

gözlem defterinizden



Kitaplarla ilgili gözlemlerinizi bekliyoruz.

Akşam Yemeğim

Akşam okuldan eve geldiğimde annemin akşam yemeğini hazırladığını gördüm. Kendisine yardım edebileceğimi söylediğimde, annem hemen işe koyulabileceğimi belirtti. Bana bir kap içerisinde köfte malzemelerini verip onları iyice yoğurup şekillendirmemi istedi. Ben de köfteleri güzelce şekillendirdim. Bununla yetinmeyip anneme köfteleri pişirirken de yardım ettim. Köfteler pişerken onların nasıl renk değiştirdiğini izledim. Bu

arada dayanılmaz kokular mutfakı doldurdu.

Nihayet köfteler pişti. Yemeğe oturduk. Annemle babam o gün benim hazırladığım köfteleri gemiş oldular.



Pelin Diş

Fevzi Çakmak İO / 3-G / İzmir

Aşçı Anneler

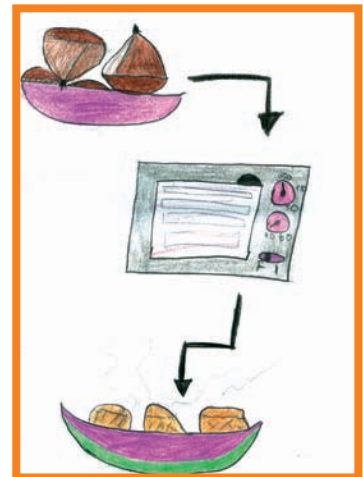
O gün haftanın ilk günüydü. Sabah erkenden kalktım. Yüzümü yıkadım. Annem daha uyanmamıştı, onu kaldırdım. Babam işteydi. Ablam okula gittiğinden evde ikimiz vardık. Ben çantamı hazırlarken annem de mutfakta yemek hazırlamaya başladı. Hemen mutfaka koştum ve Bilim Çocuk için annemi gözlemledim. Annem önce ocağı yaktı. Tavaya sıvı yağ döktü. Yumurtanın kabuğunu dolaba vurup çatlattı ve tavaya yumurtayı akıttı. Sonra cezveyle süt ısıttı. Ben bunları not ettim. Okul saatimin yaklaştığını fark ettim. İçeri koştum ve giyindim. Kahvaltımı edip okul yoluna koyuldum. Akşam eve geldiğimde harika kokular duydum. Hemen mutfaka koştum. İnanılmaz yemeklerle karşılaştım. Sofraya oturdum. Çorba ve etli pilav vardı. Çorbamı içtim, pilavımı yedim. Doymuştum. Derslerimi yapıp gözlemimi yazmayı bitirdim.

Burhan Karabaş

14 Eylül İO / 5-A / Bursa

Yemek Gözlemim

Bir gün eve kestane almıştık. İlk defa kestane pişirecektim. Hemen mutfaka koştum. Annemin gözetiminde fırının fişini taktım. Aslında kestanenin sobada pişmişi makbuldür, ama sobamız yok. Kestaneleri uygun bir kaba koydum. Fırına yerleştirip tuşa bastım. Bir iki dakika arayla fırına gidip baktım pek bir gelişme yoktu. Kestanelerin başında bekledim. Daha sonra artan ısının etkisiyle kestanelerin kabuklarının nasıl ayrıldığını gördüm. Sanki görünmez bir el kestanenin kabuklarını soyuyordu. Kendim hazırladığım kestaneleri afiyetle yedim ve ısının muhteşem bir enerji olduğunu bir kez daha anladım.



Cemre Nilsu Çatakoğlu

Torbalı Cumhuriyet İO / İzmir

Poaa Hamuru

Su içmek için mutfaa gittiğimde annemin, derince bir kabin içinde süt, ya maya, tuz, eker, un ve margarin gibi malzemelerle hazırladığı bir hamuru elleriyle yoğurduğunu gördüm. Anneme ne yaptığını sordum. Öğlen gelecek misafirlerimiz için poaa hamuru mayaladığını söyledi. Açıkçası poaanın bu şekilde yapıldığını bilmiyordum. Merakla annemi izlemeye koyuldum. Annem hamuru uzun süre yoğurdu. Daha sonra üzerini örterek sıcak bir yerde dinlenmeye bıraktı. Yaklaşık 40-45 dakika sonra hamura parmağıyla bastırıdı. Anneme bunun sebebini sorduğumda, "Hamurun mayalanıp mayalanmadığını anlamak için parmağımızı hamura bastırırız. Hamur, kısa süre içinde eski halini alıyorsa mayalanmı demektir. Eğer parmak izi aynen kalıyorsa hamur yeterince mayalanmamı demektir." diye cevap verdi. Anlaşılan annemin yoğurduğu poaa hamuru mayalanmıtı. Çünkü hem hamura parmakla bastırıldığında kısa bir süre içinde hamur eski halini alıyordu hem de hamur öylesine kabarmıtı ki adeta kabından dışarı taşıyordu.

Ferhat elik
Ebussuut İÖ / 7-B / İstanbul

Yoğuma - Buharlaşma

Annem yemek piirirken elimde kğıt kalem annemin yanına kotum. Gözlem yapmak için annemden izin istedim. Annem tencerenin kapağını atığında içinden buhar çıktığını gördüm. Tencere kapağını suyla ıslattım ve kuruladım. Sonra kapağı tencerenin ağzına tuttuğumda üzerinde su damlacıklarının biriktiğini gördüm. Bu olaya yoğuşma deniyormu.

Sena Kaya
İMKB İÖ / 5-A / Adıyaman

İli Köfte

Bir gün annemi ili köfte yaparken gözlemledim. nce bulguru ılık suyla ıslattı. Sonra biraz daha su ve un ekledi. Çünkü bunlar bulguru bir arada tutuyordu. Bu çok dikkatimi çekti. Daha sonra bu karışımı dinlendirdi. Sonra karışımdan ceviz büyüklüğünde bir parça aldı. Dairesel hareketlerle bu parçadan bir top oluşturdu. Parmaklarıyla bu topa içi boş bir ekil verdi. Önceden hazırladığı kıymalı harcı topun içindeki boşluğa koydu. Kfteye son şeklini vermek için elinde yuvarladı. Sonra köftenin ağzını kapadı. Sonra hazırladığı köfteleri sıcak suda halama denilen yöntemle piirdi. Köfteler pitikten sonra çok lezzetli görünüyordu. Bu yemeğin adına "ili köfte" deniyor. Ben gözlemim sırasında bir yemek hazırlanırken hazırlama tekniklerinin ve el işçiliğinin önemli olduğunu fark ettim.

Sevil Gl Aydın
Malazgirt İÖ / 7-A / Adana



Yoğuma, gaz haldeki bir maddenin ısı vererek sıvı hale geçmesi olayıdır. Su buharı da gaz haledir. Su buharı, sıcaklığı daha düşük olan tencere kapağıyla temas ettiğinde ısı verir. Bunun sonucunda da sıvı hale geçer. İte tencere kapağında gördüğümüz su damlacıkları bu şekilde oluşur.

Bilim ocuk