

# GÖZLEM DEFTERİNİZDEN

Bu ay, **doğadaki etkinliklerinizle** ilgili gözlem yapmanızı istiyoruz. Gözlem notlarınızı **25 Nisan'a** kadar göndermenizi bekliyoruz. Gönderdikleriniz arasından seçtiklerimizi **Haziran 2026** sayımızda yayımlayacağız.

İşte karşınızda **Şubat 2026** sayımızda istediğimiz, **yaşadığınız yerin yemek kültürüyle** ilgili gözlem notlarınız.

## Gözlem Nasıl Yapılır?

- Gözlem canlıları, nesnelere ya da olayları dikkatle inceleyerek onlar hakkında bilgi toplamaktır.
- Gözlem yaparken duyularımızı kullanırız. Örneğin bir kuşu gözlemliyorsak onun sesini dinler, görünümünü inceler, hareketlerini takip ederiz.
- Gözlem yaparken dürbün, saat, büyüteç, cetvel gibi araçlardan da yararlanabiliriz. Elde ettiğimiz bilgileri; gözlemin yerini ve zamanını not ederiz. Notlarımızı aldığımız deftere çizimler yapabilir ya da çektiğimiz fotoğrafları yapıştırabiliriz.
- Gözlem konulu yazımızı okumak için karekodu akıllı cihazınıza okutabilirsiniz.



Gözlemlerinizi e-posta ya da internet sitemiz aracılığıyla gönderebilirsiniz.  
e-posta: cocuk@tubitak.gov.tr  
İnternet: bilimcocuk.tubitak.gov.tr/koselerimiz

## Gözlemim

Tokat'ta yemekler genellikle evde yapılır. Aileler birlikte sofraya oturur. Tokat kebabı, Tokat'ın en ünlü yemeklerinden biridir. Bat adı verilen yemek de çok sevilir. Tokat'ın asma yaprağı meşhurdur. Bu yapraklarla sarma yapılır. Sebze ve et yemeklerinin yanında hamur işleri de sıklıkla yapılır. Tokat'ın yemek kültüründe paylaşmak ve misafir ağırlamak çok önemlidir. Şehrimizin yemekleri, buradaki insanların geleneklerini gösterir.

Ayazhan Tuncer  
8 yaş, Tokat

## Düğünlerde Yenen Yemekler

Yaşadığım yerde rastladığım düğün yemeklerinden en çok rastladıklarım etli pilav, ayran, keşkek, çorba, helva ve etli nohut. Benim içlerinden en sevdiğim ise etli pilav, ayran ve çorba.

Ahmet Kayra Karatas  
13 yaş, Balıkesir

## Yaşadığım Yerin Yemek Kültürü

Benim yöremde yani Bitlis'te tarım ve hayvancılık yapıldığı için yemek kültürümüzde et ve bulgur yemekleri öne çıkar. Çortı adlı kış çorbası, kabak dolması, helise, keşkek, cevizli çörek, lahana sarması kültürümüzdeki yemek türlerinden bazılarıdır. Benim aralarında en sevdiğim yemek çortıdır. Çortı; lahana turşusu, aşurelik buğday, et ve salçanın iyice pişirilmesinden oluşan yemektir. Bunun yanında hemen hemen her meyve çeşitli şekillerde değerlendirilir. Mesela dut taze olarak yenir ya da kurutulur. Ayrıca reçel, pekmez ve pestil olarak da tüketilir.

İncinur İklim Kırklar  
12 yaş, Bitlis

## Yaşadığımız Yerin Yemek Kültürü

Ben Bursa, Mustafakemalpaşa'da oturuyorum. Kemalpaşa tatlısı hakkında araştırma yaparken dedemin eskiden tatlıcılık yaptığını öğrendim. Tatlının peynir ile yapıldığını öğrendiğimdeyse çok şaşırdım. Tatlı ile tuzlunun birleşimi nasıl bu kadar lezzetli olabiliyor? Tatlıyı elime aldığımda dışının sert, içinin yumuşak olduğunu fark ettim. Parlak bir şerbeti vardı. Görünüşü sade ve iştah açıcıydı. Yanında kaymak, dondurma ya da tahin ile servis edilince çok daha lezzetli oluyor. Kemalpaşa tatlısı yöremizin önemli ve sevilen lezzetlerinden biridir.

Sıla Demir  
8 yaş, Bursa