

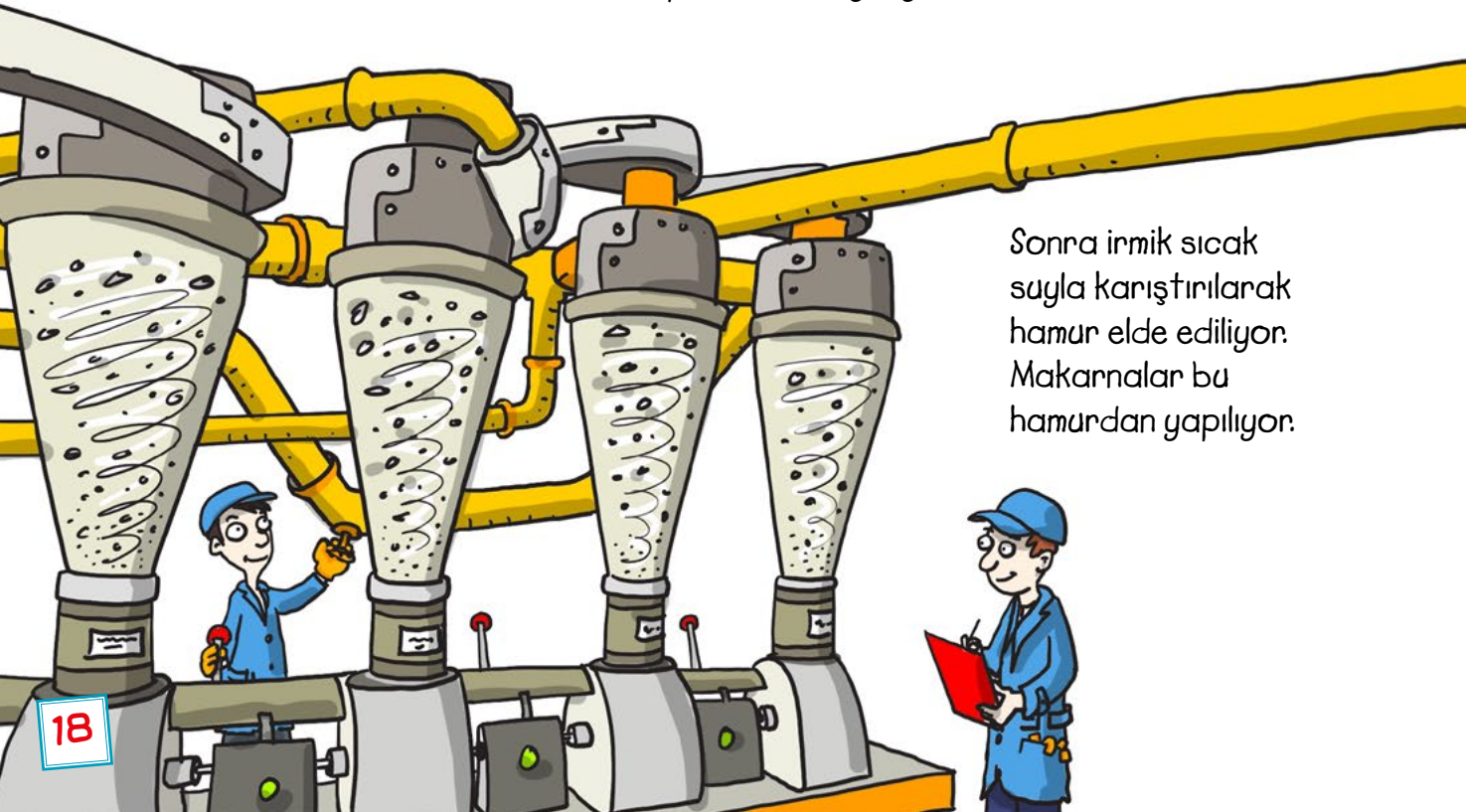
Likya, Makarna Fabrikasını Anlatıyor

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.

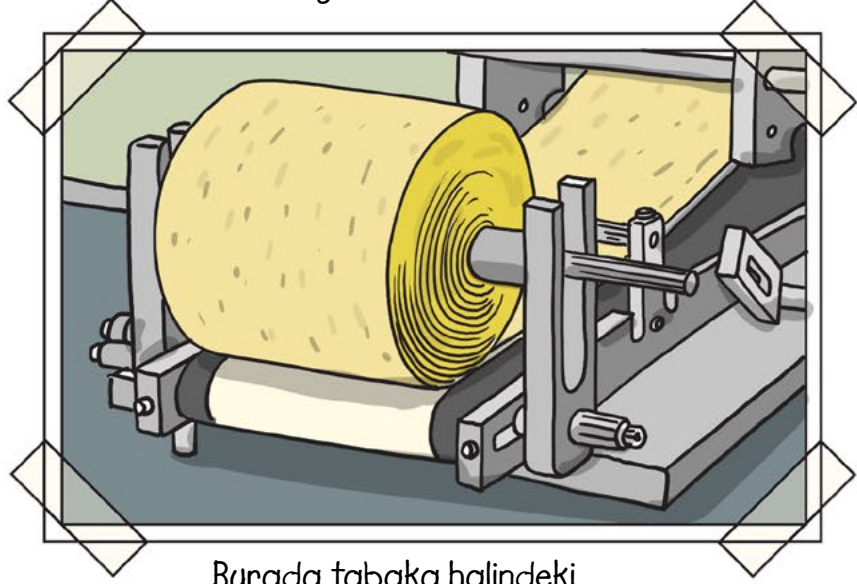


Önce buğdaydan irmik elde ediliyor.
Bunun için buğday taneleri öğütülerek
çok küçük parçalara ayrılıyor.

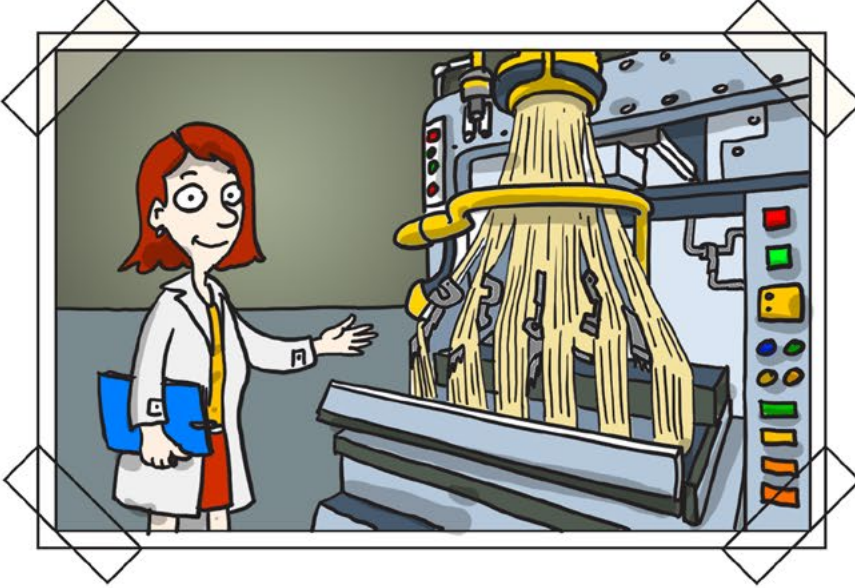


Sonra irmik sıcak
sugla karıştırılarak
hamur elde ediliyor.
Makarnalar bu
hamurdan yapılıyor.

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

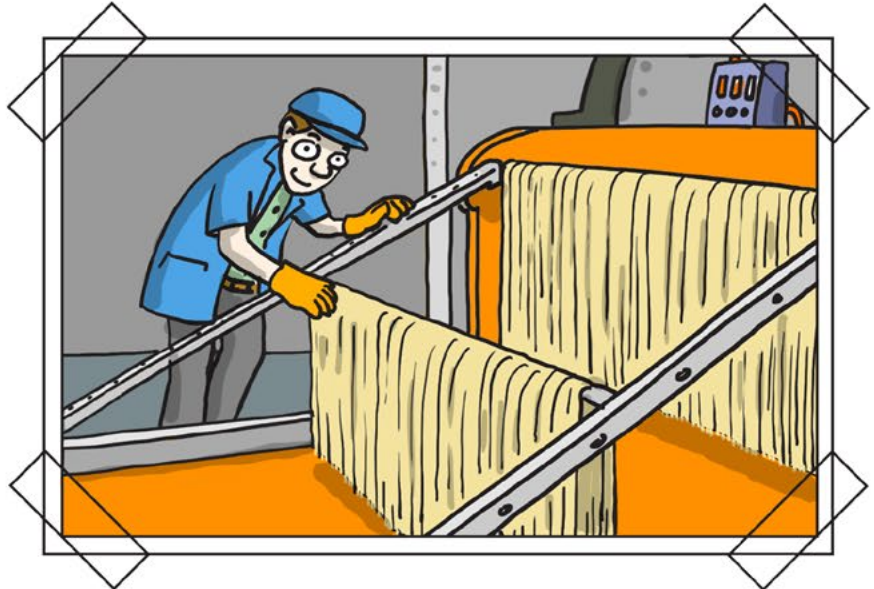


Burada tabaka halindeki makarna hamurunu görüyorsun.



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...

