

1. Etkinlik

Metnin görsellerini inceleyelim. Sizce bu metinde nelerden bahsediliyor olabilir?

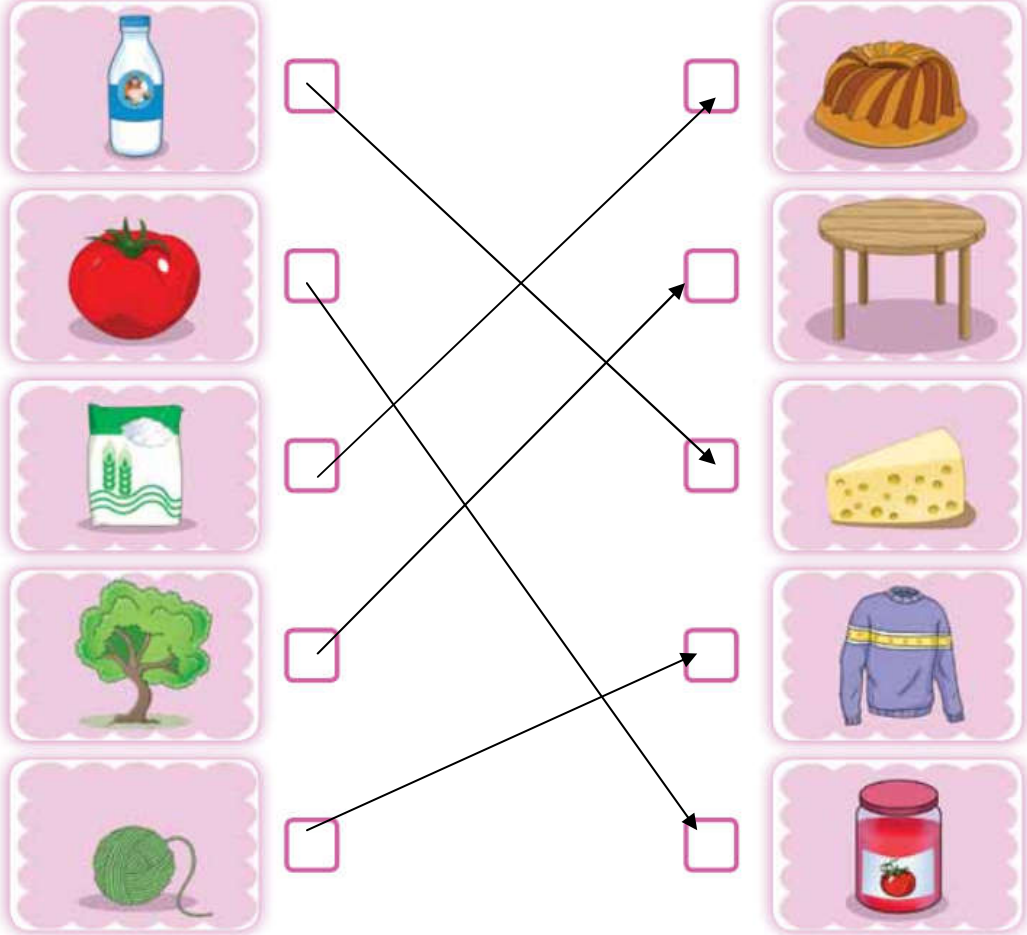
Çiftçilerin tarlada yetiştirdiği buğdayın soframıza gelene kadar yaşadığı serüven anlatılıyor.

Metni vurgu, tonlama ve telaffuza dikkat ederek sesli bir şekilde okuyalım.



2. Etkinlik

“Buğday” ve “ekmek” kelimeleri arasındaki ilişki aşağıdaki varlıkların hangileri arasında bulunur? Eşleştirelim.



3. Etkinlik

Aşağıdaki cümlelerde renkli yazılmış kelimelerin zıt anlamlılarını noktalı yerlere yazalım.

○ Gece **gündüz** sallanırım.

○ Yaprak **verir** dolanırım.

○ Sakın beni **erken** biçme.

○ **Sonra** götürün harmana.

○ Çok **fazla** da yeme sakın.

○ Ramazan'da **beyaz** pide.

○ Fırınlardan çok **taze** al.

4. Etkinlik

Buğdaydan üretilen ürünlerden hangileri şiiirde geçmektedir? İşaretleyelim.

ekmek	un	simit	kek	pide	börek	pasta
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Etkinlik

Şiirin başlığını, konusunu ve ana duygusunu yazalım.

Şiirin Başlığı	BUĞDAY MASALI
Şiirin Konusu	Şiirin Ana Duygusu
Çiftçilerin ektiği buğdayın öyküsü.	Soframızda yediğimiz ekmeğin serüveni.

6. Etkinlik

Okudum, anladım, soruları cevaplıyorum.

1. Buğdaylar niçin değirmene götürülür?

Buğdaylar öğütülüp un yapılmak için değirmene götürülür.

2. Buğday ne zaman biçilmelidir?

Buğdayların yaprakları ve kendisi sararınca biçilmelidir.

3. Çiftçi, buğdayı neden tekrar ekmelidir?

Dünya açlıktan ölmesin diye çiftçi buğdayı tekrar ekmelidir.

7. Etkinlik

Metinle ilgili iki soru hazırlayarak arkadaşlarına sorabilirsin.

1. Buğday kendisine nerede saklıyor muş?

2. Buğdaydan hangi yiyecekler oluyor muş?

8. Etkinlik

Metne farklı bir başlık yazalım.

EKMEĞİN HİKAYESİ

9. Etkinlik

Metindeki hangi olay hayal ürünüdür?

..... Buğdayın konuşması hayal ürünüdür.

Çünkü: Buğday konuşan bir varlık değildir.

10. Etkinlik

Sence şiirin resimleri şiire uygun mu? Şiirde anlatılanları, resimlerde görebiliyor musun? Sen olsan bu şiirle ilgili nasıl bir resim çizerdin? Haydi çizelim.



11. Etkinlik

Aşağıdaki soruların cevaplarını yazalım.

1. Buğdayı kim üretir?

Buğdayı çiftçiler üretir.

2. Buğday nerede un hâline getirilir?

Buğday değirmende un haline getirilir.

3. Undan neler yapılır?

Buğdaydan ekmek, simit, pide, makarna, kek, pasta gibi yiyecekler yapılır.

Yediğimiz ekmeği, içtiğimiz suyu bilinçli tüketmezsek hangi sorunlarla karşılaşabiliriz?



Konuşurken kelimeleri anlamlarına uygun olarak kullanmayı unutmayın. İşitilebilir bir ses tonuyla konuşmaya özen gösterin.

Yediğimiz ekmeği, içtiğimiz suyu bilinçli tüketmeliyiz. Onları kesinlikle israf etmemeliyiz, tasarruflu kullanmalıyız.

Eğer bilinçli ve tasarruflu kullanmaz isek dünyadaki su ve ekmek erkenden tükenir, insanlar aç kalır.

12. Etkinlik

Buğdayın ekmeğe olana kadar geçirdiği aşamalar resimlerle verilmiş. Ekmeğin üretim aşamalarını resimlere bakarak yazalım.



Çiftçi önceden hazırlamış olduğu toprağa buğday tohumlarını eker.



Ekilen buğday tohumları büyür, Su ve güneş sayesinde büyür, sararır ve olgunlaşır. Daha sonra bu buğdaylar biçilir.



Buğdaylar biçildikten sonra değirmene götürülür, öğütülür ve un yapılır.



Un yapıldıktan sonra su yardımıyla un yoğrularak hamur yapılır.



Hamur yapıldıktan sonra hamura şekiller verilerek ekmeğe, pasta, pide, börek yapılarak fırında pişirilir.



Fırında pişirilen ekmeğe, pasta, pide, börek gibi yiyecekler sofrada yenilir.

13. Etkinlik

Haydi, aşağıya öğrendiğimiz kek tarifini yazalım.



Gerekli Malzemeler

- 3 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Arzuya göre limon kabuğu ya da ceviz taneleri

Yapılışı:

Yumurtaları ve toz şekeri bir mikser yardımıyla krema haline gelene kadar çırpın. Süt, yağ ve rendelenmiş limon kabuğunu ya da cevizi de ekledikten sonra çırpma işlemine bir süre daha devam edin. Sonraki aşamada un, kabartma tozu ve vanilyayı hazırladığınız karışıma ekleyin.

Tüm malzemeleri mikserle karıştırmaya devam edin. Kek kalıbı ya da tepsinin tabanını tereyağı ile yağlayın. Hazırladığınız harcı dökün ve üzerini bir spatula yardımı ile düzleştirin.

Önceden 170 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Son olarak kekinizi dinlendirdikten sonra damak zevkinize göre süsleyebilirsiniz.

14. Etkinlik

Çiftçiye veya fırıncıya emeklerinden dolayı bir teşekkür mektubu yazalım.

Sevgili çiftçi amca, fırıncı amca.

Sizler bizim için gece gündüz durmadan çalışıyorsunuz. Biriniz buğday yetiştiriyor, diğeriniz undan güzel güzel ekmekler pişiriyorsunuz. Sizler olmazsanız soframızda ekmeğimiz, pidemiz eksik olur.

Sizlerin sayesinde soframızda bunları buluyoruz. Emekleriniz için hepimize teşekkür ederim.



GELECEK DERSE HAZIRLIK

Gelecekte seçmeyi düşündüğünüz meslekle ilgili bir araştırma yapınız. Bu mesleği tanıtan bir sunu hazırlayınız.