

Mart 2013 • Sayı: 75 • 4 TL

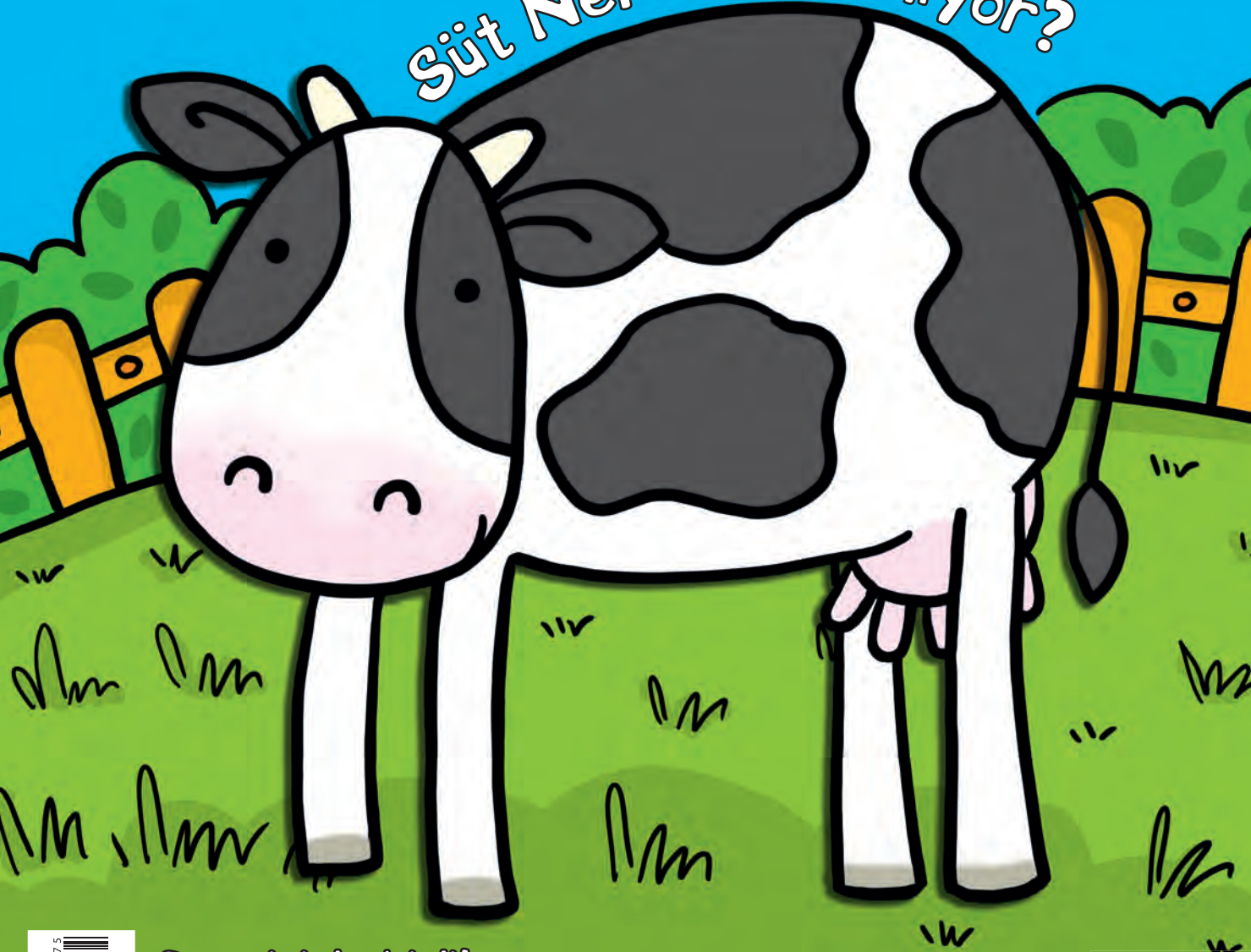
Meraklı Minik



TÜBİTAK

Erken Çocukluk Dönemi İçin Aylık Bilim Dergisi

Süt Nereden Geliyor?



Derginizle birlikte...

Çiftlik Hayvanları Eşleme Kartları • Mandırada Alışveriş Oyunu
İnek Maskesi • Ördek Yavruları Posterleri • Rengârenk Çıkartmalar

3+ yaş



ISSN 1307-1998



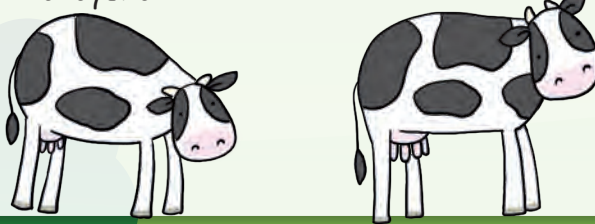
2013/3

Meraklı Minik



Sevgili Okurlarımız,

Bu sayımızda konumuz süt. Süt ve sütten üretilen yoğurt, peynir, ayran gibi yiyecek ve içecekler beslenmemizde önemli bir yer tutuyor. Biz de sayfalarımızda sütün nereden geldiğine, sütten üretilen yiyecek ve içeceklere yer verdik. Çiftlik yaşamına ve bir çiftlikte görülebilecek evcil hayvan türlerine de değindik. Çok Merak Ediyorum köşemizde de ineklerin nasıl süt yaptığını ele aldık. Bu sayıda en severek hazırladığımız şeylerden biri de, Mandırada Alışveriş Oyunu oldu. Bu oyunu sizin de bizim gibi keyifle oynayacağınızı umuyoruz. Dergimizin hazırlıkları sırasında Ankara Atatürk Orman Çiftliği'nde bulunan Süt ve Süt Mamülleri Fabrikası'na bir ziyaret yaparak sütün nasıl pastörize edildiği ve süt ürünlerinin üretimi konusunda bilgi aldık. Atatürk Orman Çiftliği Süt ve Süt Mamülleri Fabrikası'ndaki görevlilere de buradan teşekkürlerimizi sunuyoruz.



Aslı Zülal

"Benim manevi mirasım ilim ve aklıdır"

Mustafa Kemal Atatürk

Sahibi

TÜBİTAK Adına Başkan
Prof. Dr. Yücel Altunbaşak

Genel Yayın Yönetmeni Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Duran Akca
duran.akca@tubitak.gov.tr

Yayın Yönetmeni

Aslı Zülal
asli.zulal@tubitak.gov.tr

Editör

Alp Akoğlu
alp.akoglu@tubitak.gov.tr

Yayın Kurulu

Prof. Dr. Meryem Beklioğlu
Doç. Dr. M. Necati Demir
Doç. Dr. Hatice Zeynep İnan
Dr. Şükrü Kaya
Yrd. Doç. Dr. Yasin Öztürk
Doç. Dr. Sait Uluç
Yrd. Doç. Dr. Rıza Ülker

Redaksiyon

Özlem Özbal
ozlem.ozbal@tubitak.gov.tr

Araştırma ve Yazı Grubu

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

Pınar Dündar
pinar.dundar@tubitak.gov.tr

Seçil Güvenç Heper
secil.heper@tubitak.gov.tr

Bilge Nur Karagöz
bilge.karagoz@tubitak.gov.tr

Zuhal Özer
zuhal.ozet@tubitak.gov.tr

Kübra Sivişoğlu
kubra.sivisoglu@tubitak.gov.tr

Grafik Tasarım - Uygulama

Fulya Koçak
fulya.kocak@tubitak.gov.tr
Ayşegül Doğan Bircan
aysegul.bircan@tubitak.gov.tr

Çizer

Pınar Büyükgöral
pinar.buyukgoral@tubitak.gov.tr

İdari Hizmetler

Yeter Sivrikaya
yeter.sivrikaya@tubitak.gov.tr

Mali Yönetmen

H. Mustafa Uçar
mustafa.ucar@tubitak.gov.tr

Abone İlişkileri

abone@tubitak.gov.tr
Tel (312) 468 53 00

İletişim Bilgileri

Meraklı Minik Dergisi
Akay Caddesi No: 6
06420 Bakanlıklar /Ankara
Tel (312) 298 95 61 (Yazı İşleri)
Tel (312) 468 53 00 (TÜBİTAK Santral)
Faks (312) 427 66 77 (Yazı İşleri)
İnternet www.tubitak.gov.tr/merakliminik
e-posta merakli.minik@tubitak.gov.tr

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: 27.02.2013

Dağıtım

DPP
http://www.dpp.com.tr/

HER AYIN 1'İNDE ÇIKAR



2



İçindekiler

- 2 İçtiğimiz Sütler Nereden Geliyor?
- 6 Süt Kamyonu İşbaşında
- 8 Hangi Hayvanların Sütünü İçeriz?
- 10 Oğlak, Malak ve Buzağıyı Annelerine Götür
- 11 Çiftlikteki İneklerin Yaşamı
- 13 Hangileri Sütten Yapılmış?
- 14 Peynir Fabrikasındayız
- 16 Çeşit Çeşit Peynir Var!
- 18 Bir Pazar Kahvaltısı
- 20 Çiftlikte Ne Çok Hayvan Var
- 24 Tavuklar, Kazlar ve Ördekler
- 26 Çok Merak Ediyorum
- 28 Haydi Mutfığa
- 30 Küçük Eller İşbaşında
- 32 Kitap... Oyun... Öneri...



10



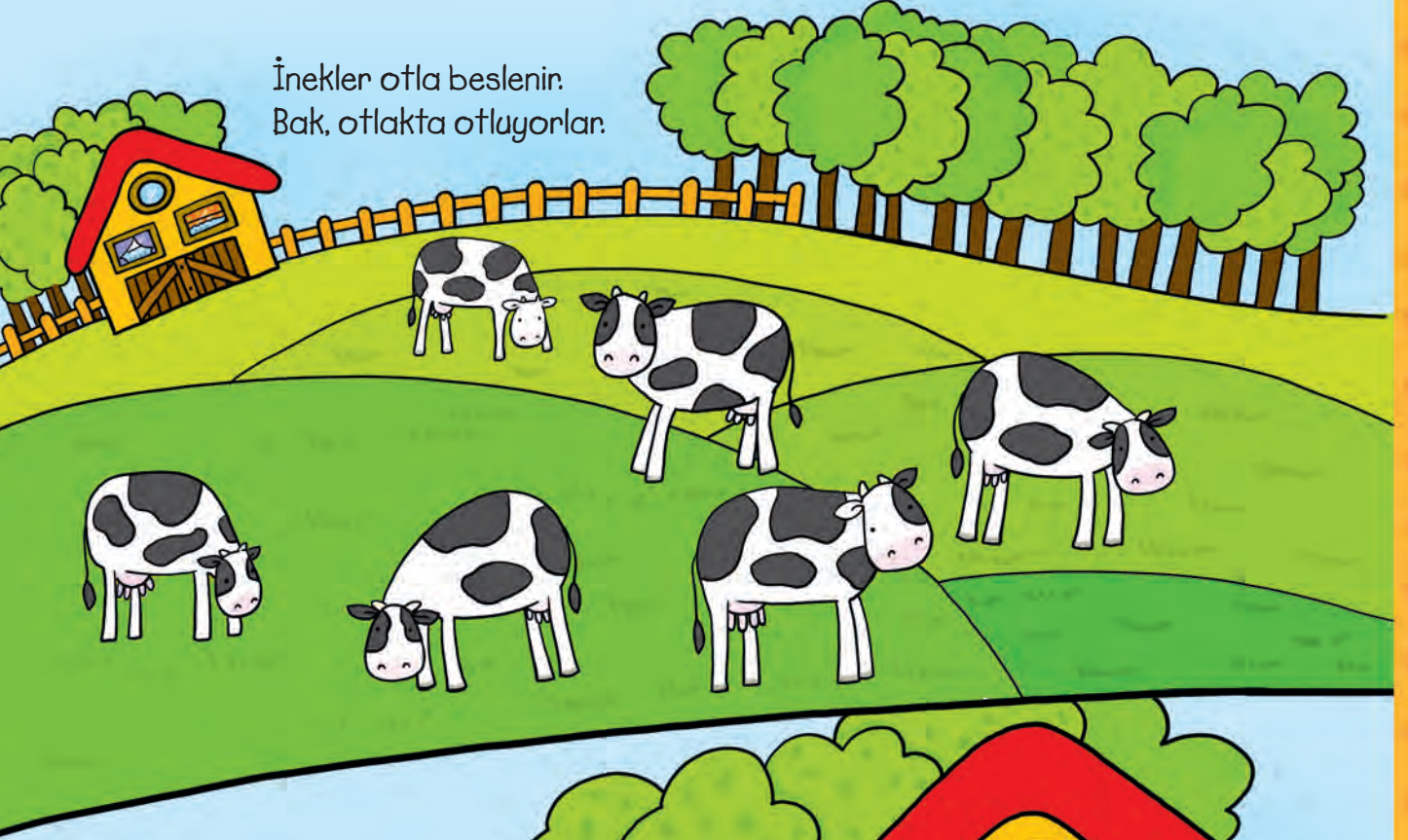
13



İçtiğimiz Sütler Nereden Geliyor?



İnekler otla beslenir.
Bak, otlakta otlayorlar.



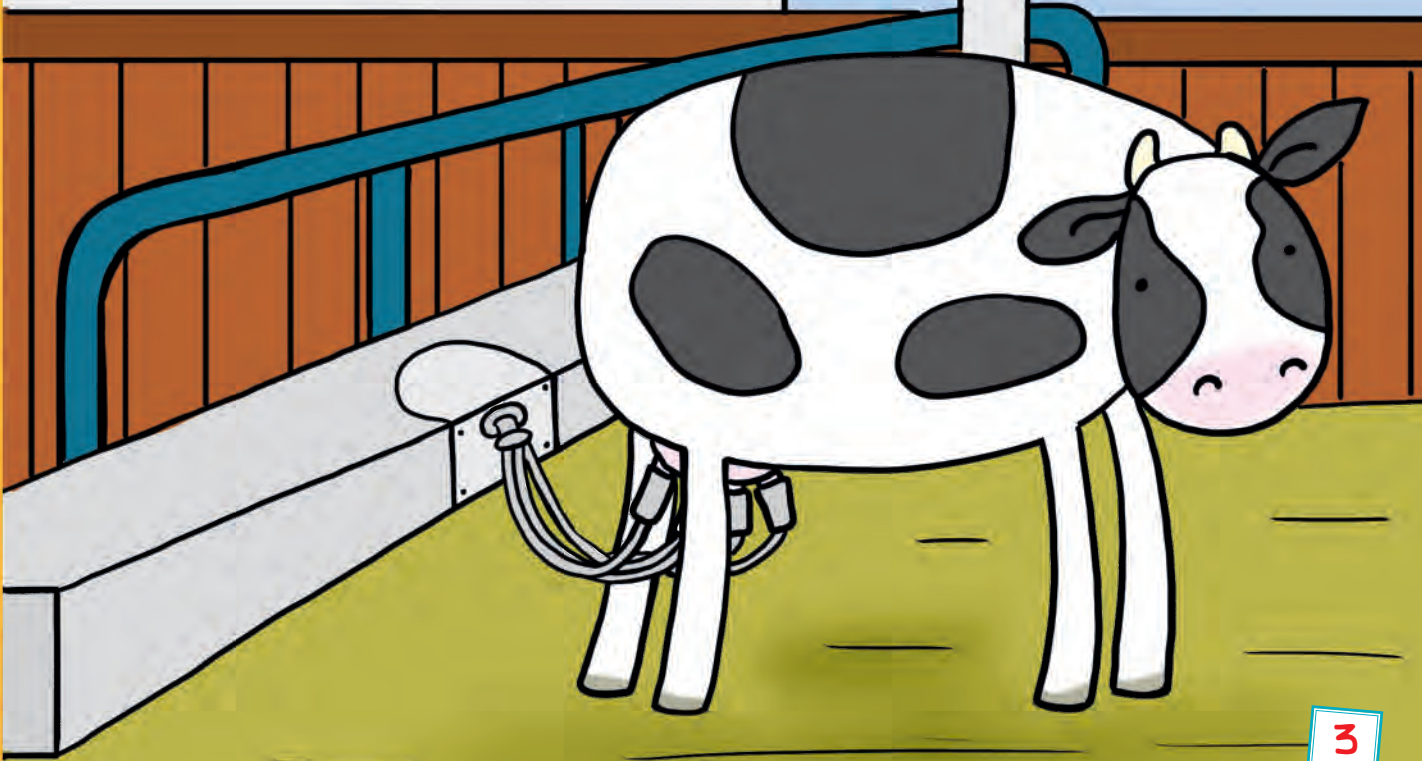
Sonra sütlerinin sağılması
için ahıra gidiyorlar.



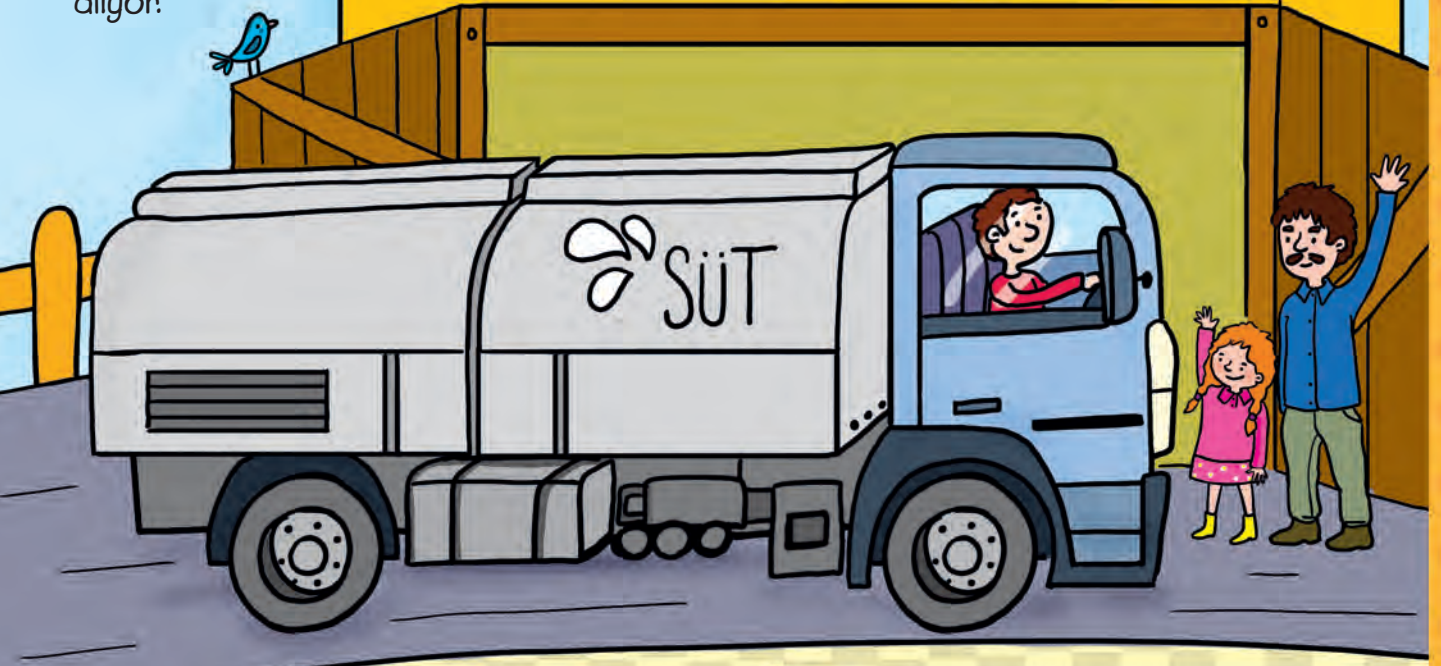
İnekler
süt sağma
makinesiyle
sağılıyor.



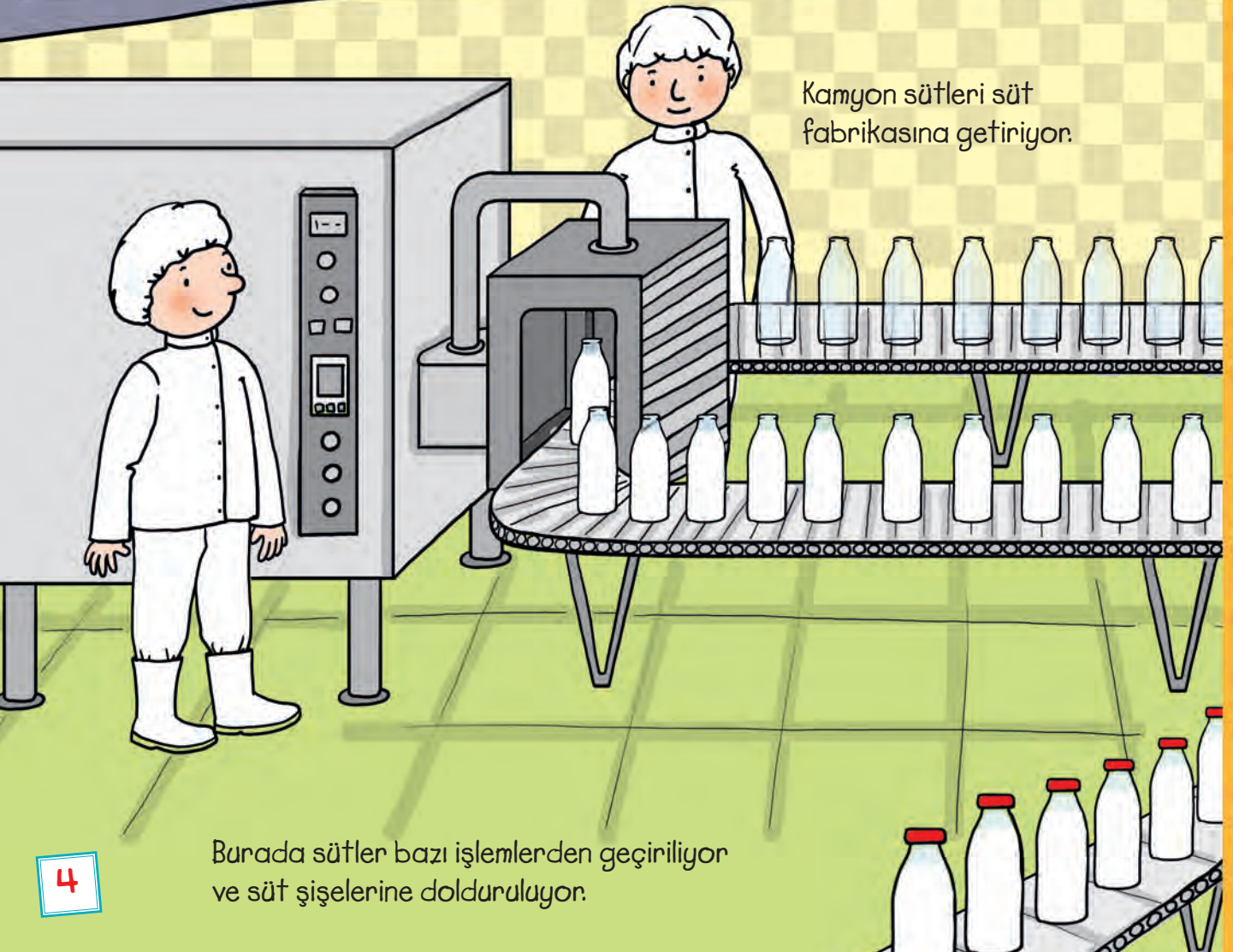
Sağılan sütler borulardan
geçerek bir depoya doluyor.



Bir süt kamyonu
Çiftlięe gelip
depodaki sütleri
alıyor.



Kamyon sütleri süt
fabrikasına getiriyor.



Burada sütler bazı iřlemlerden geçiriliyor
ve süt řiřelerine dolduruluyor.



Süt şişeleri kasalara
koyulup başka bir
kamyonu yükleniyor.

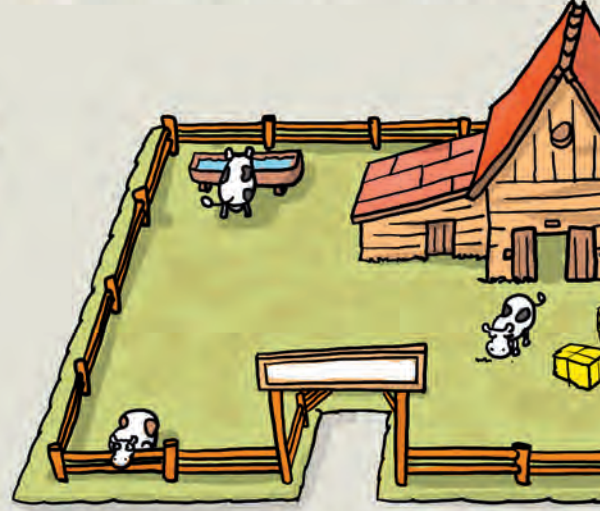
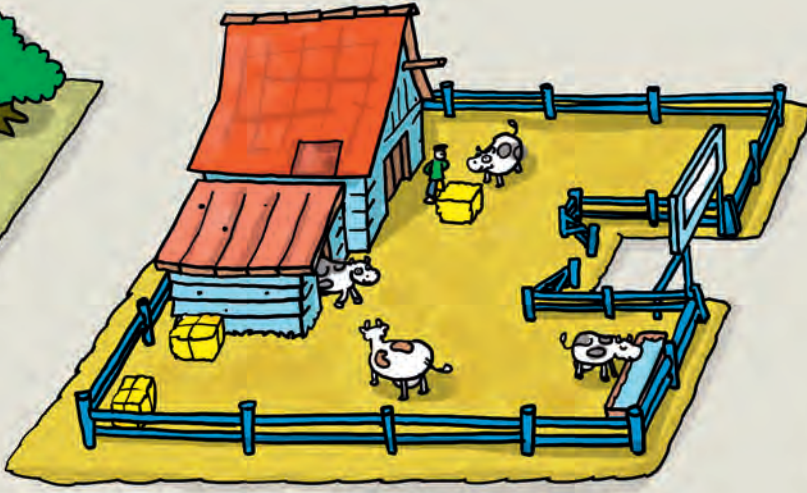


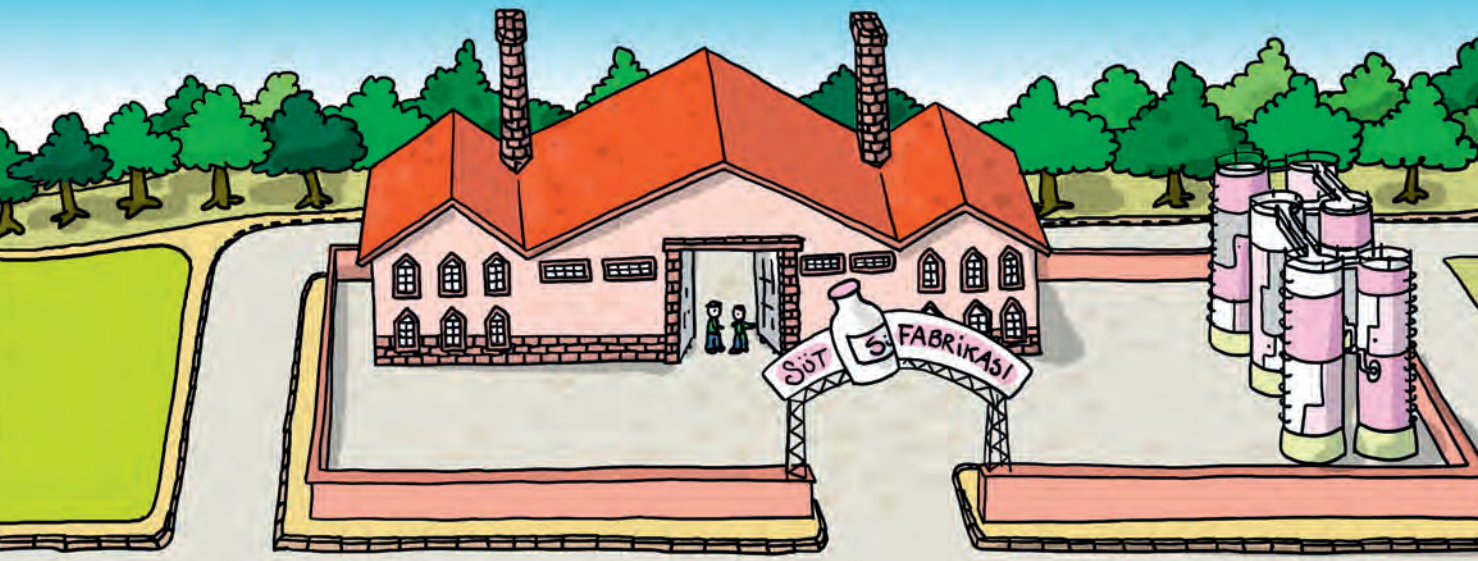
En sonunda süt şişeleri satılacakları
yerlere getiriliyor. İnsanlar içecekleri
sütü buralardan satın alıyor.

Süt Kamyonu İşbaşında!



Bu resimde bir süt kamyonu var. Bu kamyon önce yoldaki bütün çiftliklere uğrayıp sütleri toplayacak. Sonra da süt fabrikasına gidecek. Şimdi eline bir kalem al ve süt kamyonunun fabrikaya giderken geçeceği yolu çiz. Unutma, fabrikaya gitmeden önce bütün çiftliklere uğraman gerekiyor.





Hangi Hayvanların Sütünü İçeriz?

Dijitalmeç / Alamy



Burada bir inek ve ondan süt emen yavrusunu görüyorsun. İneğin sütünü insanlar da içen. Sütünü sağıp içtiğimiz başka hayvanlar da var...



James A. Gilliam / Photolibrary / Getty Türkiye

İşte bir koyun ve yavrusu. Koyunun da sütünü içeriz.

Burada da keçiler var.
Keçinin de sütü içilir.



Dijitalimaj / Alamy

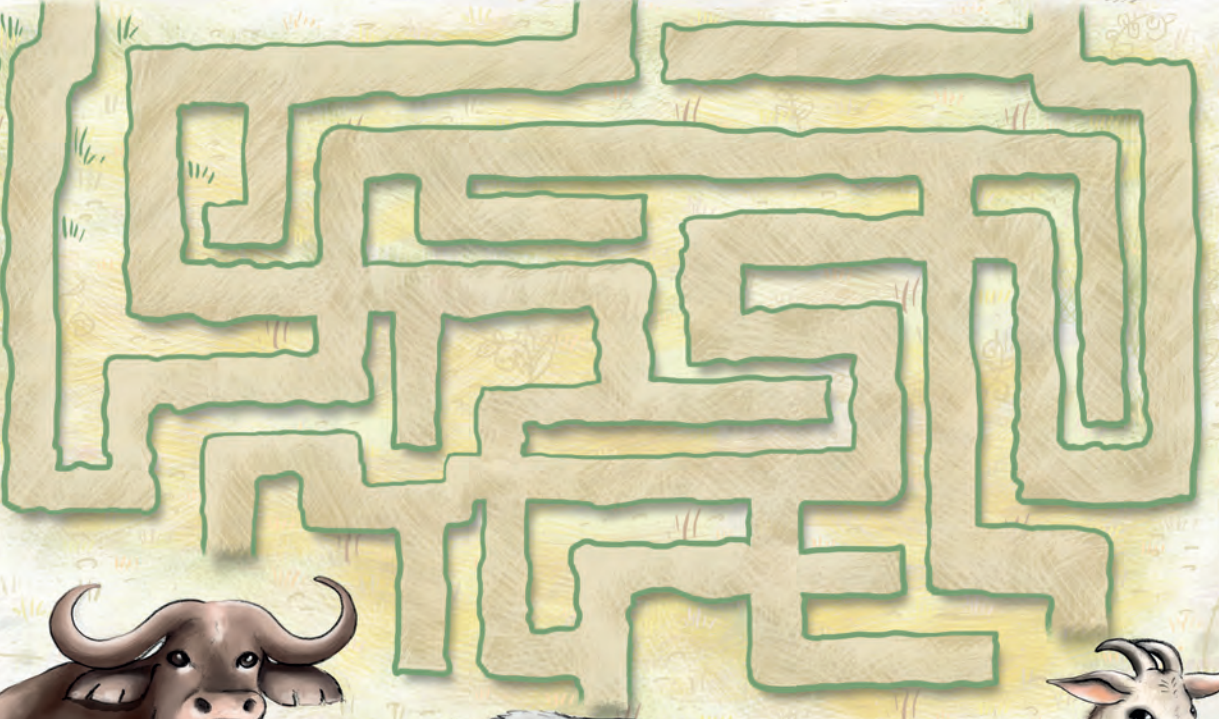


Bunlar da manda ve
gavrusu. Mandanın da
sütünü içeriz.

Dijitalimaj / Alamy

Oğlak, Malak ve Buzağıyı Annelerine Götür

İşte oğlak, malak, buzağı ve anneleri. Keçinin yavrusuna oğlak, mandanın yavrusuna malak, ineğin yavrusuna da buzağı denir. Haydi eline bir kalem al ve yavruları annelerine götürececek yolları çizerek göster.



Bu sayfadan küçük bir kitap yapabilirsin. Sayfayı kırmızı kesikli çizgilerden kes. Böylece üç ayrı parça elde edeceksin. Bu parçaları mavi çizgilerden ikiye katla. Parçaları, sayfa numaraları birbirini izleyecek biçimde iç içe koy ve ortasından zımbala. Kitabın hazır!

Çiftlikteki ineklerin Yaşamı

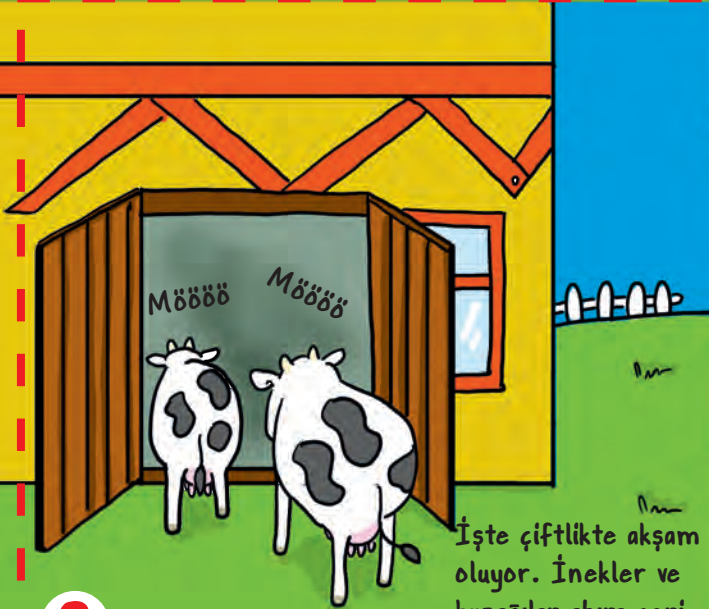


Aslı Zülal

Çizim: Pınar Büyükgöral

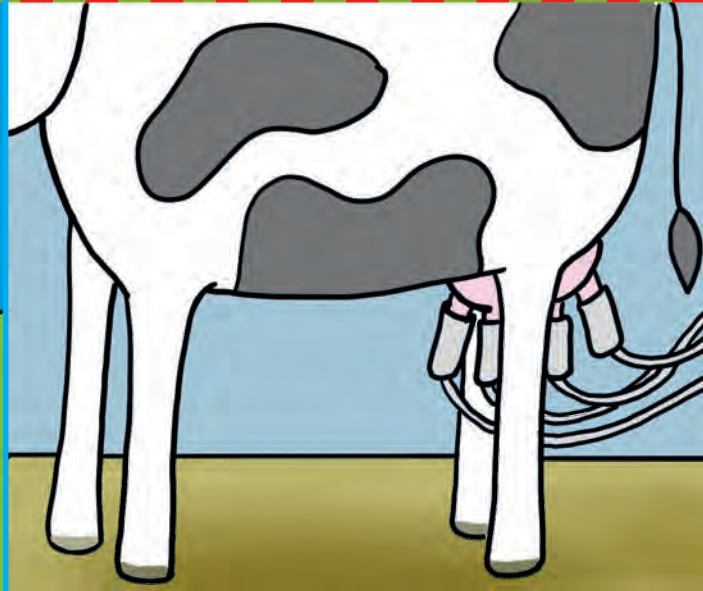
Bu kitabın sahibi

.....



9

İşte çiftlikte akşam oluyor. İnekler ve buzağılar ahıra geri dönüyor.



2

Yapacak öyle çok iş var ki...
Önce inekler sağılıyor.



7

Bugün ahırda minik bir buzağı doğmuş. Annesi onun ayağa kalkmasına yardım ediyor.



4

Ahır her gün güzelce temizleniyor.



1

İnekler bir daha sağıldıktan sonra ahırın kapıları kapanacak. Sonra herkes uyuyacak.



10



Bir veteriner hekim, sık sık ineklerin sağlık durumunu kontrol ediyor.

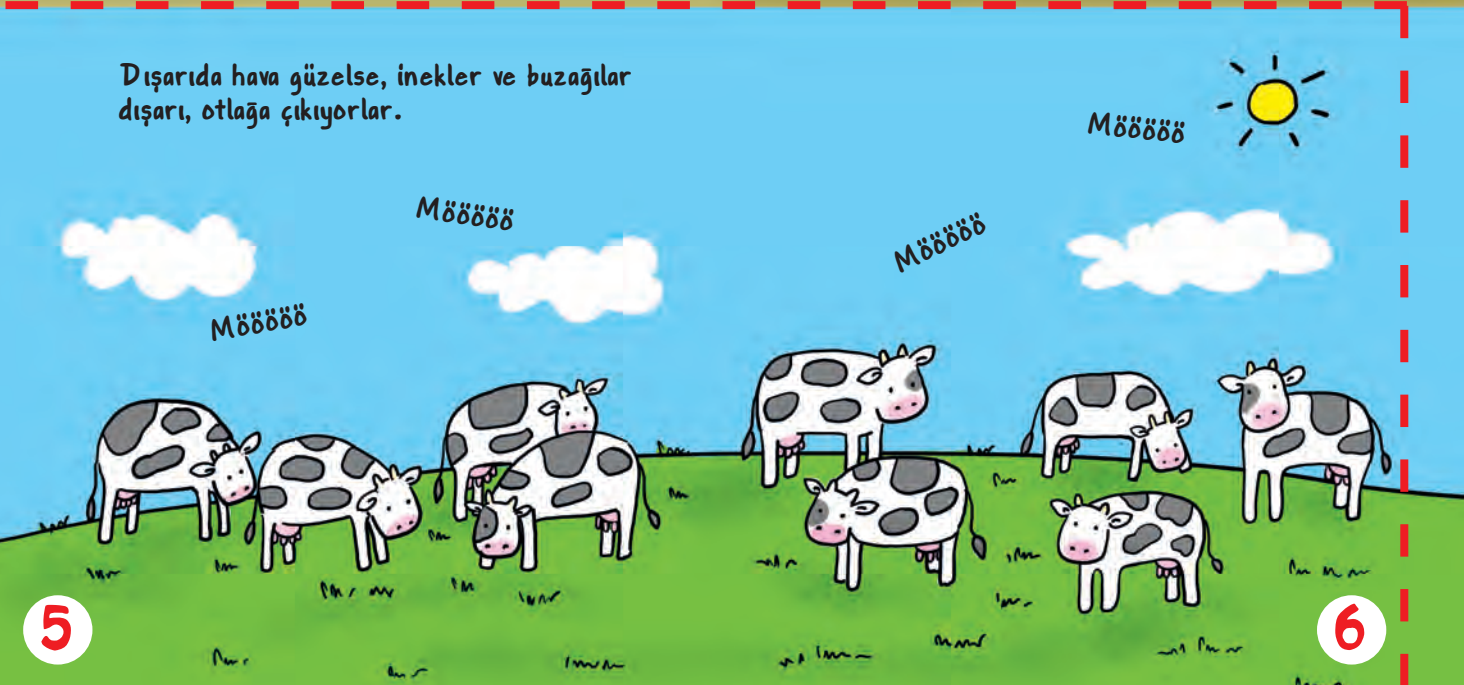
3



Biraz büyüyünce o da diğer buzağılar ve ineklerle birlikte otlağa gidecek.

8

Dışarıda hava güzelse, inekler ve buzağılar dışarı, otlağa çıkıyorlar.



5

6

Hangileri Sütten Yapılmış?

Sütten birçok yiyecek yapılır. Aşağıda, kahvaltıda yediğimiz bazı yiyecekleri görüyorsun. Bunların hangileri sütten yapılmış? Haydi onları göster.



Domates



Bal



Yumurta



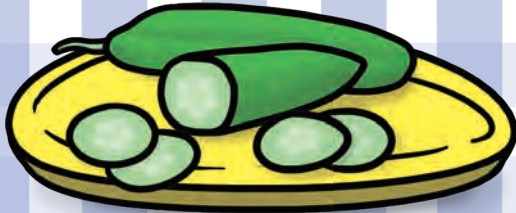
Bal



Tereyağı



Beyaz peynir



Salatalık



Reçel



Siyah zeytin



Yeşil zeytin



Lor

Peynir Fabrikasındayız

Burası bir peynir fabrikası. Peynir üretmek için süt önce mikroplardan arındırılıyor.



Sonra büyük bir kazana doldurulup içine maya katılıyor. Bundan bir süre sonra sütün içinde topaklar oluşuyor.



Çalışanlar bu karışımı ince bir bezin içine dolduruyor. Sonra da buradaki gibi asıp suyunu süzüyorlar.



Sonra
kalıplara
dolduruluyor.
Çok yakında
peynirler
hazır
olacak...

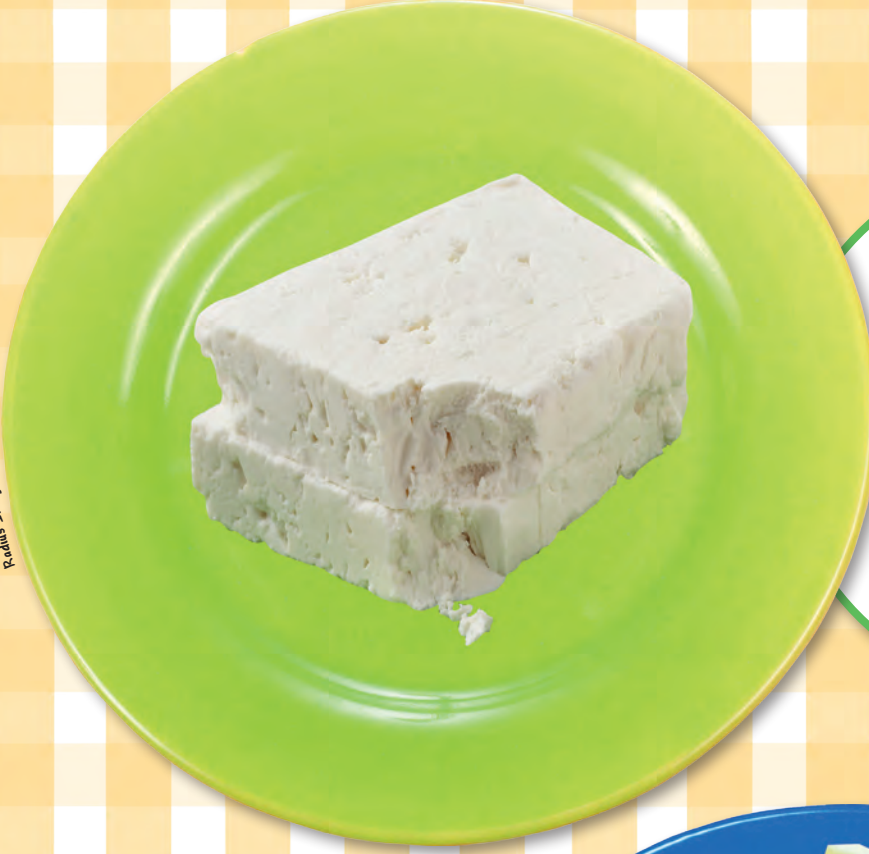


Bir süre sonra kalıptan çıkarılıp tuzlanan peynirler, sonunda buradaki gibi peynir tekerlerine dönüşüyor.

Çeşit Çeşit Peynir Var!

Peynir sütte yapılır. Peyniri kahvaltılarda bol bol yeriz. Ayrıca bazı yemeklerin içine de peynir koyarız. Peynirin birçok çeşidi var. İşte bunlardan bazıları.

Radius Images / Getty Türkiye



Beyaz peyniri sever misin? Beyaz peynir genellikle diğer peynirlere göre daha yumuşak olur. Böreklerin ve poğaçaların içine, makarnaya ve salatalara koyulabilir.

Bu, kaşar peyniri. Kaşar peyniri açık sarı renktedir. Pideye ve tostun içine koyulur.



16



İşte bu da örgü peyniri. Bu peynir yapılırken önce uzun parçalar haline getirilir. Sonra bu parçalar saç örgüsü gibi örülür. Bu peynir, domatesle birlikte yendiğinde çok güzel olur.

7th/10th/11th



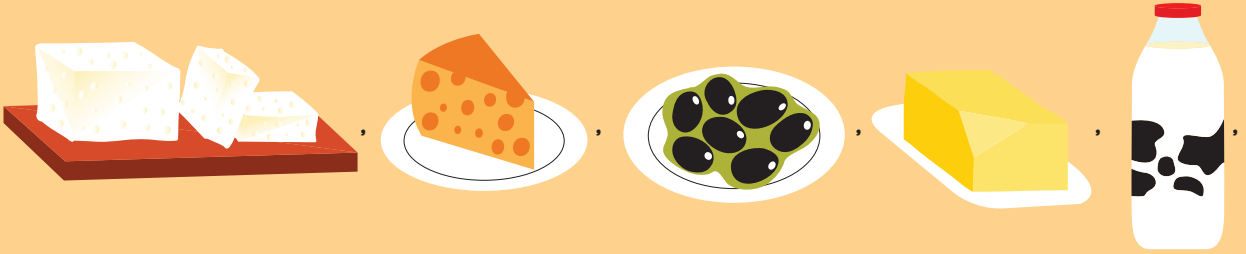
Dil peynirini hiç tattın mı? Dil peyniri, ince uzun parçalar halinde olur. İçinde çok az tuz vardır. Pizza ve sandviç gibi yiyeceklerin içine koyulabilir.

Fort North Star-Telegram / McClatchy-Tribune / Getty Türkiye

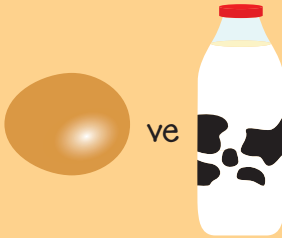
Bir Pazar Kahvaltısı

Bir pazar sabahı Ege, Efe ve Ela kahvaltı hazırlığına yardım etmek istiyorlar. Anneleri

onlara buzdolabından yiyecekleri çıkarmalarını söylüyor. Buzdolabından

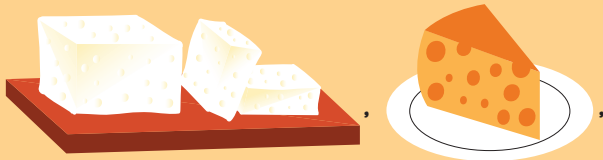


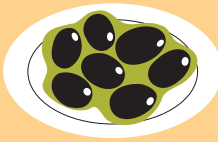
yapmaya karar veriyorlar. Ela , ve karıştırmak için bir kap buluyor.



Bu kabın içinde bunları karıştırıyor. Sonra babaları Ela'nın hazırladığı karışımı tavaya

döküp omleti pişiriyor. Ela sofraya





ve



koyuyor. Efe



ve



getiriyor. Ege de sofraya tabakları, bardakları, çatal ve bıçakları yerleştiriyor.

Anneleri



kesiyor,



ve



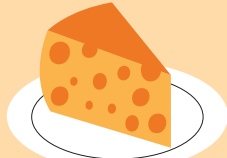
doğruyor. İşte

her şey hazır. Haydi, herkes sofraya!

Bu öyküde bazı sözcüklerin yerine resimler kullanılmış. Bu resimlerin hangi sözcüklerin yerine kullanıldığı aşağıda görülüyor. Bir büyüğün sana öyküyü okurken resimlere sıra geldiğinde sen de resimlerde gördüklerinin adlarını söyleyebilirsin.



beyaz peynir



kaşar peyniri



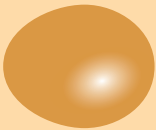
zeytin



tereyağı



süt



yumurta



domates



salatalık



ekmek



bal



reçel

Çiftlikte Ne Çok Hayvan Var



Dijitalizasyon / Alamy



Dijitalizasyon / Alamy

Çiftlikteki tavuklar topluluk halinde yaşar. Genellikle hep birlikte dolaşır ve beslenirler.

İşte bir tavuk ve yavruları. Anne tavuklar yavrularını tehlikelerden korur. Onlara yiyeceklerini ve suyun yerini gösterir.



Dijitalinaj / Alamy

Koyunlar sürü halinde dolaşır. Çiftçiler gündüzleri koyun sürülerini otlağa götürür. Burada koyunlar ot yer.



Frans Lanting / Mint Images/ Getty Türkiye

Çoban köpekleri çiftçilerin sürüleri dolaştırmalarına yardım eder.



Emil Von Malitz / Oxford Scientific / Getty Türkiye

Çiftlikteki evcil kazlar da topluluk halinde yaşar. Gündüzleri hep birlikte gezerek beslenirler.



Digitalinaj / Alamy



Dijitalmaç / Alamy

İşte bunlar
da çiftlikteki
atlar. Atlar da
topluluk halinde
olmayı sever.



Çiftlikte
tavşanlar
da var!

Florian Werner / Look / Getty Türkiye

Tavuklar, Kazlar ve Ördekler

Bu çiftlikte tavuklar, kazlar ve ördekler yaşıyor. Çok sayıda yavru da var.
Haydi resmi incele ve burada neler oluyor anlat.



Kümeşte kaç
civciv var?

En çok hangi
yavrudan var?



Anne ördeğin
kaç yavrusu var?

Anne kazın kaç
yavrusu var?



Çok Merak Ediyorum

İneklerin sütü nasıl oluşur?

Halil Ege Soylu / 4 yaş / Adıyaman

Özüm Ağca / 5 yaş / Ankara

İrem Çakır / 5,5 yaş / Ankara

Defne Serdar / 5 yaş / İzmir



İneklerin karınlarında memeleri vardır. Memelerinde de süt bezleri bulunur. Yavruları doğunca ineklerin süt bezleri süt üretmeye başlar. Bu sütü yavrular emer.



Sorularınızı Bekliyoruz!

Dinozorlarla ilgili merak ettiğiniz soruları bize gönderin. Bu sorulardan birini ya da birkaçını Mayıs 2013 sayımızda yanıtlayalım. Sorularınızı 15 Nisan 2013 tarihine kadar gönderebilirsiniz. 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



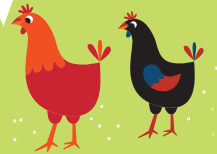
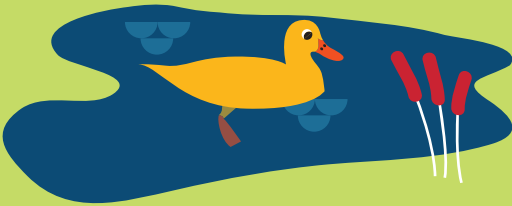
Ördek, Horoz, Kedi ve inek kuklaları

Bu sayfadaki
etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.



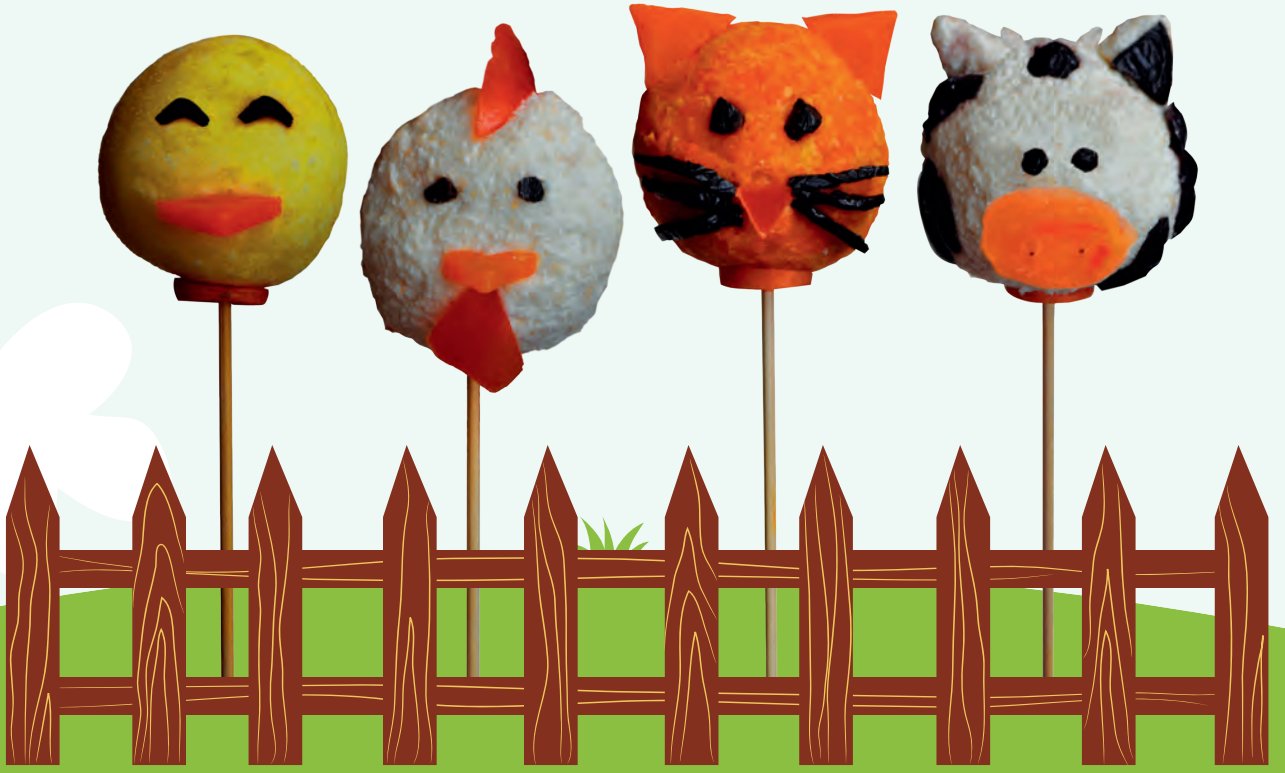
Malzeme

- 1 domates
- 1 patates
- 2 havuç
- 6-7 siyah zeytin
- 1 dilim beyaz peynir
- Ufalanmış 1 dilim ekme
- 4 çöp şiş çubuğu



Patatesi ve havuçları yıkayıp kabuklarını soyun. Havuçları dilim dilim kesin. Dört havuç dilimini çöp şiş çubuklarına geçirin. Kalan havuçları patatesle birlikte iki su bardağı suda haşlayın. Haşlanmış havuç dilimlerinden birkaçını ayırın.

Ördek yapmak için beyaz peynirin üçte birini haşlanmış patatesin yarısıyla birlikte çatalla ezin. Daha sonra bu karışımı yuvarlayıp top haline getirin. Bu topu çöp şiş çubuğuna geçirin. Siyah zeytinden gözler hazırlayın. Ayırdığınız havuç parçalarının birinden bir üçgen keserek ördeğin gagasını yapın.



Kalan beyaz peyniri çatalla ezin. Ufalanmış ekmeği ve peyniri birbirine karıştırın.

Bu karışımından ceviz büyüklüğünde bir parçayı ayırın. Kalan karışımı iki eşit parçaya bölün. Bu parçaları yuvarlayıp top haline getirin. Bu topları çöp şiş çubuklarına geçirin. Bunların biriyle horoz, biriyle de inek yapacaksınız.

Horoz için domatesten bir ibik ve bir sakal hazırlayın. Siyah zeytinden gözler, haşlanmış havuçtan da üçgen şeklinde bir gaga hazırlayın. Bunları toplardan birinin üzerine yerleştirerek horozu tamamlayın.

İnek için daha önce ayırdığınız peynir ve ekmeğ karışımından kulak ve boynuz yapın. Siyah zeytinden gözleri ve desenleri oluşturun. Burun için haşlanmış havuçtan oval bir parça kesip üzerine iki delik açın. Tüm bunları topun üzerine yerleştirip ineği tamamlayın.

Kedi için haşlanmış patates ve havucun kalanını ezin ve karıştırın. Bunu yuvarlayıp top haline getirin. Bu topu çöp şiş çubuğuna geçirin. Zeytinden gözleri ve bıyıkları, havuçtan kulakları, domatesten burnu hazırlayın. Tüm bunları topun üzerine yerleştirip kediyi tamamlayın.



İşte hayvan kuklalarınız hazır. Afiyet olsun.

Küçük Eller İşbaşında



Ocak 2013 sayımızda sizden at, inek, eşek, koyun, tavuk, kaz, tavşan, keçi gibi çiftlik hayvanlarından birinin kuklasını yapmanızı istemiştik. İşte kuklalarınızla birlikte çektiğiniz fotoğraflarınız. Burada yer veremediğimiz fotoğraflarınızı da internet sayfamızda görebilirsiniz. İnternet sayfamızın adresi: <http://www.tubitak.gov.tr/merakliminik>



Servval Sağlam - 3,5 yaş



Eren Türkeli - 5 yaş - Aydın



Zeynep Asya Arslan - 5,5 yaş - Ordu



Abdullah Ögke - 4,5 yaş - Antalya



Ahmet Cihan Koyuncu - 4 yaş - Nigde



Duru Karabulut - 5 yaş - Kayseri



Yarkın Sağlık - 4,5 yaş - Ankara



Yağmur Günel - 5 yaş - Kırıkkale



Yaren Özen - 5 yaş - Tekirdağ



Kerem Kaya - 6 yaş - Bursa



Rana Betül Eser - 5 yaş - Canakkale



Poyraz Kabakçı - 4 yaş - Kocaeli



Zeynep Duru Cavdar - 2,5 yaş - Ankara



Zeynep Doğa Korucu - 3,5 yaş - Ağrı



Mehmet ve Ahmet Özcan - 3,5 yaş - Canakkale



Onur Yumkday - 5 yaş - Manisa



Arda Bolukbas - 6 yaşı - Aydın



Ece Bağcı - 5 yaşı - Ankara



Enis Koroğlu - 6,5 yaşı - İzmir



Mürüvvet Koroğlu - 5 yaşı - İstanbul



Arda Demirel - 6 yaşı - Samsun



Alişar Köyü Anasınıfı - 4,5 yaşı - Adıyaman



Ada Gülbahar - 4,5 yaşı - Gaziantep



Arin Demir - 4,5 yaşı - Ankara



Ceyda Dur - 6 yaşı - Iğdır



Elif Sarıkaya - 6 yaşı - İstanbul



Melis Bozkurt - 4 yaşı - Uşak



Betül Köse - 6 yaşı - Kocaeli



Doruk Türkmen - 5 yaşı - Kayseri



Gülce Gümüş - 4 yaşı - İzmir

Mayıs 2013 sayımız için bir dinozor kuklası ya da dinozor maketi yapmanızı istiyoruz. Dinozorunuzla birlikte çektiğiniz bir fotoğrafı, adınızı, soyadınızı, yaşıınızı ve oturduğunuz ili de yazarak bize gönderin. Bunun için 15 Nisan'a kadar süreniz var. Adreslerimiz aşağıda:

TÜBİTAK Meraklı Minik Dergisi
"Küçük Eller İşbaşında" Köşesi
Akay Caddesi No: 6
06420 Bakanlıklar / ANKARA
e-posta: merakli.minik@tubitak.gov.tr

Kitap... Oyun... Öneri...

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 ikişer ikişer açın. Birbirinin eşi olan kartları bulmaya çalışın. Açtığınız iki kart birbirinin eşiyse 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.



Ü ÜrÜ ÜÜÜÜÜÜ!
Ü ÜrÜ ÜÜÜÜÜÜ!

Ben bu çiftliğin horozuyum.
Sabah erkenden kalkarım
Herkesi ben uyandırırım.



**Meraklı
Minik** 

Fulya Koçak
Fotoğraf: Dijitalimaj / Alamy