

sever, sever, sever
ama en çok metali sever



katla, kırıştır, büzüştür
tüm gerçekleri soruştur

evde bilim

Salata Yapıyoruz

B i l i m i n T a d ı Ç o k G ü z e l d i r

Herkes kendi zevkine uygun salata yapabilir! Ama, birlikte yapacağımız salatanın farklı bir özelliği var. Bu salatayı yaparken çiçekli bitkilerin kısımlarını tanıyıp, bitkilerin hangi kısımlarını yediğinizi öğrenebilirsiniz.

Çiçekli bitkilerin belirli görevler yapan kısımları vardır:

Bitkinin besin yapması ve oksijen alması için yaprakları; onu toprağa bağlamak, topraktan su ve mineralleri alması için kökleri; bitkiyi dik tutan, kökten su ve mineralleri yaprağa, besini yapraktan diğer kısımlara götüren boruların olduğu gövdesi; üremeyi sağlayan çiçekleri; tohumu koruyan meyveleri; ve yeni bitkilere dönüşecek tohumları ile binbir çeşit bitki çevremizde yaşıyor.

Hazırlayacağımız salatanın, bitkilerin farklı kısımlarını içermesini istiyoruz. Bu iş çok kolay! Yalnızca plan yapmak gerekiyor. Önce bir tablo yapalım. Bitkilerin hangi kısımlarını yediğimizi bu tablo üzerinde gösterelim.

Bitkinin kısmı	Bitkinin adı
yaprak	marul, ıspanak, lahanası, maydanoz, nane
kök	havuç, soğan, kereviz, turp
gövde	patates, yerelması, kuşkonmaz
çiçek	karnabahar, brokoli
meyve	salatalık, domates, biber, yeşil fasulye, fındık, ceviz, elma, portakal, muz
tohum	bakla, bezelye, kuru fasulye, yerfistiği

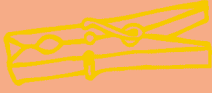
Bu listeye siz de bildiğiniz bitkileri (meyve ve sebzeleri) ekleyebilirsiniz.

sarı, kırmızı, mavi, yeşil, mor
hepsi onun içinde,
bulmak zor!

Y harfi mi, makas mı? yoksa soru işareti mi?
amaç bunu bulmak mı?..

aç kapa
tuttur da tuttur
nesneleri buluştur...

uçak, kayak, şapka, ev
yarattığın her şey güzel olur!



yaylı kışkaç
gözünü dört aç...

say tanecik say
dök tanecik dök...



önce, sonra, şimdi,
bitti...



az ekle, çok ekle,
karıştır bekle...

Gerekli Malzeme

- Çeşitli meyve, sebze ve yemişler
- Büyük bir salata kasesi
- Yağ, limon, sirke vb. soslar
- Tuz



Haydi Başlayalım

Tablonuzu hazırladıktan sonra salata kaseye farklı bitkilerin en az dört kısmını doğrayın. Sos olarak nasıl sevdiğinize bağlı olarak yağ, limon, sirke gibi malzemeler kullanabilirsiniz. Tuz eklemeyi unutmayın. Bakalım salatanız lezzetli olacak mı? Birkaç deneme yaparak ailenize ve



arkadaşlarınıza sunabilirsiniz. Onlara salatanızda bitkilerin hangi kısımlarının bulunduğunu sorabilirsiniz. Bitkinin tüm kısımları (yaprak, kök, gövde, çiçek, meyve, tohum) kullanılarak bir salata yapılabilir mi?

Bazı Notlar...

- Kesici aletlerden yararlanmak için büyüklerinizden izin ve yardım almayı unutmayın.
- Bitkileri iyice yıkamayı unutmayın.
- Bazı bitkileri çiğ olarak, bazılarını pişirerek, bazılarını da ateşte kızdırarak kullanabilirsiniz. Bunun için de büyüklerinizden yardım istemeyi unutmayın.
- Salatamızda yalnızca bitkiler olacağından mantar kullanmayın; çünkü mantarlar bitki değildir.

..... Tuğba Can



...yumuşak mı, kuru mu? bu
kolay bir soru mu?..

yuvarla, döndür, sar, çevir,
sonunda değiştir...

