

Eylül 2015 • Sayı: 105 • 4 TL

Meraklı Minik



Erken Çocukluk Dönemi İçin Aylık Bilim Dergisi

Evde MAKARNA Günü



Derginizle birlikte...

Makarna
Eşleme Kartları

Rengârenk
Çıkartmalar

Makarna
Tombası

3+ yaş



Sevgili Çocuklar,

Aranızda makarna sevmeyen var mı? Hiç sanmıyoruz. Aksine pek çoğunuzun en sevdiği yemek bile olabilir diye düşünüyoruz. Ama şöyle sorulara vereceğiniz yanıtları tahmin edemeyiz.

Sade makarna mı, yoksa domatesli makarna mı daha lezzetlidir?", "Kıymalı makarna mı daha güzeldir, yoksa peynirli makarna mı?" Belki de siz çoktan şöyle tartışmalara girmeye başlamışsınızdır: "Dünyanın en güzel makarnası fesleğenli makarna değil, benim babamın yaptığı mantarlı makarnadır!" Her kim yaparsa yapsın, neli olursa olsun makarnayı hepimiz seviyoruz galiba. Peki makarnanın nasıl ve neden yapıldığını biliyor muyuz? Ya da makarna hamurunun ana malzemesi unun? İşte bu sayımızı makarna keşfi yapmaya ayırdık. Biz bu sayıyı hazırlarken canımız sürekli makarna çekti. Aynıısı dergimizi okurken size de olacak mı, işte bunu çok merak ediyoruz! Lezzetli makarnalar ve eğlenceli oyunlarımızla keyifli bir ay geçirmeniz dileğiyle...

Meltem Yenal Coşkun

"Benim manevi mirasım ilim ve aklıdır" *Mustafa Kemal Atatürk*

Sahibi

TÜBİTAK Adına Başkan
Prof. Dr. Ahmet Arif Ergin

Genel Yayın Yönetmeni
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Duran Akca
duran.akca@tubitak.gov.tr

Yayın Yönetmeni
Meltem Yenal Coşkun
meltem.coskun@tubitak.gov.tr

Yayın Danışma Kurulu
Prof. Dr. Erol Arcaklıoğlu
Prof. Dr. Meryem Beklioğlu
Prof. Dr. Ş. Şebnem Ellialtıoğlu
Doç. Dr. Serap Tıraş Teber
Yrd. Doç. Dr. Naz Börekçi
Dr. Ahmet Uludağ

Editör

Aslı Zülal
asli.zulal@tubitak.gov.tr

Redaksiyon
Özlem Özbal
ozlem.ozbal@tubitak.gov.tr

Araştırma ve Yazı Grubu
Bilge Nur Karagöz
bilge.karagoz@tubitak.gov.tr
Yasemin Şahin
yasemin.sahin@tubitak.gov.tr

Grafik Tasarım
Fulya Koçak
fulya.kocak@tubitak.gov.tr

Çizer
Pınar Büyükgüral
pinar.buyukgural@tubitak.gov.tr

İdari Hizmetler

Mehmet Akif Şenayıl
mehmet.senayil@tubitak.gov.tr

Mali Yönetmen
Kemal Tan
kemal.tan@tubitak.gov.tr

İletişim Bilgileri
Meraklı Minik Dergisi
Akay Caddesi No: 6
06420 Bakanlıklar / Ankara
Tel (312) 298 95 61 (Yazı İşleri)
Faks (312) 427 66 77 (Yazı İşleri)
İnternet www.merakliminik.tubitak.gov.tr
e-posta merakli.minik@tubitak.gov.tr

Abone İlişkileri

abone@tubitak.gov.tr
Tel (312) 222 83 99

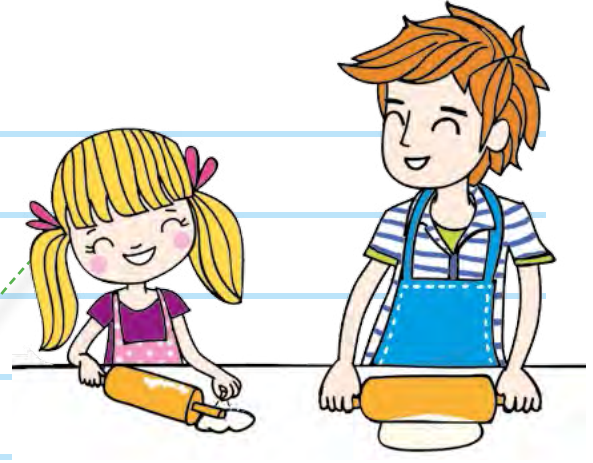
ISSN 977-1307-1998
Fiyatı 4 TL

Baskı
PROMAT Basım Yayın San. ve
Tic. A.Ş.
http://www.promat.com.tr/
Tel (212) 622 63 63

Baskı Tarihi: 29.08.2015

Dağıtım
Türkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
http://www.tdp.com.tr

İçindekiler



2 Evde Makarna Günü

8 İşte Buğday Tarlası!

11 Tüm Balyaları Topla

12 Bunların Hepsı Buğdaydan Yapılmış

14 Resimlerin Sırası Karışmış

16 Fırında Alışveriş

18 Likya, Makarna Fabrikasını Anlatıyor

21 Kelebek, Burgu, Fiyonk, Midye... Boş Yerlerde Hangisi Olmalı Sence?

22 Hangi Makarnanın İçinde Hangi Sebze Var?

23 Sen Bir Makarna Yapsan...

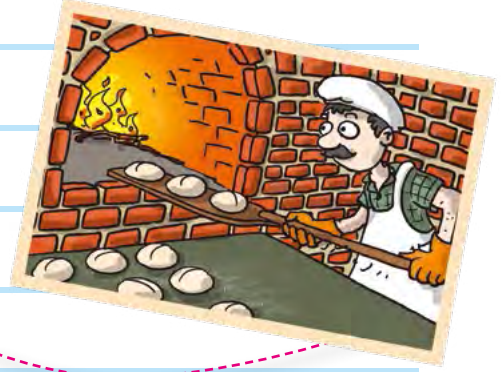
24 Makarna Fotoğraflarıyla da Resim Yapılır!

26 Çok Merak Ediyorum

28 Haydi Mutfığa

30 Küçük Eller İşbaşında

32 Kitap... Oyun... Öneri...



Kapak Çizimi: Gökse Karaca

2

14

22

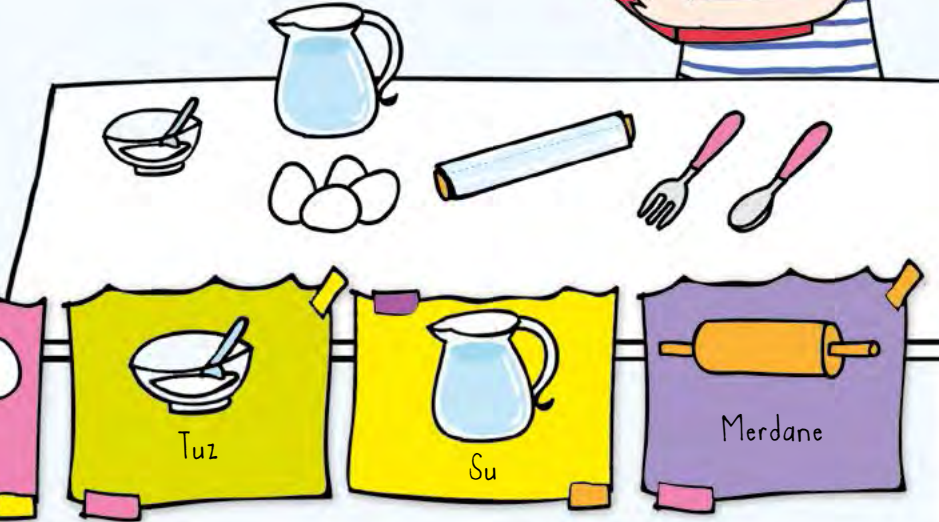
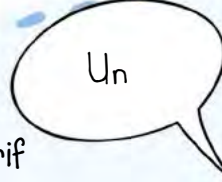
24

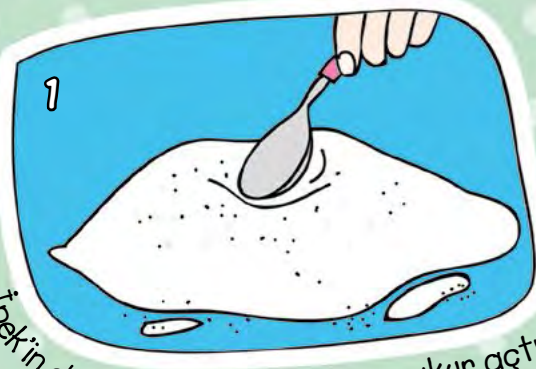
Evde Makarna Günü

İpek'in anne ve babası alışverişe gitti. İpek de dayısıyla birlikte evde kaldı. Birlikte nasıl zaman geçireceklerini düşünürken makarna yapmaya karar verdiler. Hem İpek'in anne ve babasına da sürpriz olurdu.

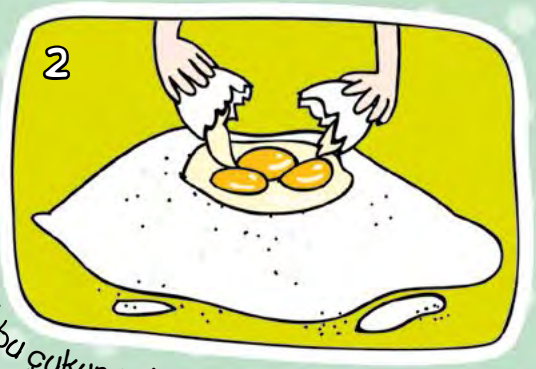


Peki makarna hamuru yapmak için hangi malzemeler gerekiyordu? İpek ve dayısı yemek kitabından bir tarif buldular. Sonra da malzemeleri çıkardılar.

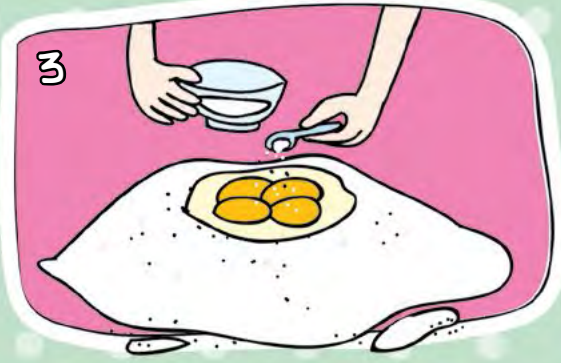




İpek'in dayısı unun ortasına bir çukur açtı.



İpek de bu çukurun içine yumurtaları kırdı.



Biraz da tuz ekledi.



Dayısı hamuru çatalla karıştırdı.



Sonra hamuru yoğurdu.



Hamuru plastik folyoya sarıp biraz dinlenmeye bıraktılar.



Sonra da hamurun altına ve üstüne un serpip hamuru açtılar.





İpekçiğim
makarnaları nasıl
keselim?

Kurabiye
kalıplarından
yararlanabiliriz.

Değişik
şekillerde
olsunlar.

İşte
kalıplarımız!



İpek ve dayısı kestikleri makarnaları suda haşladılar.
Makarnanın yanına da nefis bir salata yaptılar.
İpek'in anne ve babası da alışverişten döndü.



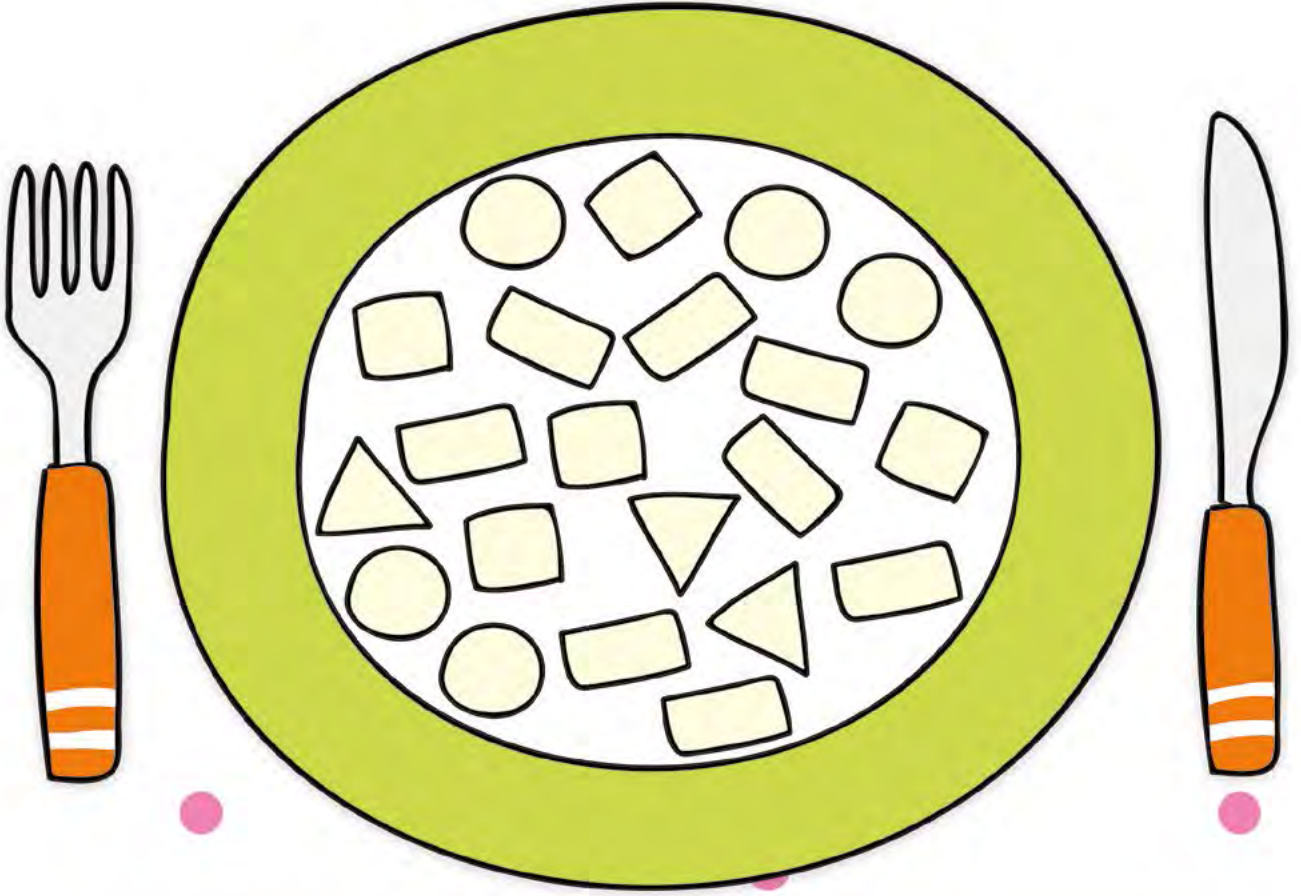
Alışverişte çok
yorulmuştuk.
Bu sürpriz çok
iyi geldi.

Ne güzel
düşünmüştünüz.
Farklı şekillerde
olmalarına da bayıldım.

Ben en çok üçgen
şeklinde olanları
sevdim.

Şekilleri Bul

Bu İpek'in tabağı. İçinde kare, üçgen, dikdörtgen ve daire şeklinde makarnalar var. Ama her birinden kaç tane var acaba? Haydi kaç üçgen makarna olduğunu saymakla işe başla. Sonra tabloda üçgenin karşısındaki kutulardan bulduğun sayı kadarını karala. Sonra da aynı şeyi diğer makarnalar için yap.



	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

İşte BUĞDAY TARLASI!

Daha önce görüp görmediğini bilemiyorum. Ama şunu biliyorum ki buğday tarlası en çok göreceğin tarlalardan biri. Çünkü buğday dünyada en çok yetiştirilen bitkiler arasında. Çok fazla yetiştiriliyor çünkü yediğimiz birçok yiyecek buğdaydan yapılıyor. Çünkü buğday çok besleyici.



Bu, bir buğday tarlasının kış mevsiminde çekilmiş fotoğrafı. Gördüğün gibi tarla yeşil.

Bu da bir başka buğday tarlasının yaz mevsiminde çekilmiş fotoğrafı. Gördüğün gibi buğdaylar yeşil değil sarı. Bu değişim şu anlama geliyor: Buğday başaklarının toplanma zamanı!



Bu fotoğrafta da buğday başaklarını daha yakından görüyorsun. Bu başaklarda buğday tohumları var. Yiyecek yapımında da bu tohumlar kullanılıyor.



Buğday başakları biçerdöver denen bu kocaman makinelerle kolayca kesilip toplanıyor.



Üstelik biçerdöverler başaklardaki tohumları ayırma işini de yapıyor.



Bu fotoğrafta biçerdöverin yanında bir kamyon var. Çünkü biçerdöverin ayırdığı buğday tohumları boru gibi duran bölümden bu kamyonun kasasına aktarılıyor.

Aşağıdaki fotoğrafta biçerdöverin başaklardan ayırdığı buğday tohumlarını görüyorsun. Henüz üzerlerinde kabukları var.



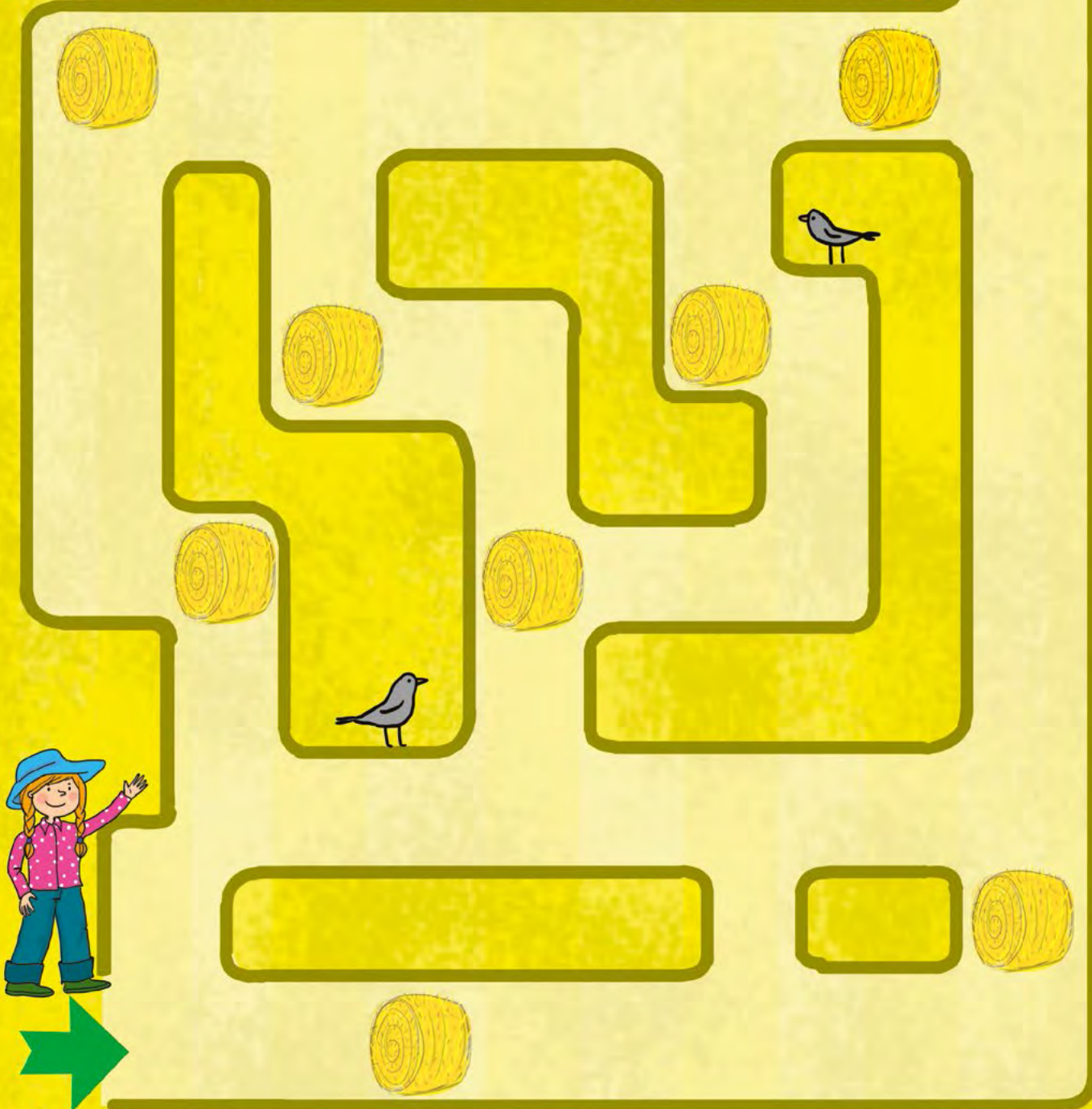
Bu kabuklar ayıklandığında da böyle gözükecekler.



Tüm Balyaları Topla

Bu tarladaki buğday başakları biçerdöverle toplanmış. Peki buğdayların geri kalan bölümlerine ne olmuş? Onlar da balyalama makinesi denen bir başka makineyle toplanıp bir araya getirilmiş, sıkıştırılarak bağlanmış. Böylece aşağıda gördüğün, balya denen saman yığınları oluşmuş. Şimdi sen de "Başlangıç" yazan yerden "Bitiş" e ulaş. Ama bunu yaparken tüm balyaların üzerinden geçtiğinden emin ol.

Bitiş



Başlangıç

Bunların Hepsisi Buğdaydan

Buğday tarlasındaki başaklar toplanır. Sonra buğday taneleri ayıklanır. Sonra da fabrikalarda öğütölür ve toz haline getirilir. Böylece un elde edilir. Undan da neler yapılır neler...



Unu suyla karıştırarak hamur elde ederiz. Hamura maya ve biraz tuz eklersek bu bir ekmek hamuru olur. Maya, hamurun kabarmasını sağlar.



Yapılmış



Hamurun içine farklı
şeyler ekleyerek
makarna, kurabiye, kek,
bisküvi gibi yiyecekler
de yaparız.



Buğdaydan yalnızca un
yapılmaz. Örneğin bulgur da
buğdaydan yapılır. Bulgur
yapmak için önce
ayıklanmış buğday
taneleri suda pişirilir.
Sonra kurutulur ve kırılarak
küçük parçalar haline
getirilir. Sonra da bulgurdan
mis gibi bulgur pilavı
yapılır!

Resimlerin Sırası Karışmış

İşte bir fırıncı ekmek yapıyor. Un, su ve ekmek mayasıyla ekmek hamuru hazırlıyor. Hamuru bir süre beklettikten sonra ekmekleri pişiriyor. Ekmek mayası hamurun kabarmasını sağlıyor.

Birinci resimde fırıncıyı ekmek hamuru yoğururken görüyorsun. Ama diğer resimlerin sırası karışmış. Resimlerin sırasını bulup yanlarına numaralarını yazabilir misin?

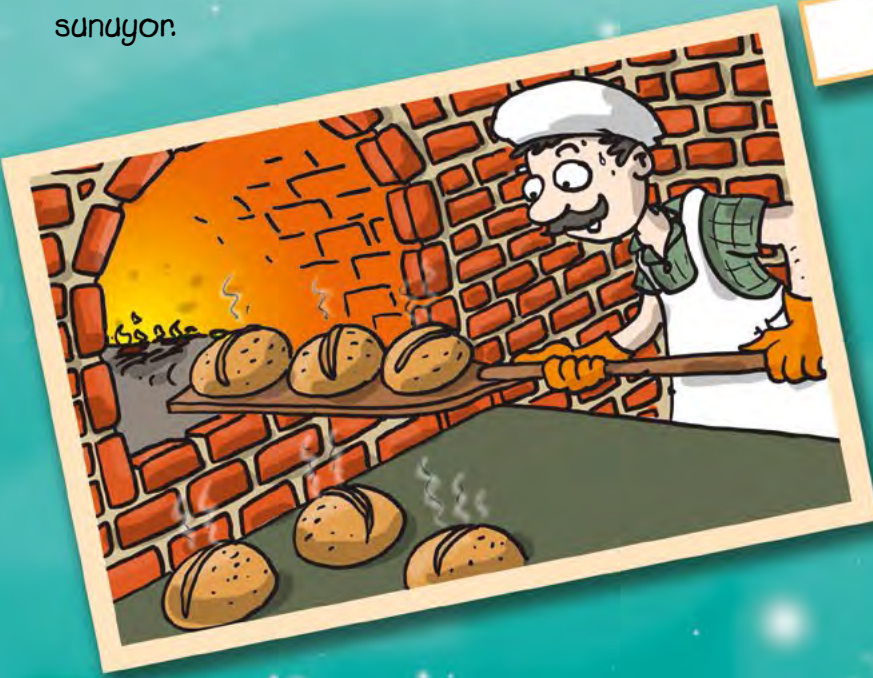
İkinci resimde fırıncı, hamurdan parçalar alarak bunlara yuvarlak şekil veriyor. Üçüncü resimde yuvarlak ekmek hamurlarını fırına koyuyor.

Dördüncü resimde fırındaki hamurlar daha da kabarıp pişiyor.

Beşinci resimde fırıncı, pişmiş ekmekleri fırından çıkarıyor.

Altıncı resimde de ekmekleri raflara dizmiş, satışa sunuyor.

1





Fırında Alışveriş

Derin fırından iki çiçek ekmek, bir sandviç ekmeği, üç de simit alacak. Derin'in alacağı ekmeklerin ve simitlerin yerlerini gösterebilir misin?



Fırında kaç çeşit
ekmek var?



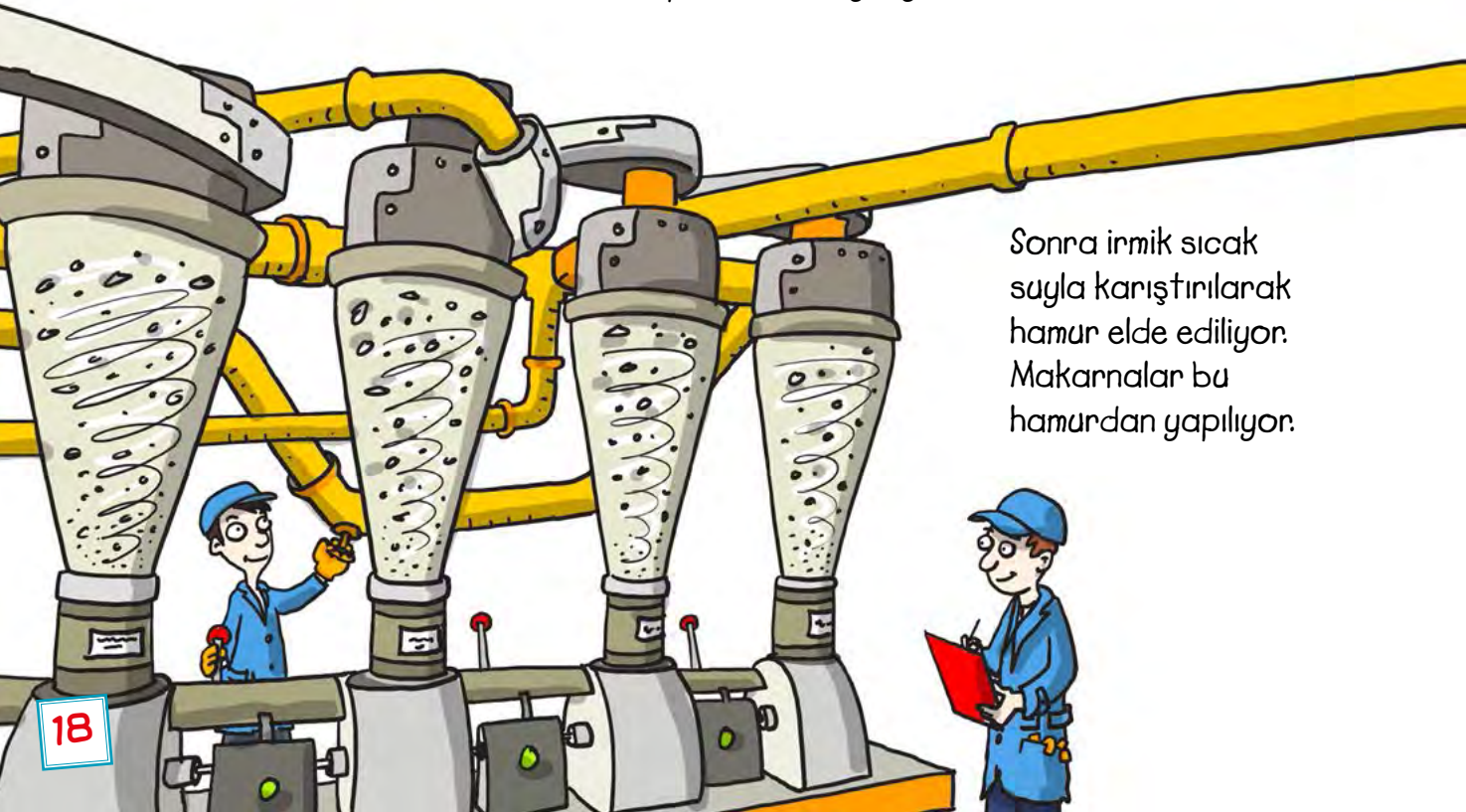
Likya, Makarna Fabrikasını Anlatıyor

Likya, bir makarna fabrikasını gezmeye gitti. Şimdi de sana makarnanın nasıl yapıldığını anlatacak.

Makarna fabrikasında, içi buğday dolu kocaman depolar var. Çünkü makarna yapmak için buğday gerekiyor.

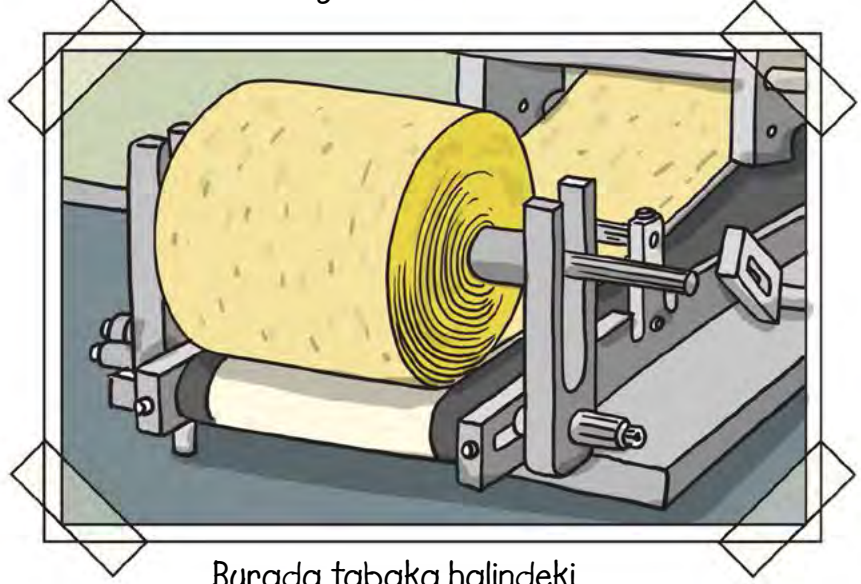


Önce buğdaydan irmik elde ediliyor.
Bunun için buğday taneleri öğütülerek
çok küçük parçalara ayrılıyor.

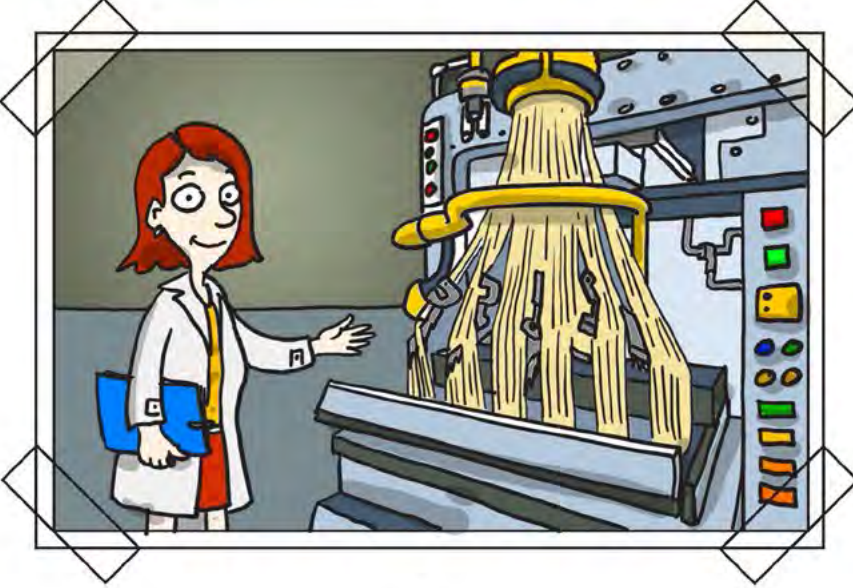


Sonra irmik sıcak
sugla karıştırılarak
hamur elde ediliyor.
Makarnalar bu
hamurdan yapılıyor.

Örneğin çubuk makarna yapmak için hamur incecik tabakalar haline getiriliyor. Sonra ince ve uzun parçalar halinde kesilerek kurutuluyor.

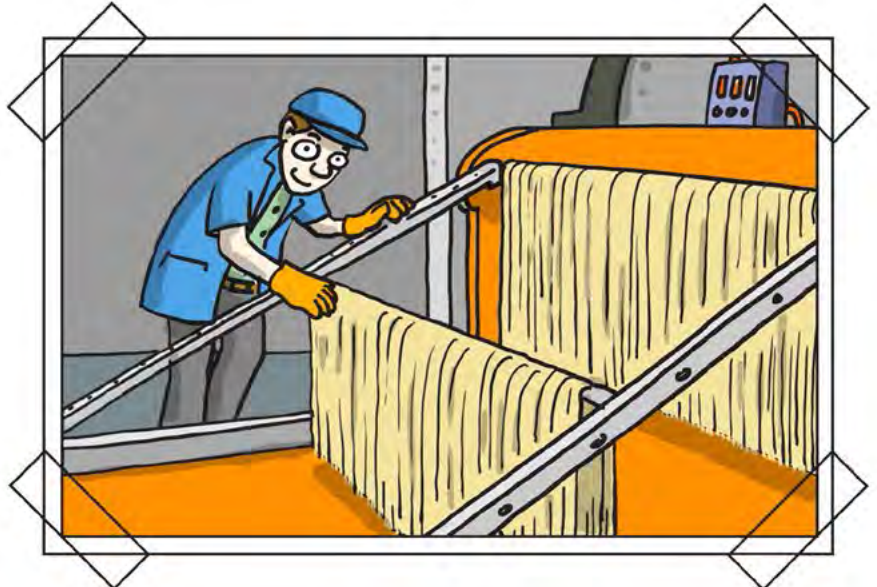


Burada tabaka halindeki makarna hamurunu görüyorsun.



Burada da çubuk makarnalar kesme makinesinden çıkıyor.

Sonra çubuk makarnalar asılarak kurutuluyor.



Makarna fabrikasında başka makarna çeşitleri de üretiliyor.

Bunlar burada
üretilen kalem
makarnalar.



Sonra,
fabrikada
üretilen
makarnalar
paketleniyor.

En sonunda
da makarna
paketleri
kutulara
dolduruluyor.

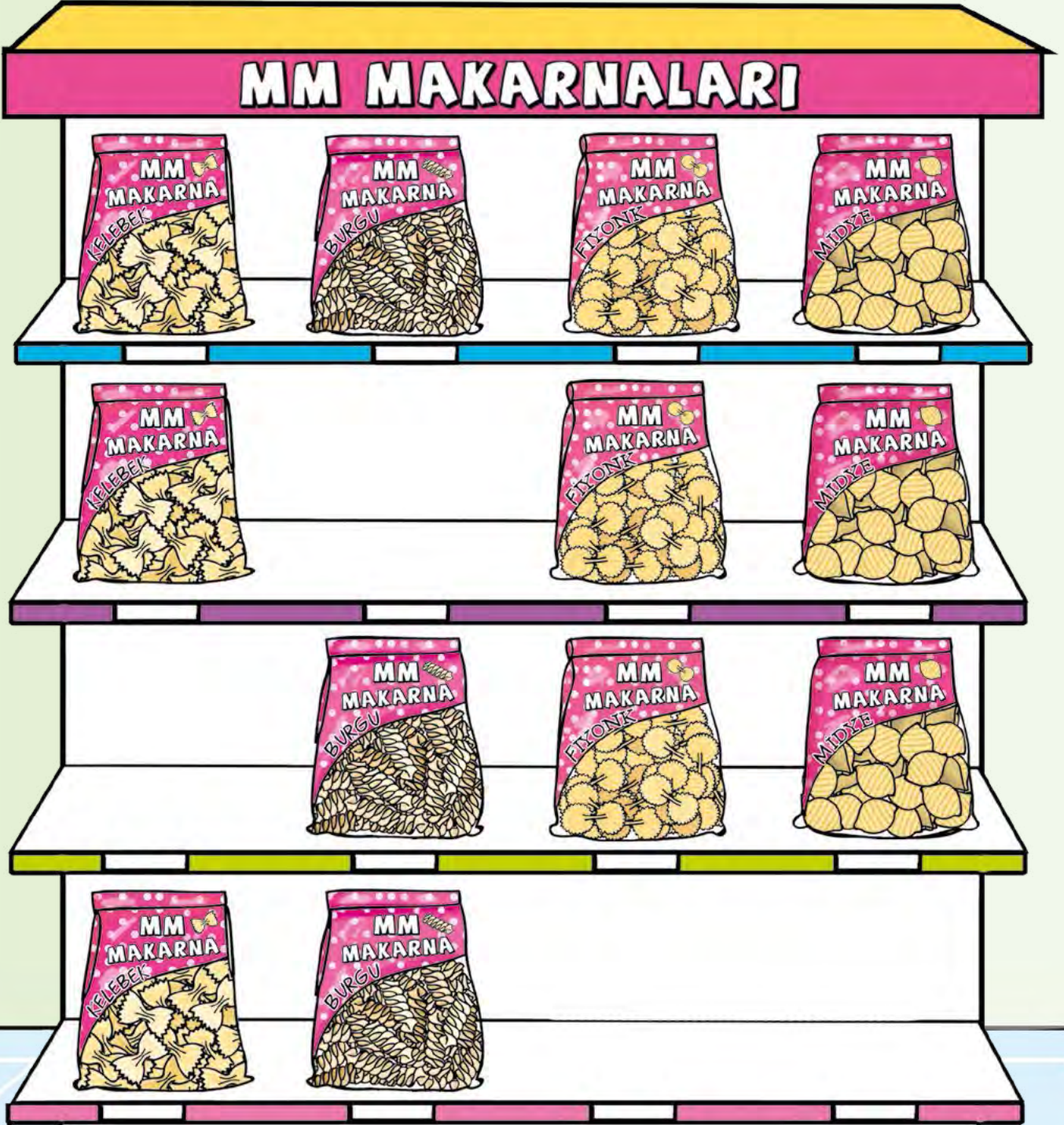


Ve, satılacakları
yerlere
götürülmek üzere
kamyonlara
yükleniyor...



Kelebek, Burgu, Fiyonk, Midye... Boş Yerlerde Hangisi Olmalı Sence?

Makarna paketleri marketteki raflara belirli bir sıraya göre yerleştirilmiş. Ancak bazı makarnalar satılmış. Bu nedenle de yerleri boş kalmış. Şimdi satılan makarnaların yerine yenilerinin koyulması gerekiyor. Önce makarnaların raflara hangi sırayla yerleştirildiğini keşfet. Sonra çıkartmaların arasından makarna paketi çıkartmalarını bul. Sonra da bu çıkartmaları yerlerine yapıştır.



Hangi Makarnanın İçinde Hangi Sebze Var?

Makarna hamurunun içine sebzeler katılarak rengrenk makarnalar yapılabilir. Aşağıdaki masada da ilerine ıspanak, domates, pancar ve havuç katılarak yapılmış makarnalar var. Sence hangi makarnanın içine hangi sebze katılmış olabilir? Haydi makarnalarla sebzeleri bir çizgiyle eşleştir. Domates ve domatesli makarnayı biz eşleştirdik bile!



Sen Bir Makarna Yapsan...

Çeşit çeşit makarna var! Peki sen bir makarna yapsan bu nasıl bir makarna olurdu? Şekli neye benzerdi?

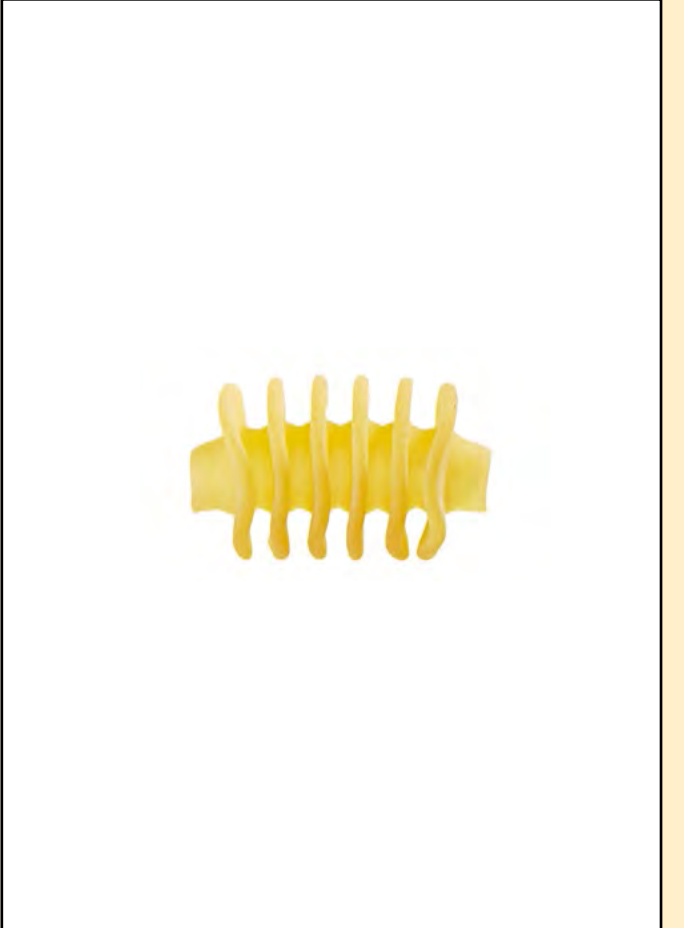
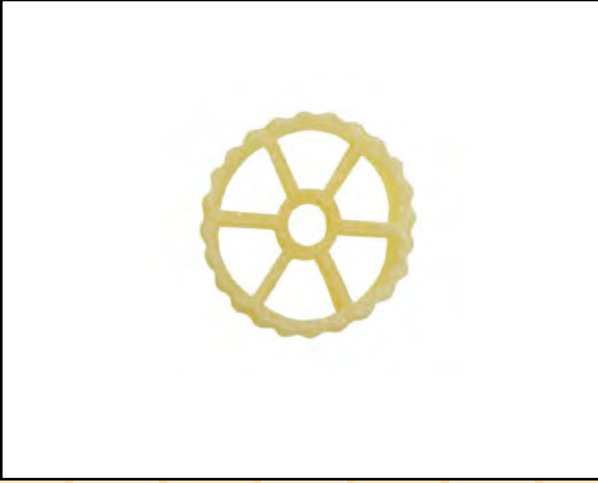
Ne renk olmasını istedin? Makarnana ne ad verirdin?

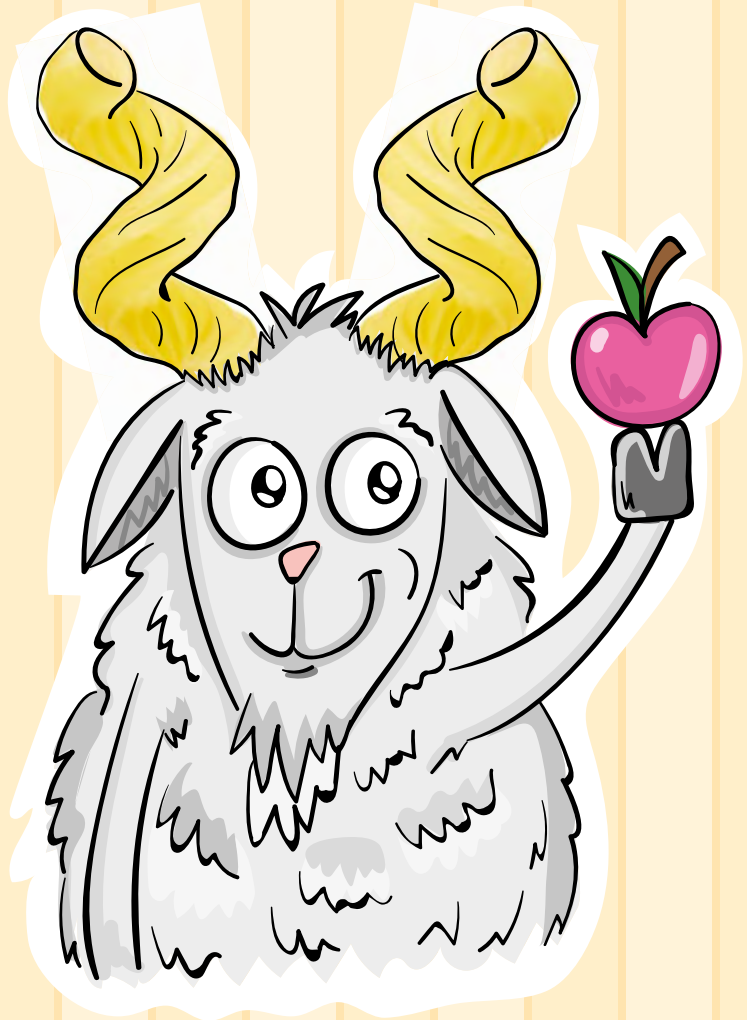
Haydi daha önce hiç görmediğin bir makarna hayal et.

Sonra aşağıya bu makarnanın resmini yap.

Makarna Fotoğraflarıyla da Resim Yapılır!

Bu sayfada gördüğün makarna fotoğraflarını kullanarak resim yapmaya ne dersin? Haydi boya kalemlerini al ve bu makarnaları resminin neresinde kullanacağını hayal ederek işe başla. Nasıl mı? Örnekleri incele ve buna sen karar ver!





Çok Merak Ediyorum

Kaç çeşit makarna var?

Azra Okumuş - 6 yaş - Ankara



Makarna dünyanın birçok yerinde üretilen bir yiyecek ve öyle çok çeşidi var ki! Makarna yapımında genellikle buğday kullanılır. Ama pirinç, arpa, mısır, hatta fasulyeden yapılan makarna çeşitleri de vardır. Makarna hamurunun içine domates, ıspanak ve havuç gibi sebzeler katılarak yapılan sebzeli makarna çeşitlerini ve yumurtalı makarnaları da unutmamak gerekir. Ayrıca makarnaların şekilleri de çeşit çeşittir. Deniz kabuğu, fiyonk, yıldız, çubuk gibi birbirinden çok farklı şekillerde yüzlerce makarna çeşidi bulunur.

Sorularınızı bekliyoruz!

Kuşlarla ilgili merak ettiğiniz sorularınızı 15 Ekim'e kadar bize gönderin. Bu sorulardan birini ya da birkaçını Kasım 2015 sayımızda yanıtlayalım.

Adınızı, soyadınızı, yaşınızı ve yaşadığınız ili yazmayı unutmayın.

İşte adreslerimiz:

e-posta: merakli.minik@tubitak.gov.tr

Adres: TÜBİTAK Meraklı Minik Dergisi

"Çok Merak Ediyorum" Köşesi

Akay Caddesi No: 6 06420 Bakanlıklar / Ankara



Haydi
Mutfağa



Minik Bazlamalar

Malzeme

- 2 su bardağı tam buğday unu
- 1 su bardağı ılık süt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru maya

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.



Malzemelerin hepsini derin bir kaba koyarak yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Dilerseniz hamuru yoğururken ellerinizi una bulayabilirsiniz. Daha sonra kabın üzerini kapatarak hamuru 30 dakika dinlendirin. Sonra hamuru beş eşit parçaya bölerek yuvarlayın ve yuvarlak hamur parçalarını da 10 dakika dinlendirin. Yüzeyi yapışmaz özellikte bir tavayı ısıtın. Hamur parçalarını elinizle üzerlerine bastırarak inceltin. Kısık ateşte hamur parçalarının her iki tarafını da pişirin. Minik bazlamalarınızı dilerseniz kahvaltılıklarınızla birlikte yiyebilirsiniz. Afiyet olsun.



Küçük Eller İşbaşında



Temmuz 2015 sayımızda çeşitli makarnalar kullanarak resim, bilezik, kolye, maket gibi şeyler yapmanızı istemiştik. İşte, makarnadan yaptıklarınızla birlikte çektiğiniz fotoğraflarınız. Burada yer veremediğimiz fotoğraflarınızı da internet sitemizde görebilirsiniz. İnternet sitemizin adresi:

<http://www.merakliminik.tubitak.gov.tr/>



Ahmet Selim Yağlı - 5,5 yaş - Ankara



Zeynep Ece Pehlivan - 4,5 yaş - Zonguldak



Ömer Yıldız - 4 yaş - İstanbul



Yade Yaadi - 6 yaş - İzmir



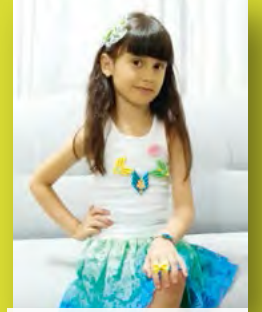
Fettah Kayra Ökten - 4 yaş - Sırnak



Ada Başdas - 5 yaş - Eskişehir



Ali Güney Ersen - 5,5 yaş - Adıyaman



Nisa Nur Arık - 5 yaş - Kars



Hayat Duru Türkay - 3 yaş - Ordu



Metehan Eymen Tan - 4,5 yaş - Gaziantep



Elifgöl Tuncay - 6 yaş - Sinop



Yavuz Selim Güçlü - 4 yaş - Kahramanmaraş



Su Kayıkçıoğlu - 6,5 yaş - Çorum



Elif Nisa Oğuz - 3 yaş - Bartın



Giray Tuncer - 2,5 yaş - Tekirdağ



Dila Özbek - 4 yaş - Kayseri

Kitap...

Oyun...

Öneri...

PIRİNÇ LAPASI ve KÜÇÜK EJDERHA

Yazan ve Resimleyen
Feridun Oral



Pirinç Lapası ve Küçük Ejderha

Ormanın yakınında yaşayan ejderha ailesi üç kişiden oluşuyormuş: anne ejderha, baba ejderha ve küçük ejderha. Küçük ejderhanın en sevdiği yiyecek pirinç lapasıymış. Ama günlerden bir gün küçük ejderha pirinç lapasından farklı bir şey yemek istemiş. Ne yiyeceğini bulmak için sepetini alıp ormana doğru yola koyulmuş. Ancak bu yolculukta karşısına ne zaman yiyebileceği bir şey çıksa onu yemekten hep vazgeçmek zorunda kalmış. Üstelik başına neler gelmiş neler! Ama sonunda bunların hepsine değecek bir şey olmuş... Küçük ejderhanın başından geçenleri ve öykünün sonunu öğrenmek isterseniz Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan "Pirinç Lapası ve Küçük Ejderha" adlı bu sıcakık kitabı okumanızı öneririz. Kitabı Feridun Oral yazmış ve resimlemiş.

Bilge Nur Karagöz

Makarna Eşleme Kartları

Bu sayımızda hazırladığımız kartlarda dokuz farklı makarna çeşidinin resmi var. Bu kartlarla bir eşleme oyunu oynayabilirsiniz. Oyunu oynamak için önce kartları birbirinden ayırıp karıştırın. Fotoğraflı yüzleri alta gelecek şekilde yere dizin. Sonra kartları ikiye ikiye açın. Birbirinin eşi olanları bulmaya çalışın. Açtığınız iki kart birbirinin eşiyse onları kenara ayırın. Açtığınız iki kart birbirinin eşi değilse bu kartları ters çevirip başka iki kart açın. Dilerseniz bu oyunu iki ya da daha fazla oyuncuyla, kartları sırayla açarak da oynayabilirsiniz.

Bilge Nur Karagöz

Kelebek



Kelebek



Midye



Midye



Çubuk



Çubuk



Makarna Tombalası

Bu sayımızda sizin için bir tombala oyunu hazırladık. Dört tombala kartının her birinde bir yemeğin içine koyulan malzemelerin resimleri var. Kartlardaki yemekler de şunlar: Domates soslu makarna, kıymalı makarna, brokolili makarna ve peynirli makarna. Oyunu oynamak için dergimizin ekindeki tombala kartları, tombala pulları ve kapatma pulları gerekiyor.



- Makarna Tombalası iki, üç ya da dört kişiyle oynanır.
- Her oyuncu kendine bir tombala kartı seçer. Kartını önüne koyar.
- Tombala pulları içi görünmeyen bir torbaya, kapatma pulları da ortaya koyulur.
- Oyunculardan biri torbadan pul çekme görevini üstlenir. Bu oyuncu torbadan bir pul çeker ve çektiği pulu ortaya koyar. Puldaki makarna malzemesinin adını söyler.

- Oyuncular önlerindeki tombala kartlarına bakar. Çekilen puldaki malzemedan kartlarında da varsa yerden bir kapatma pulu alırlar. Kartlarındaki malzeme resminin üzerini bu kapatma puluyla kapatırlar.
- Pul çekme görevini üstlenmiş olan oyuncu torbadan yeni bir pul çeker ve oyun bu şekilde devam eder.
- Tombala kartındaki tüm resimlerin üzerini ilk kapatan oyuncu oyunu kazanır.

Aslı Zülal
Çizim: Pınar Büyükgöral

Makarnayı
kim
sevmez ki!

