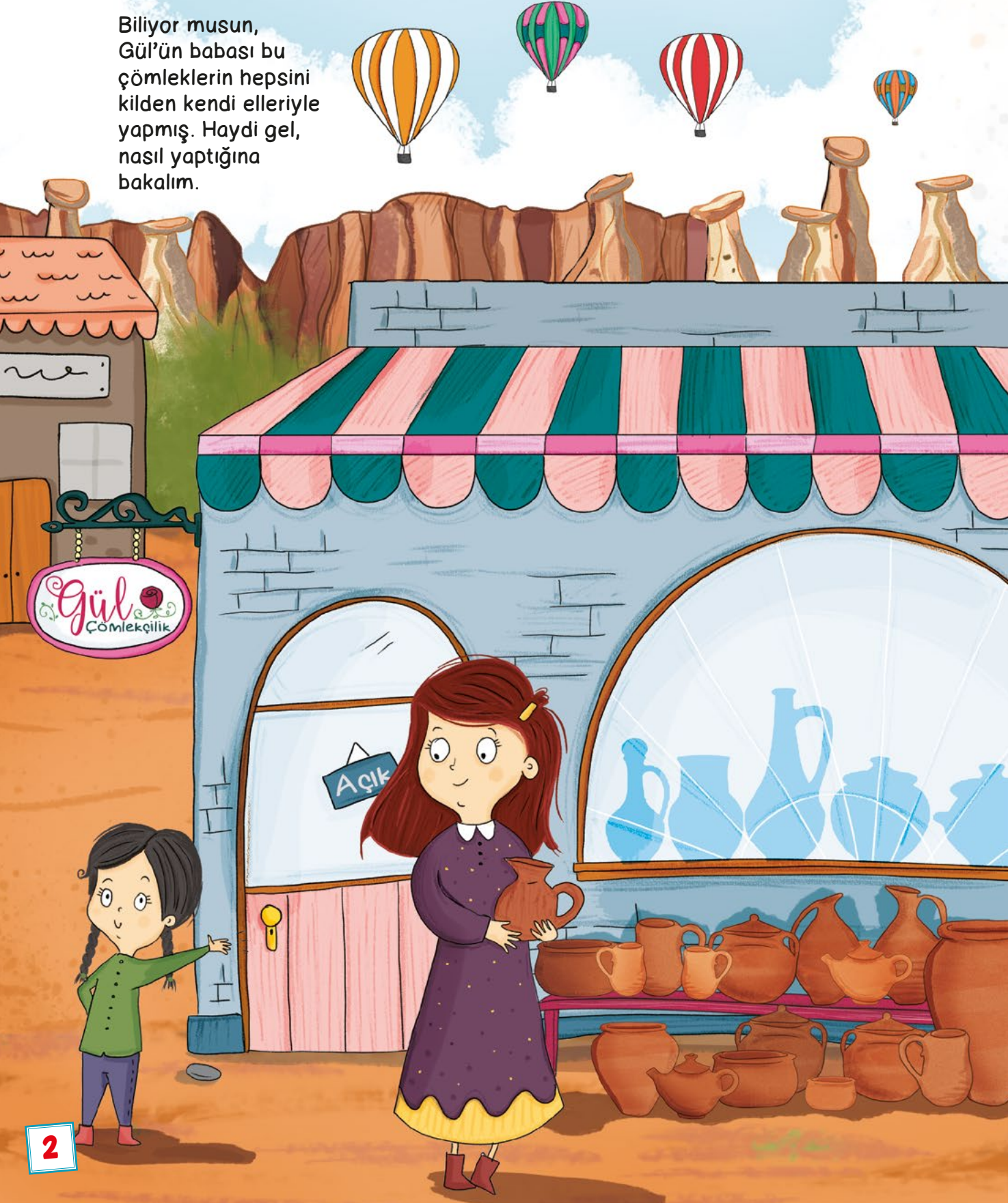


Avanos'un çömlekleri

Burası Avanos'ta bir çömlek dükkânı. Dükkândaki çömleklerin hepsi kilden yapılmış. Kil, doğadan elde edilir. Suyla yoğurularak hamur hâline getirilir.

Biliyor musun,
Gül'ün babası bu
ömleklerin hepsini
kilden kendi elleriyle
yapmış. Haydi gel,
nasıl yaptığına
bakalım.



Dükkânın arka kısmında Gül'ün babası Levent'in atölyesi var. Levent usta, çömlüklerini burada yapıyor.



Gül, bir parça kil hamurunu çömlekçi çarkının üzerine koyuyor. Babası, çömlekçi çarkını döndürmeye başlıyor.



Gül, önce kili elleriyle sıkıştırıyor. Kil yuvarlak bir şekil alıyor.



Sonra bir elinin parmaklarıyla kilin ortasını çukurlaştırıyor. Diğer eliyle de dış kısmına şekil veriyor.

İşte Gül'ün çömleği de hazır.



Hazırlanan çömlekler, kilin kuruması için bir süre bekletiliyor. Kil kuruyunca çömlekler sertleşiyor.



Çömlekler özel bir fırının içinde pişiriliyor. Pişirme işlemi, çömleklerin daha da sertleşip sağlamlaşmasını sağlıyor.

