

Eylül 2015 • Sayı: 105 • 4 TL

Meraklı Minik



Erken Çocukluk Dönemi İçin Aylık Bilim Dergisi

Evde
MAKARNA
Günü



Derginizle birlikte...

Makarna
Eşleme Kartları

Rengarenk
Çıkartmalar

Makarna
Tombalası

3+ yaş

ISSN 1307-1998
978-1307-199001
9 781307 199001
2015/9

Sevgili Çocuklar,

Aranızda makarna sevmeyen var mı? Hiç sanmıyoruz. Aksine pek çoğunuzun en sevdiği yemek biley 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 çöktan söyle 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. Aynı 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 akıldır**" *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

Editor
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 Senyıl
mehmet.senyil@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)
Internet www.merakliminik.tubitak.gov.tr
e-posta merakli.minik@tubitak.gov.tr

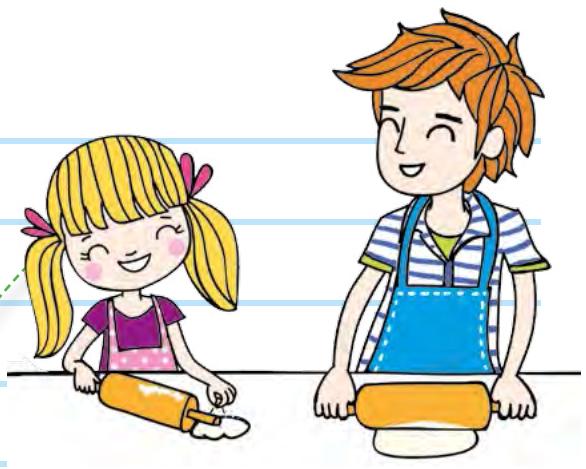
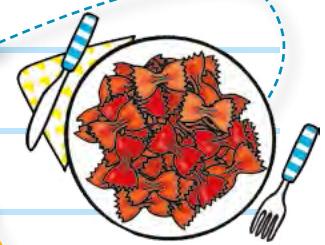
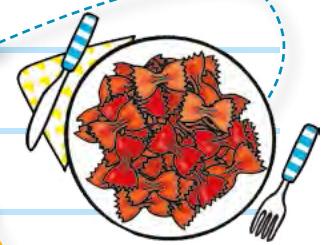
Abone İlişkileri
abone@tubitak.gov.tr
Tel (312) 222 83 99

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
Turkuaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
<http://www.tdp.com.tr>

İçindekiler

- 2 Evde Makarna Günü 
- 8 İşte Buğday Tarlası! 
- 11 Tüm Balyaları Topla
- 12 Bunların Hepsi 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 Mutfağa
- 30 Küçük Eller İşbaşında
- 32 Kitap... Oyun... Öneri...

Kapak Çizimi: Göksu Karaca

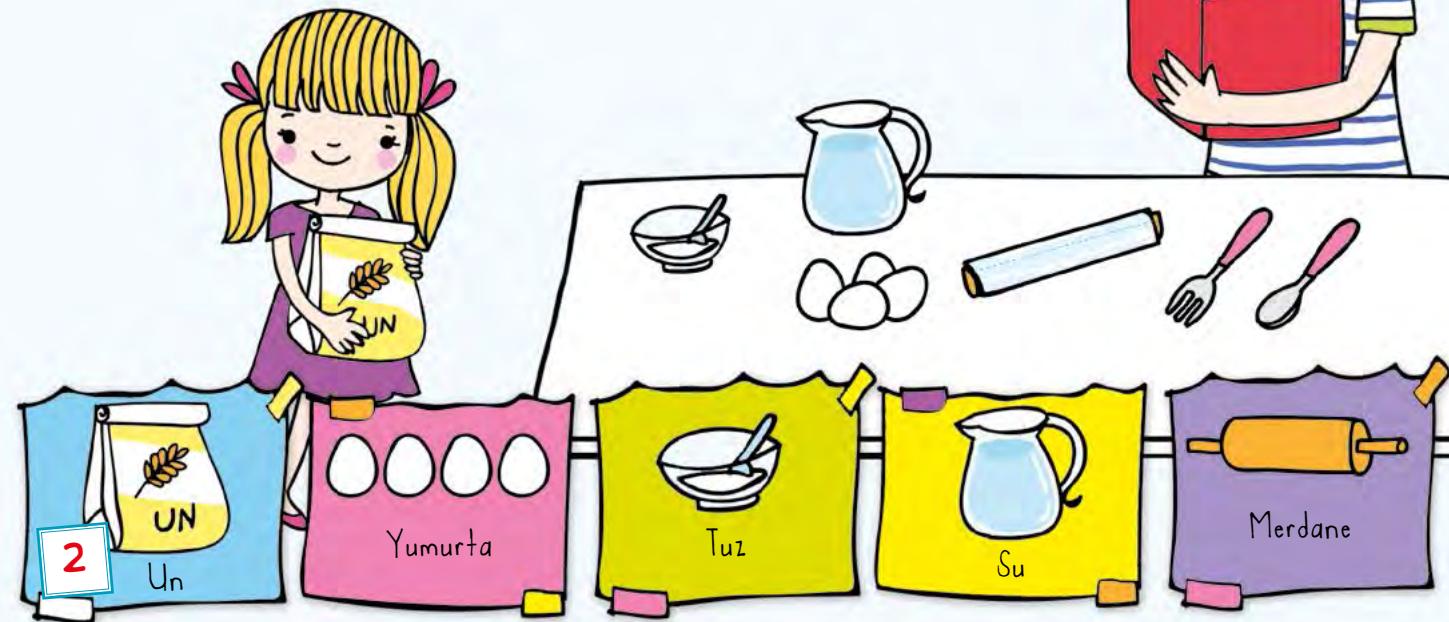
Evde Makarna Günü

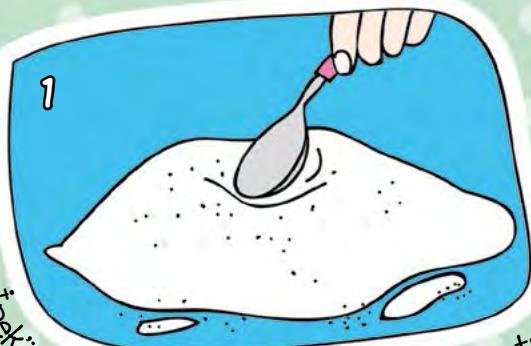
İpek'in anne ve babası alışverişe gitti. İpek de dayısıyla birlikte evde kaldı. Birlikte nasıl zaman geçireceklerini düşünürken makarna yapmaya karar verdiler. Hem İpek'in anne ve babasına da sürpriz olurdu.



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

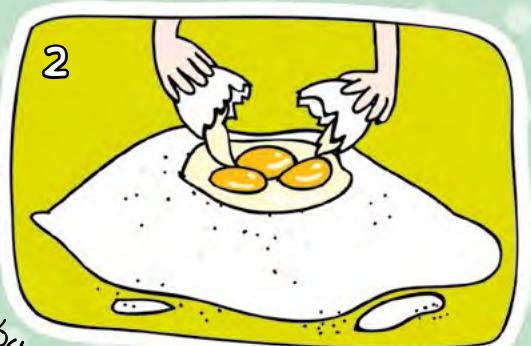
Un





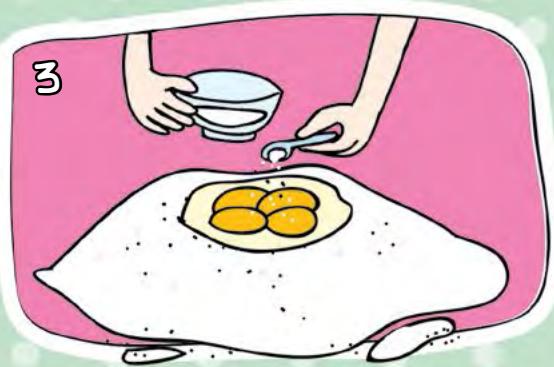
1

İpek'in dayısı unun ortasına bir çukur açtı.



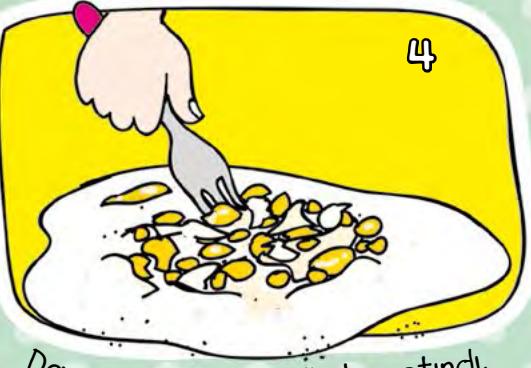
2

İpek debu çukurun içine yumurtaları kırdı.



3

Biraz da tuz ekledi.



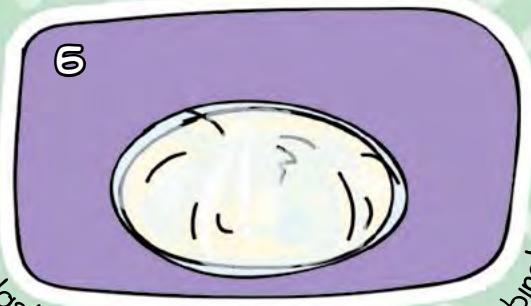
4

Dayısı hamuru çatalla karıştırdı.



5

Sonra hamuru yoğurdu.



6

Hamuru plastik folyoya sarıp biraz dinlenmeye bıraktılar.



Sonra da
hamurun altına
ve üstüne un
serpip hamuru
açtılar.





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



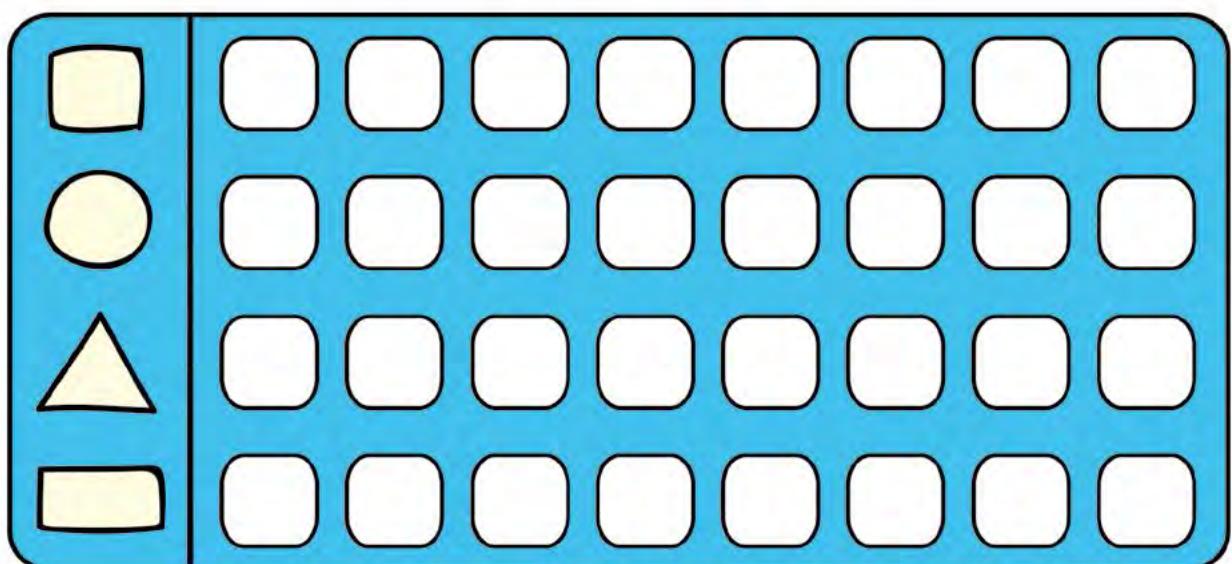
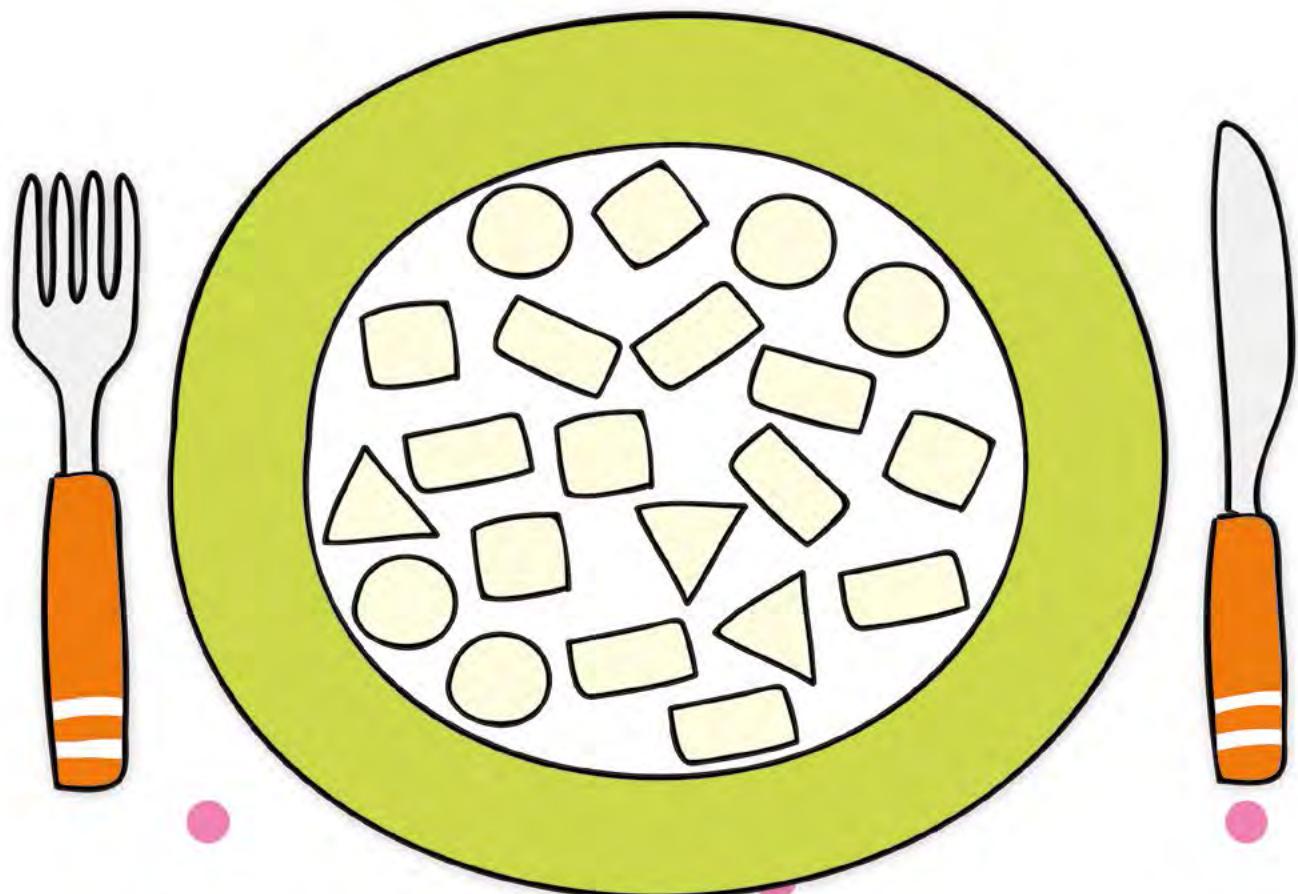
Alışverişte çok
yorulmuştuk.
Bu sürpriz çok
iyi geldi.

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 kaçar 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.



işte BUĞDAY TARLASI!

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



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

Nursay | Duygu Aksoy

Bu da bir başka buğday tarlasının yaz mevsiminde çekilmiş fotoğrafı. Gördüğün gibi buğdaylar yeşil değil sapsarı. Bu değişim şu anlamda 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 bıçerdöver 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.



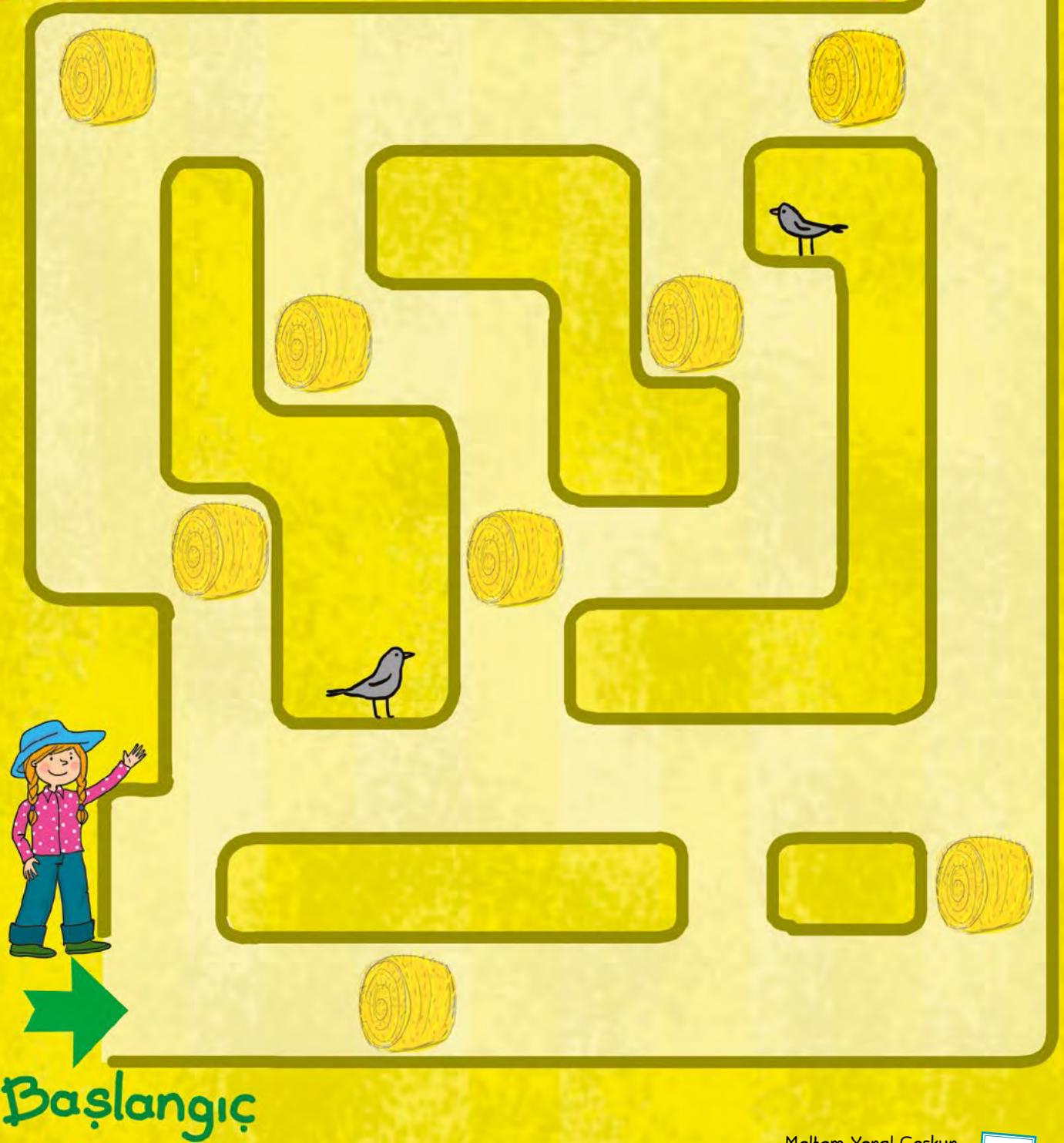
Nancy | DüşünceMaj

Bu kabuklar
ayıklandığında
da böyle
gözükecekler.

Tüm Balyaları Topla

Bu tarladaki buğday başakları bıçerdöverle toplanmış. Peki buğdayların geri kalan bölgülerine 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 Hepsi Buğdaydan

Buğday tarlasındaki başaklar toplanır. Sonra buğday taneleri ayıklanır. Sonra da fabrikalarda öğütülür 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



Hazırlı Kekler



Neslihan Sandırıcı



Anton Gorbachev

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



Zeynep Duman



Raporterler

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



iStock

Aslı Zülal

Resimlerin Sırası Karışmış

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

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

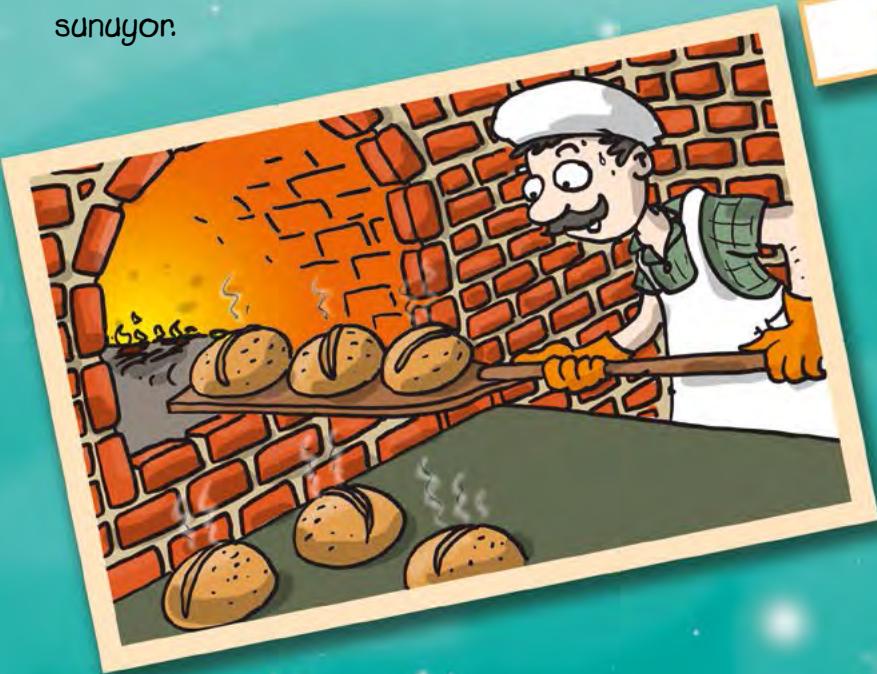
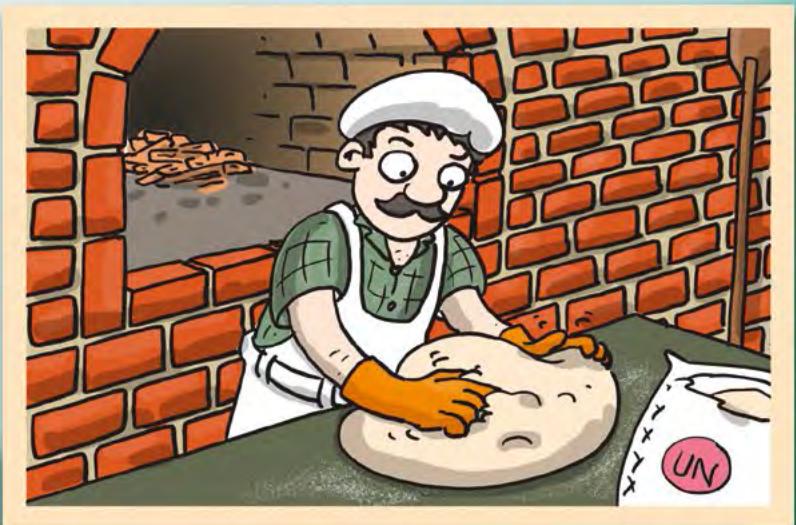
İkinci resimde fırınçı, hamurdan parçalar alarak bunlara yuvarlak şekil veriyor. Üçüncü resimde yuvarlak ekmek hamurlarını fırına koyuyor.

Dördüncü resimde fırındaki hamurlar daha da kabarıp pişiyor.

Beşinci resimde fırınçı, 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?



Firinda kaç çeşit
ekmek var?



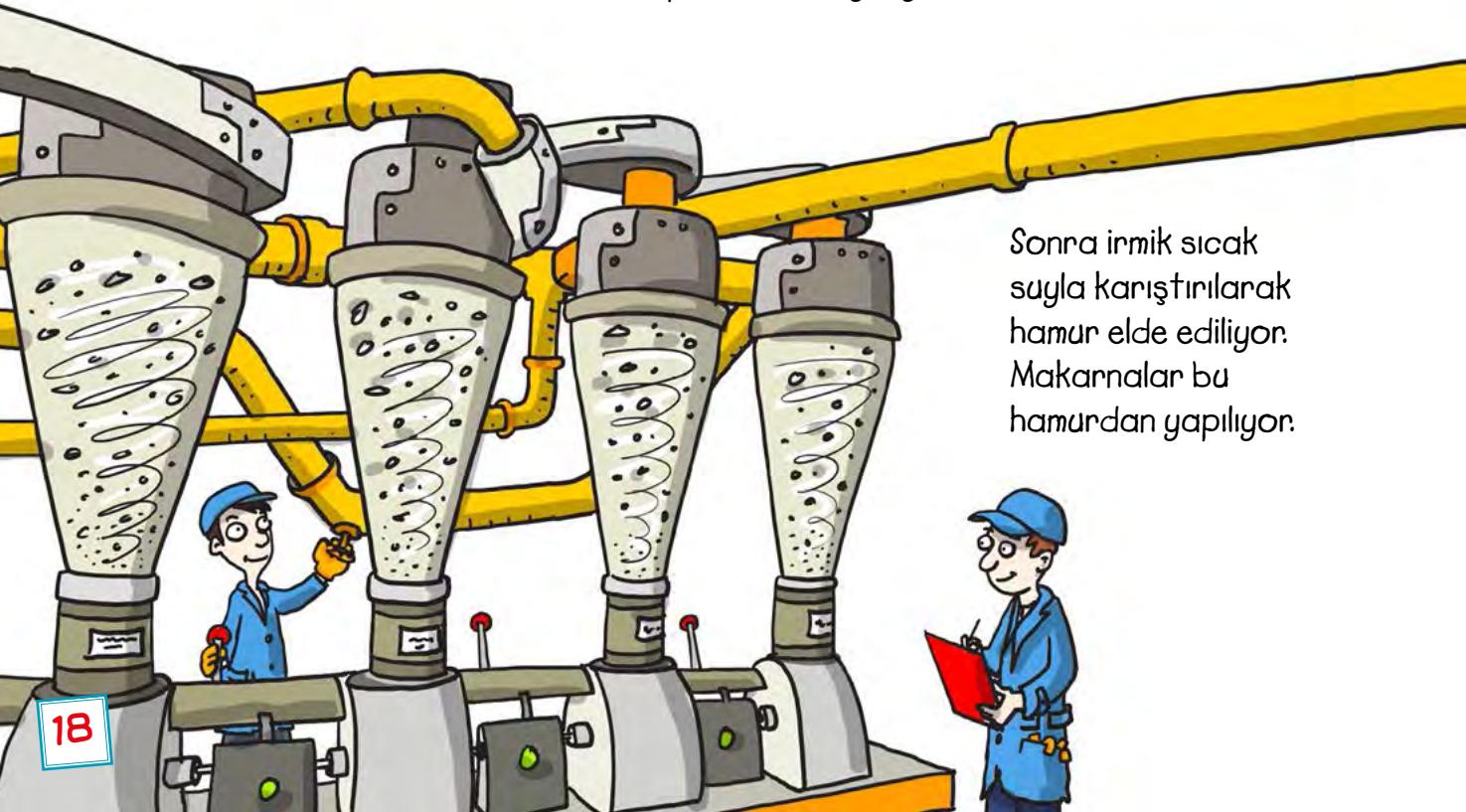
Likya, Makarna Fabrikasını Anlatıyor

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.

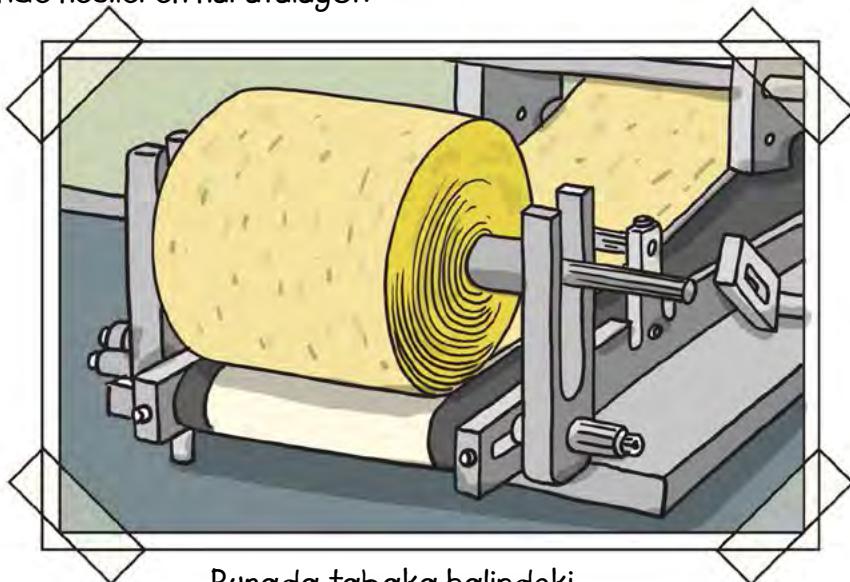


Once buğdaydan irmik elde ediliyor.
Bunun için buğday taneleri öğütüllererek
çok küçük parçalara ayrılıyor.

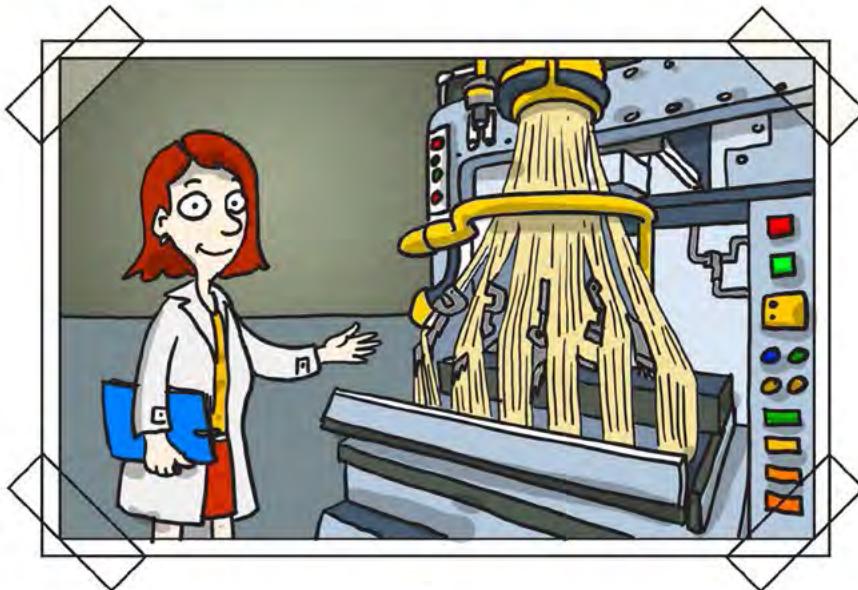


Sonra irmik sıcak suyla karıştırılarak hamur elde ediliyor.
Makarnalar bu hamurdan yapılıyor.

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 asılıarak kurutuluyor.

Makarna fabrikasında başka makarna çeşitleri de üretiliyor.

Bunlar burada
üretilen kalem
makarnaları.



Sonra,
fabrikada
üretilen
makarnalar
paketleniyor.

En sonunda
da makarna
paketleri
kutulara
dolduruluyor.

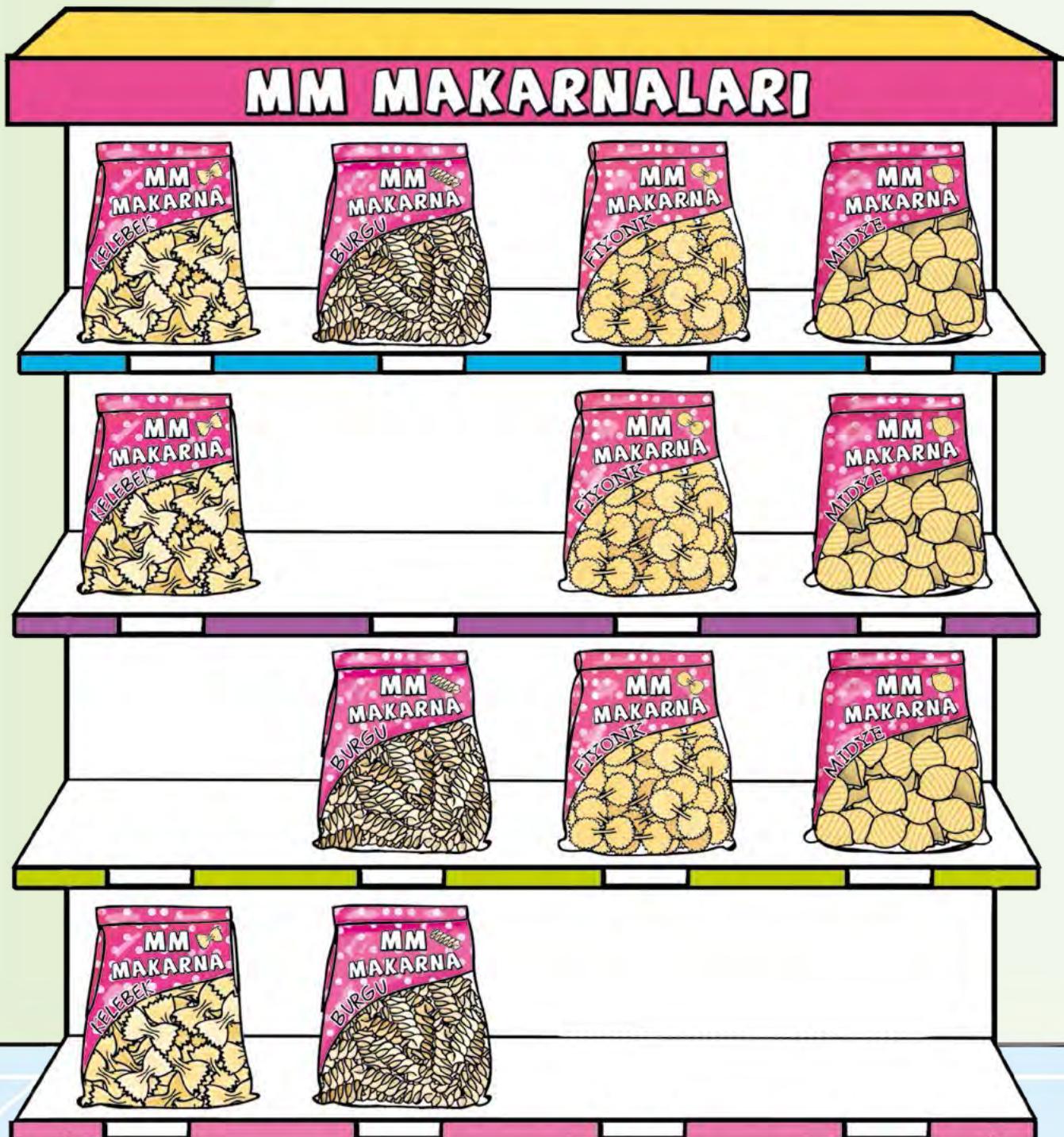


Ve, satılacakları
yerlere
götürülmek üzere
kamyonlara
yükleniyor...



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 koyması 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 rengârenk makarnalar yapılabilir.

Aşağıdaki masada da içlerine 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 eşleştirindik bile!



Sen Bir Makarna Yapsan...

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

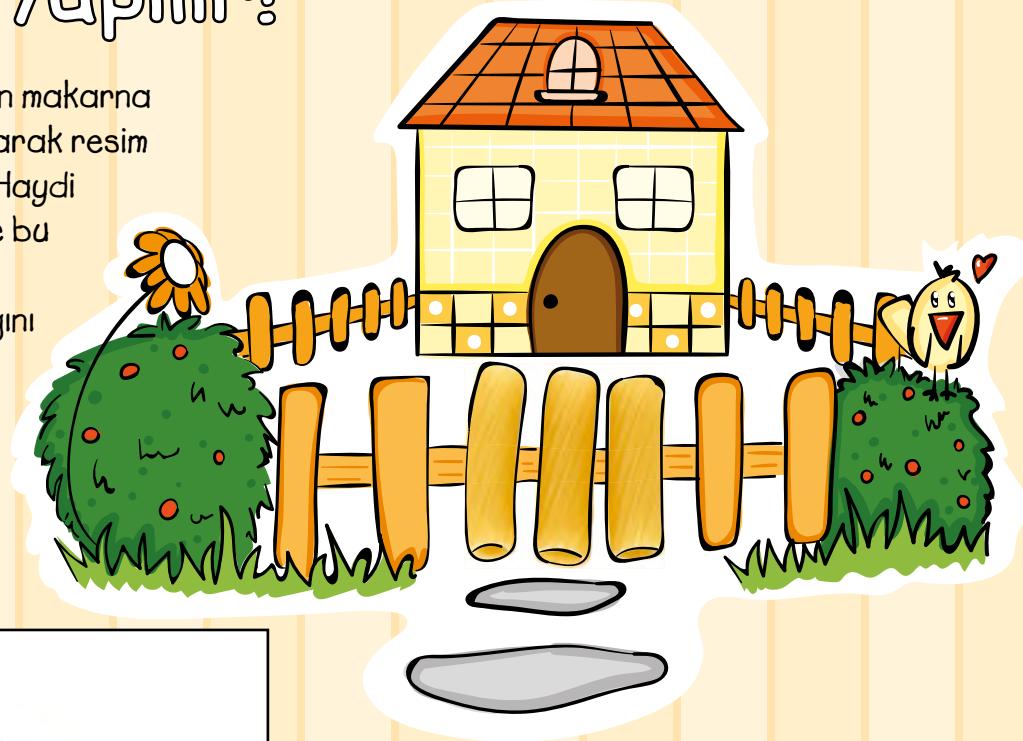
Ne renk olmasını isterdin? Makarnana ne ad verirdin?

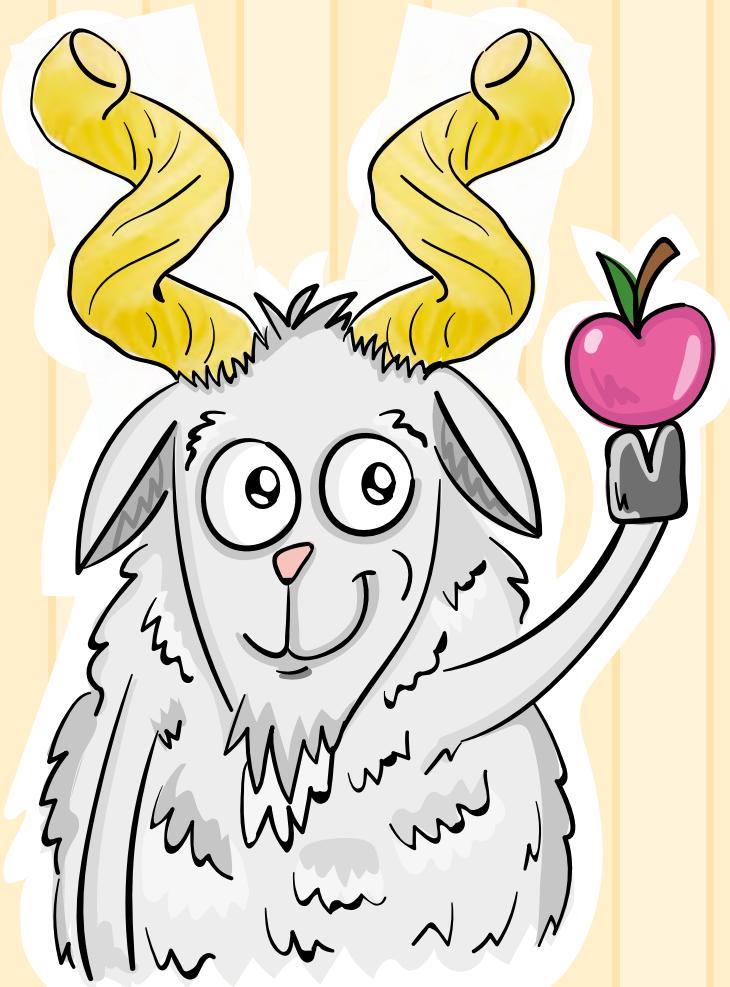
Haydi daha önce hiç görmediğin bir makarna hayal et.

Sonra aşağıya bu makarnanın resmini yap.

Makarna Fotoğraflarıyla da Resim Yapılır!

Bu sayfada gördüğün makarna fotoğraflarını kullanarak resim yapmaya ne dersin? Haydi boyalı kalemlerini al ve bu makarnaları resminin neresinde kullanacağınızı 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 gereklidir. 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 yanıtlayalıız.
Adınızı, soyadınızı, yaşınızı ve yaşadığınız ili yazmayı unutmayın.

İşte adreslerimiz:

e-posta: meraklı.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 ilk 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 kabin üzerini kapatarak hamuru 30 dakika dinlendirin. Sonra hamuru beş eşit parçaya bölgerek yuvarlayın ve yuvarlak hamur parçalarını da 10 dakika dinlendirin. Yüzeyi yapışmaz özellikte bir tavayı ısıtin. Hamur parçalarını elinizle üzerlerine bastırarak inceltin. Kısık ateşte hamur parçalarının her iki tarafını da pişirin. Minik bazlamalarınızı dilerseniz kahvaltılıklarınızla birlikte yiyebilirsiniz. Afiyet olsun.



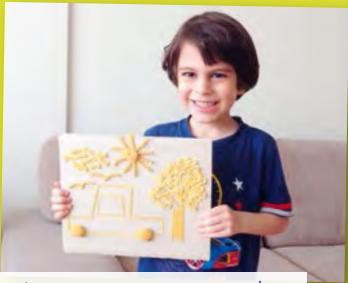
Küçük Eller İşbaşında



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.

Internet sitemizin adresi:

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



Ahmet Selim Yağı - 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 Başdaş - 5 yaş - Eskişehir



Ali Güney Ersen - 5,5 yaş - Adıyaman



Nisa Nur Arik - 5 yaş - Kars



Hayat Duru Türkay - 3 yaş - Ordu



Metehan Eymen Tan - 4,5 yaş - Gaziantep



Elifgül Tuncay - 6 yaş - Sinop



Yavuz Selim Gacılı - 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



Zeynep Küpeli - 4 yaş - Antalya



Bugra Kaan Uysal - 4 yaş - Balıkesir



Simay Öztürk - 4 yaş - Bursa



Ömer Sertuç Aydoğan - 4 yaş - Aydın



Nilsu Ecer - 5 yaş - Afyonkarahisar



Mehmet Faik Dogramaci - 5 yaş - Paris



Azra Dikici - 4 yaş - Nevşehir



Mehmet Eymen Gököz - 5,5 yaş - Kocaeli



Lara Koesling - 3 yaş - Münih



Süleyman Cicek - 4 yaş - Uşak



Meryem Arslan - 6 yaş - Malatya



Arin Aslan - 4 yaş - Mardin



Ataberk Özkan - 6 yaş - Isparta



Buglem Güler - 5 yaş - Manisa

Kasım 2015 sayımız için bir ağaçkakan resmi yapmanızı istiyoruz. Resminizle birlikte çektiireceğiniz bir fotoğrafınızı, adınızı, soyadınızı, yaşıınızı ve oturdığınız ilde yazarak bize gönderin. Bunun için 15 Ekim 2015'e 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...



PİRİNÇ LAPASI VE KÜÇÜK EJDERHA

Ormanın yakınında yaşayan ejderha ailesi üç kişiden oluşuyormuş: anne ejderha, baba ejderha ve küçük ejderha. Küçük ejderhanın en sevdiği yiyecek pırıncı lapasıymiş. Ama günlerden bir gün küçük ejderha pırıncı lapasından farklı bir şey yemek istemiş. Ne yiyeğini 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 değerlek bir şey olmuş... Küçük ejderhanın başından geçenleri ve öykünün sonunu öğrenmek isterseniz Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan "Pırıncı Lapası ve Küçük Ejderha" adlı bu sıcak kitabı okumanızı öneririz.

Bilge Nur Karagöz

Makarna Eşleme Kartları

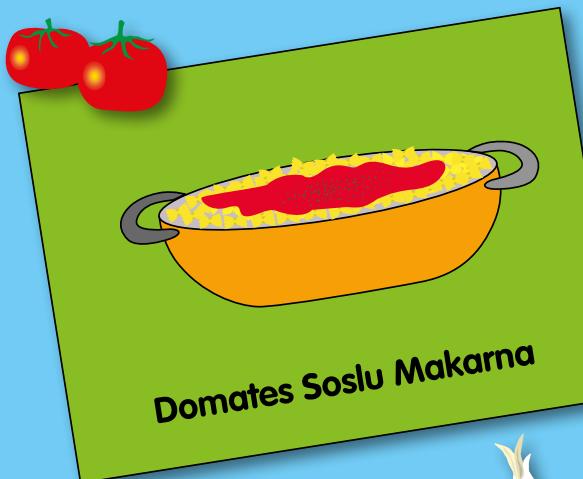
Bu sayımızda hazırladığımız kartlarda dokuz farklı makarna çeşidinin resmi var. Bu kartlarla bir eşleme oyunu oynayabilirsiniz. Oyunu oynamak için önce kartları birbirinden ayırip karıştırın. Fotoğraflı yüzleri alta gelecek şekilde yere dizin. Sonra kartları ikişer ikişer açın. Birbirinin eşi olanları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

Bilge Nur Karagöz



Makarna Tombalası

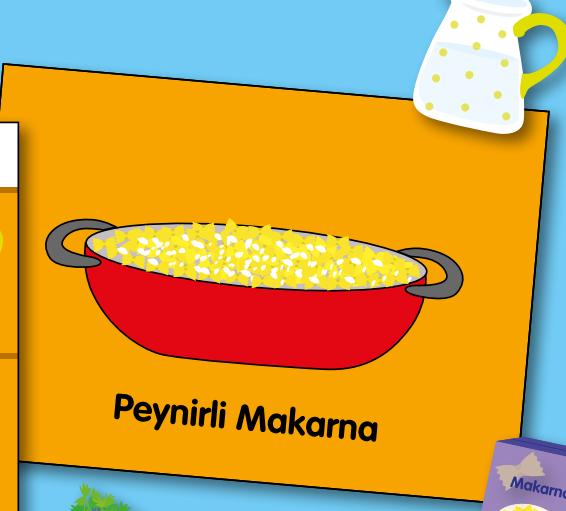
Bu sayımızda sizin için bir tombala oyunu hazırladık. Dört tombala kartının her birinde bir yemeğin içine koynulan malzemelerin resimleri var. Kartlardaki yemekler de şunlar: Domates soslu makarna, kıymalı makarna, brokolili makarna ve peynirli makarna. Oyunu oynamak için dergimizin ekindeki tombala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



Domates Soslu Makarna		
Makarna	Tuz	Su
Sarımsak	Domates	Kekik



Peynirli Makarna		
Makarna	Tuz	Su
Beyaz Peynir	Kaşar Peyniri	Maydanoz



- 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 koysun.
- 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 malzemeden kartlarında da varsa yerden bir kapatma pulu alırlar. Kartlarındaki malzeme resminin üzerini bu kapatma puluya kapatırlar.
- Pul çekme görevini üstlenmiş olan oyuncu torbadan yeni bir pul çeker ve oyun bu şekilde devam eder.
- Tombala kartındaki tüm resimlerin üzerini ilk kapatın oyuncu oyunu kazanır.

Aslı Züla
Çizim: Pınar Büyükgür

Makarnayı
kim
Sevmmez ki!

