



Çiftlik Hayvanları Kartlarıyla Eşleme Oyunu Oynayalım

Bu ay sizin için hazırladığımız kartlarda bazı çiftlik hayvanlarının resimleri var. Dergimizin ekinde verdiğimiz bu kartlarla bir eşleme oyunu oynayabilirsiniz. Oyunu oynamak için önce kartları birbirinden ayırıp karıştırın. Resimli yüzleri alta gelecek şekilde yere dizin. Sonra kartları ikiye ikiye açın. Birbirinin eşi olan kartları bulmaya çalışın. Açtığınız iki kart birbirinin eşiye bu kartları kenara ayırın. Açtığınız kartlar birbirinin eşi değilse bu kartları tekrar ters çevirip başka iki kart açın. Dilerseniz bu oyunu iki ya da daha fazla oyuncuyla, kartları sırayla açarak da oynayabilirsiniz.



Süt Ürünleri Fabrikasına ya da Mandıraya Gezi

Çocuklarla birlikte yaşadığınız yerin yakınındaki bir süt ürünleri fabrikasına ya da bir mandıraya gezi düzenleyebilirsiniz. Geziden önce çocuklara bu yerler hakkında kısaca bilgi verebilirsiniz. Gezinin ardından çocuklardan bu gezide görüp de çok sevdikleri bir şeyin resmini yapmalarını isteyebilirsiniz. Daha sonra da bu resimleri sergileyebilirsiniz.

Çiftlikteki 1001 Şeyi Bulun

TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları arasında yayımlanan “Çiftlikteki 1001 Şeyi Bulun” adlı kitapta dünyanın farklı yerlerindeki çeşitli çiftliklere ait çok sayıda resim ve bu resimlerle ilgili etkinlikler yer alıyor. Çocukların resimlerdeki bazı nesneleri bulmaları amacıyla hazırlanmış olan bu etkinlikler, bir yandan da onlara sayma denemeleri yapma olanağı sağlıyor. Gillian Doherty’nin hazırladığı bu kitabı Teri Gower resimlemiş, Tuba Akoğlu Türkçeleştirmiş.



Evde Peynir Yapabilirsiniz

Süt, sirke ve su kullanarak evde peynir yapabilirsiniz. Dört bardak sütü bir tencereye koyup kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca altını kısın. Bir bardakta dört yemek kaşığı sirkeyle iki yemek kaşığı suyu karıştırın. Bu karışımı kaynamakta olan sütün içine ekleyin. Bir yandan da sütü karıştırın. Süt kesilecek ve içinde topaklar oluşmaya başlayacak. Yaklaşık on dakika sonra sütün tamamı kesilmiş olacak. Kesilmiş sütü ocaktan alın. Bir tülbenti iki kat olacak şekilde bir süzgece yerleştirin ve içine kesilmiş sütü koyun. Süzülen suyu dökün. Tülbentte kalan topakları soğuk sudan geçirin ve suyun iyice süzülmesi için yarım saat kadar daha bekletin. Peyniriniz hazır. Dilerseniz sonra bu topakları yoğurup tek parça haline de getirebilirsiniz. Tek parça haline getirirseniz, bunu temiz bir tülbent parçasına sarıp üzerine ağırlık yerleştirerek buzdolabında birkaç saat bekletin. Artık peynirinizi tadabilirsiniz. Yalnız aklınızda olsun bu peyniri kısa sürede tüketmek gerekiyor.

