



Gözlem Defterinizden

Adres: TÜBİTAK Bilim Çocuk Dergisi Gözlem Defterinizden Köşesi
Atatürk Bulvarı No:221 06100 Kavaklıdere - Ankara

Kapılarla ilgili gözlemlerinizi bekliyoruz. Bize göndereceğiniz gözlemler arasından seçeceklerimizi Şubat 2013 sayımızda yayımlayacağız. Gözlemlerinizi en geç 15 Ocak 2013'te elimizde olacak şekilde göndermenizi istiyoruz. Bu sayımızda kışlık yiyecek hazırlıklarıyla ilgili gözlemlerinize yer veriyoruz.

Kavanozda Domates Ezmesi

Sıcak bir yaz günü babam 10 kilo domates, bir kilo biber aldı. Annem domateslerin kabuklarını soyup biberlerle birlikte pişirdi. Sıcak sıcak kavanozlara koydu.

Kavanozları, ağızlarını sıkıca kapatıp ters çevirdi. Bir gün bekletip kavanozları düz olarak dolaba koydu. Kışın yemeklerde kendi yaptığımız bu karışımı kullanacağız.



Öykü Alptekin

İstanbul Bahçelievler GSD Vakfı İlkokulu / 4-D / İstanbul

Kış Hazırlığı Gözlemim

Annem geçen ay kış hazırlığı yaptığı için çok telaşlıydı. Önce reçel yapmak için çileklerin saplarını ayıkladı; sonra da çilekleri şekerle kaynatıp reçel yaptı. Birkaç gün bekleyip reçeli kavanozlara koyup kaldırdı. Sonra biber kuruttu. Biberleri iğne yardımıyla ipe dizdi. Ardından pişirdiği domatesleri ve sarma yapmak için aldığı asma yapraklarını kavanozlara koyup serin bir yere kaldırdı. Daha sonra tarhana yaptı. Tarhana için önce yoğurt, un ve domatesle bir karışım yaptı. Bu karışımı bir kaba koyup üç hafta dinlendirdi. Sonra kurutup ufaladı ve kavanozlara koydu. Annem ayrıca domates, biber, lahana ve salatalık gibi yiyeceklerden turşu da yaptı.

Meryem Karasülük

Belkent Ortaokulu / 5-A / Aydın

Kışlık Yiyecek Hazırlığı

Babaannem kış için birçok yiyecek hazırlar. Bunlardan en sevdiğim yufkadır. Babaannem büyük bir leğende yufka hamurunu yoğurur. Sonra yufkaları sacda pişirir. Pişirdiklerini üzerine bir bez koyarak kurutur. Kışın istediğimiz zaman bu yufkaları nemlendirip yumuşattıktan sonra yeriz. Ayrıca tarhana yapar, dolmalık biber, patlıcan ve meyve kurutur. Meyve kurularından kışın hoşaf yapar. Babaannem erişte de yapar. Bunun için büyük bir leğen içinde bir hamur yoğurur. Komşular toplanır, hep birlikte bu hamuru açar ve kısa çubuklar şeklinde keserler. Babaannem meyvelerden konserve de hazırlar. Bir de turşu yapar. Biber, salatalık, acur, domates, sarımsak gibi malzemeleri bir kavanozun içine doldurup üzerine bol tuzlu sirkeli su ekler. Sonra ağzını sıkıca kapatıp bekletir.

İrem Aksoy

TEK Ortaokulu / 7-E / Ankara

Kış İçin Taze Fasulye Hazırladık

Tarlardan eve getirdiğimiz fasulyelerin kılçıklarını ayıkladık. Fasulyeleri küçük parçalara ayırdık. Bol suyla yıkayarak temizledik. Bir tencerenin içine koyduk. Üzerlerine domates rendeleyip biraz tuz ekledik. Sonra haşladık ve soğumaya bıraktık. Soğudukları zaman da poşetledik. Poşetlediğimiz fasulyeleri buzdolabının derin dondurucu bölümüne yerleştirdik. Bunları kış gelince yiyeceğiz.

Mürsel Ercan

Merkez Ağaçköy Ortaokulu / Kütahya



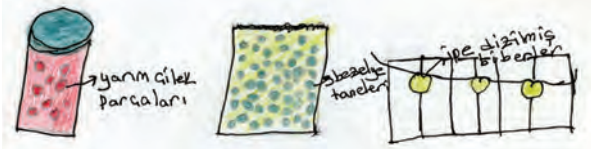
Kışa Hazırlık

Ben ve annem her sonbahar köyde yetiştirdiğimiz sebzelerden kışlıklarımızı hazırlarız. Ayrıca tarhana da yaparız. Annem tarhana hamurunu yoğurur. Dört beş gün sonra tarhana sofralara serilir. Elekten geçirilip un haline getirilir. Bir de pekmez yaparız. Bunun için bağdan üzüm toplarız. Babam temiz bir çizme giyip ezerek üzümlerin suyunu çıkarır. Üzüm suyunu kaynatıp bir gece dinlendiririz. Sabah olunca üzüm suyunu pekmez haline gelene kadar pişiririz. Kışın pekmezle tahini karıştırıp yeriz.



Eslem Nur Yakıncan
Atatürk İlkokulu / 4-E / Kocaeli

Benim Kış Hazırlıkları Gözlemim



Kış yaklaşırken annem bazı hazırlıklar yaptı. Önce biberlerin içini boşalttı. Bu biberleri bir iğne yardımıyla ipe dizdi. Ben de bunları balkon demirlerine astım. Burada kuruyacaklarmış. Annem bir de turşu kurdu. Turşuyu havuç, salatalık, lahana ve sarımsak gibi sebzelerden yaptı. Bunlar kış boyu bozulmadan kalacakmış. Bezelyeleri ayıklayıp bir poşetin içinde dondurucuya koydu. Bir de benim çok sevdiğim çilek reçelinden yaptı. Saplarını ayıkladığı çilekleri ikiye bölüp kaynattı ve kavanozlara doldurdu.

Saide Eşfa Ay
Mehmet Akif Ersoy Ortaokulu / 5-D / Eskişehir

Güneşte Kuruyan Sebzeler

Annemle babam yazın pazardan bir sürü patlıcan, biber, domates ve fasulye aldı. Birlikte patlıcanları kestiler, sonra da iğneyle kalın iplere dizdiler. Dolmalık biberlerin çekirdeklerini temizleyip onları da ipe dizdiler. Domatesleri dilimleyip balkona temiz bir örtünün üzerine serdiler. Fasulyeleri doğrayıp tepsiye koydular. 10-15 gün kadar bu sebzelerin balkonda kurumasını izledim. Günden güne sararıp soldular. Renkleri kızardı, suları çekildi. Sonunda tüm sebzeler takır takır oldu, kurudu. Annemle birlikte tüm sebzeleri poşetlere koyup mutfak dolabına kaldırdık. Kış gelince bu kurutulmuş sebzelerden yemek yapacağız.



Damla Karabulut
Ali Suavi İlkokulu / 3-B / İzmir

Tarhana Yapımını Gözlemledim

Okul kapanınca tatil için yaylaya gittik. Yaylada tarhananın nasıl yapıldığını gördüm. Anneannem koyunlardan sağdığı sütle yoğurt yaptı. Kırmızıbiberleri haşlayıp rondodan geçirdi. Domatesleri soyup hazırladı. Kuru nohutları haşladı. Kuru nane, tuz ve unu karıştırıp hamur haline getirdi. Kapalı bir kabın içine koydu. Bu hamuru ara sıra karıştırarak 21 gün boyunca bekletti. Bu sürenin sonunda hamuru bir bezin üzerine alıp kurumaya bıraktı. Kuruduktan sonra bu hamuru ovalayarak un haline getirdik. Bunu da bir süre gölgede kuruttuktan sonra saklama kaplarına koyduk.

Hüseyin Çevik
Başöğretmen Atatürk İlkokulu / 3-G / Antalya