеш аз ҳама китобро ба кӯдак диҳед, то ки мустақилона варақгардонӣ карда, аз тамошоияш завқ барад, қаноатманд шавад. Дар вақти тамошо бо ӯ ҳамроҳ бошед ва расмҳои мувофиқ нишон дода, маълумоти заруриро ба кӯдак гуфта диҳед.
- Ҳар як асари бадеиро ботамкин, пурсаброна ва то ба охир хонда, нақл намоед. Доир ба афсонаи хондашуда якчанд супориш диҳед ва дар бораи суратҳо нақл кунед. Мавриди савол додани кӯдак, кӯшиш кунед, ки ба ӯ ҷавоби пурра диҳед.
- Бигузур кӯдак аз паси Шумо калима, ибора ва ҷумлаҳоро такрор кунад. Мавриди нақли асари бадеӣ нутқи адабии кӯдаконро инкишоф диҳед.
- Барои ба даст овардани муваффақият кӯдакро шавқманд намоед. Дар кӯдак боварӣ ба худро ташаккул диҳед.

Комёбу муваффақ бошед!