

Bu sayımızda fermantasyonla ve evinizdeki fermente ürünlerle ilgili gözlem notlarınıza yer veriyoruz.

Hayvanların dışlarıyla ilgili gözlem notlarınızı 10 Haziran 2018'e kadar elimizde olacak şekilde göndermenizi bekliyoruz. Gözlem notlarınız arasından seçeceklerimizi Temmuz 2018 sayımızda yayımlayacağız.

Gözlemim

Bizim evimizde birçok fermente ürün bulunuyor. Annem turşu, yoğurt ve tarhana gibi fermente ürünler yapıyor. Annem ve arkadaşını tarhana yaparken gördüm. Önce malzemeleri birbirine katıp mis gibi kokan tarhana karışımını oluşturdular. Karışımı bir kabın içerisinde mayalanmaya bıraktılar. Sonra bol güneş alan bir alana götürüp temiz bir bez parçasının üzerine serdiler ve elleriyle ezdiler. Güneşte belli bir süre beklettiler ve mis gibi kokan fermente bir tarhana oluştu. Ben tarhananın çorbasından çok cipsini seviyorum ve sağlıklı cips yemiş oluyorum.

Evra Coşkun
TEK Ortaokulu / 7-D / Ankara

Gözlem

Biz evde yoğurdumuzu kendimiz yapıyoruz. İlk önce aldığımız sütü kaynatıp kırk derece civarına kadar soğutuyoruz. Bu aşamada evdeki yoğurttan ayırdığımız bir kâse yoğurdu bu sütün içine karıştırıyoruz. Sütün sekiz saat boyunca kırk derecede kalmasını sağlayarak mayalanmasını bekliyoruz. Ayrıca evde sirke de yapıyoruz. Yazın aldığımız üzüm, incir, elma gibi tatlı meyvelerden yine mayalanma sonucu sirke elde ediyoruz. Kendi ekmeğimizi de mayalama işlemini kullanarak evde yapabiliyoruz. Burada hamuru mayaladığımızda kabarak iki üç katına kadar büyümesini görmek çok keyifli.

Esin Şeker
Cumhuriyet Ortaokulu / 5-B / Tekirdağ

Gözlem Yaparken Nelere Dikkat Etmemiz Gerekir?

- Gözlem bir olayı, bir nesneyi ya da bir canlıyı dikkatle inceleyerek onun hakkında bilgi toplamaya çalışmaktır.
- Gözlem yaparken duyumlarımızı kullanırız. Örneğin bir kuşu gözlemliyorsak, kuşun çıkardığı sesi duymaya çalışır, nasıl görüldüğünü inceler, nasıl hareket ettiğini izleriz.
- Gözlemleyeceğimiz şeye bağlı olarak dürbün, saat, büyüteç, cetvel gibi değişik araçlardan yararlanabiliriz. Gözlem sonucunda elde ettiğimiz bilgileri, gözlemin yapıldığı yeri ve zamanı unutmamak için not edebiliriz. Ayrıca gözlemimizi yazdığımız kâğıda çektiğimiz fotoğrafları, çizdiğimiz resimleri ya da varsa gözlem sırasında topladığımız şeyleri yapıştırabiliriz.

Babaannemin Peynirleri

Babaannem bir tencerede sütü kaynattı ve sonra soğumaya bıraktı. Süte peynir mayası döküp karıştırdı. Süt kesildi, parça parça oldu. Delikli kepçeyle parçaları bir bezin üstünde topladı. Bezı sıktı ve tepsie koydu. Üzerine ağır bir kavanoz oturttu. Beş saat kadar bekledikten sonra bezı açtı. Peyniri tuzladı ve buzdolabına koydu. Dört gün bekledi, sonrasında da peyniri yedik.

İrem Karakaş
Barbaros İlkokulu / 4-F / Eskişehir



Fermantasyon Gözlemim

Ben ilk önce yoğurttan bahsedeyim; yoğurt süttten yapılır. Ben annemin yoğurt yapmasını izlerim. Yoğurt inek ya da koyun sütünden yapılır. İstersen sana bir tarif vereyim: İlk önce sütü kaynatırız. Sonra soğumaya bırakırız. İçine bir kaşık daha önce mayaladığımız yoğurttan katarız. Sonra üstünü kapatarak sıcak bir yerde mayalanmaya bırakırız. Daha sonra yoğurdumuz yemek için hazırdır.

Ayşe Sena Baydan
Özel Muğla Teknoloji ve Kültür İlkokulu / Z-A / Muğla