



ÜLKEMİ
SEVİYORUM
KÜLTÜREL
MİRASIMA
SAHİP
ÇIKIYORUM

FİKRET YÜZATLI İLKOKULU 2 C SINIFI ÖĞRENCİLERİ

18 MART da İstiklal Marşımıza ve bayrağımıza saygı konusunu uygulama yaparak öğrendiler.

İstiklal Marşı'mızın 97. yıldönümü sebebiyle öğrencilerimize bayrağımıza ve İstiklal Marşı sevgisi ve saygısı kazandırıldı.

İstiklal Marşını ezberleyen çocuklar ödüllendirildi .Bayrağımız ve İstiklal Marşımız ile ilgili tüm sınıfın yaptığı bayraklar ,resimlerle ilgili sergi ve panolar yapıldı . etwinning de paylaşıldı
Ülkemi Seviyorum Kültürel Mirasıma Sahip Çıkıyorum etwinning proje etkinliklerini

UYGULANMAYA DEVAM EDİYOR

**BU PROJEYLE ÖĞRENCİLERİMİZE
BAYRAĞIMIZI, MİLLÎ MARŞIMIZI, ÖZEL
GÜNLERİN ÜLKEMİZ AÇISINDAN
ÖNEMİNİ, ÜLKEMİZİN DÜNYA
ÜZERİNDEKİ YERİNİ, KÜLTÜREL MİRAS
ÖGELERİMİZİ, YEMEKLERİMİZİ
FOLKLORÜMÜZÜ, ÜRETİM
FAALİYETLERİ GİBİ KONULARA İLİŞKİN
BİLGİ BECERİ VE DEĞERLERİ
KAZANDIRILDI**

**.ÖĞRENCİLERİN KENDİ KÜLTÜRÜMÜZÜ
FARKETMELERİNİ SAĞLANDI
ÖĞRENCİLER BU PROJE SAYESİNDE
BAYRAĞIMIZIN VE İSTİKLAL
MARŞIMIZIN ÖNEMİNİ KAVRADI
ÜLKEMİZİN DÜNYA ÜZERİNDEKİ YERİNİ
ÖĞRENDİLER**

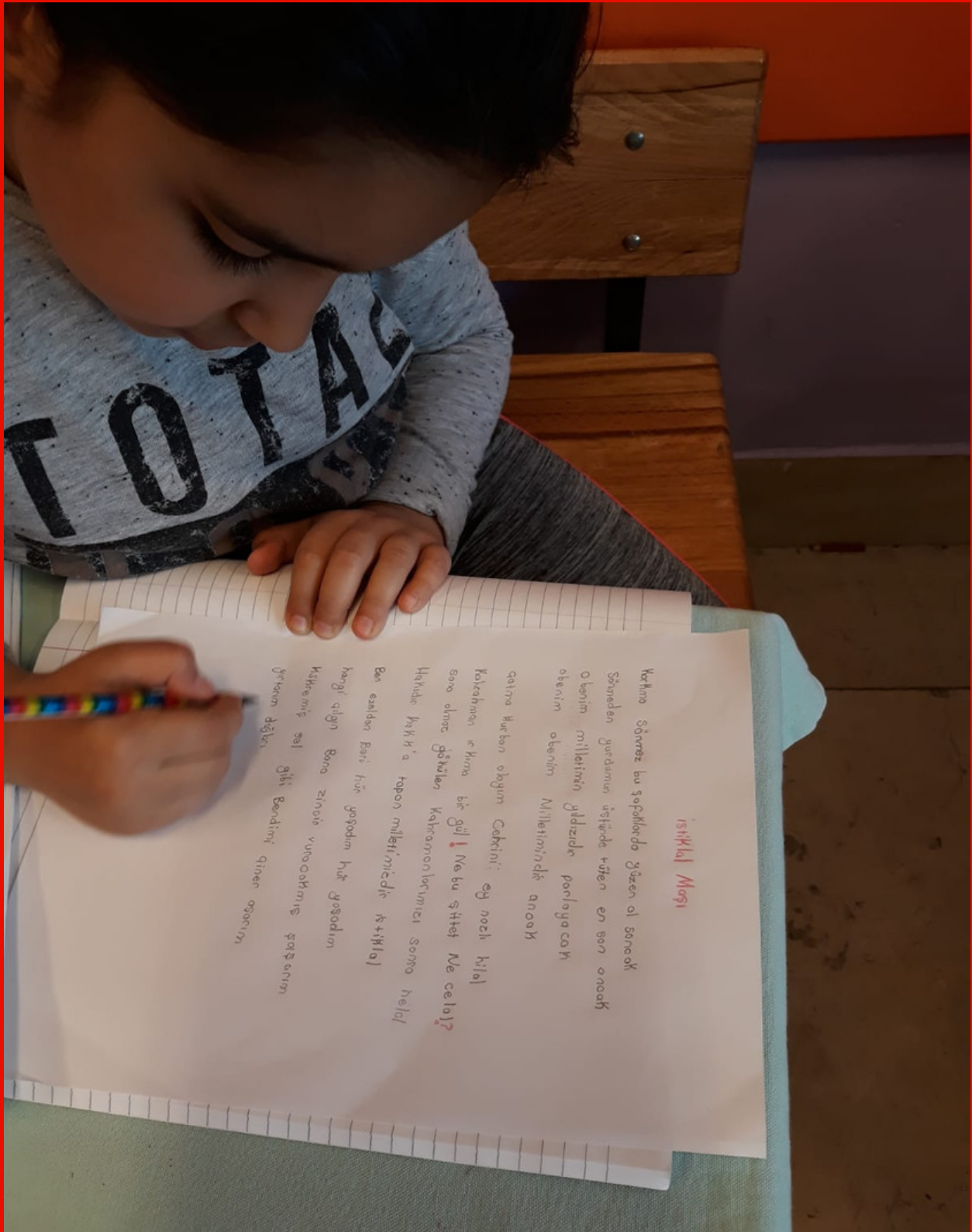
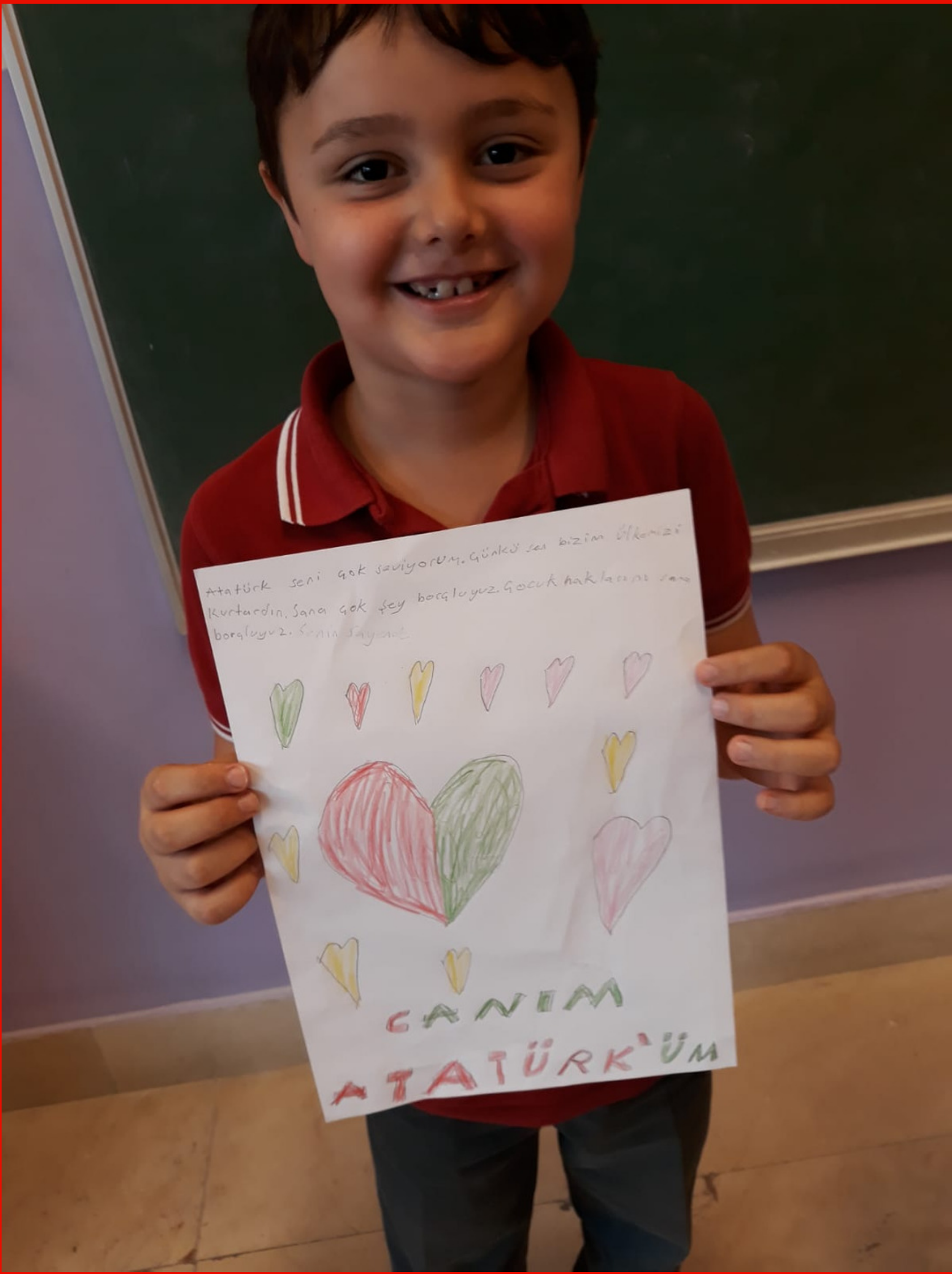
**.ÖĞRENCİLER KENDİ ÇEVRESİNDE
BULUNAN KÜLTÜREL MİRASINA SAHİP
ÇIKMASINI KAVRAYACAK. ÖĞRENCİLER
KENDİ KÜLTÜRÜNE FARKINDALIK
OLUŞTURDULAR**

**AYRICA YÖRESEL YEMEKLERİMİZ
TANITILDILDI. HER ÖĞRENCİ BU
SAYEDE KENDİ İLİNİN YEMEĞİNİ VE
BAŞKA İLLERİNDE YEMEKLERİNİ TANIDI**

**.ÖĞRENCİLER FOLKLOR KÜLTÜRÜ
HAKKINDA BİLGİ SAHİBİ OLDULAR
.AYNI ZAMANDA FARKLI ŞEHİRLERDE
OYNANAN FOLKLOR HAKKINDA BİLGİ
SAHİBİ OLDULAR.**

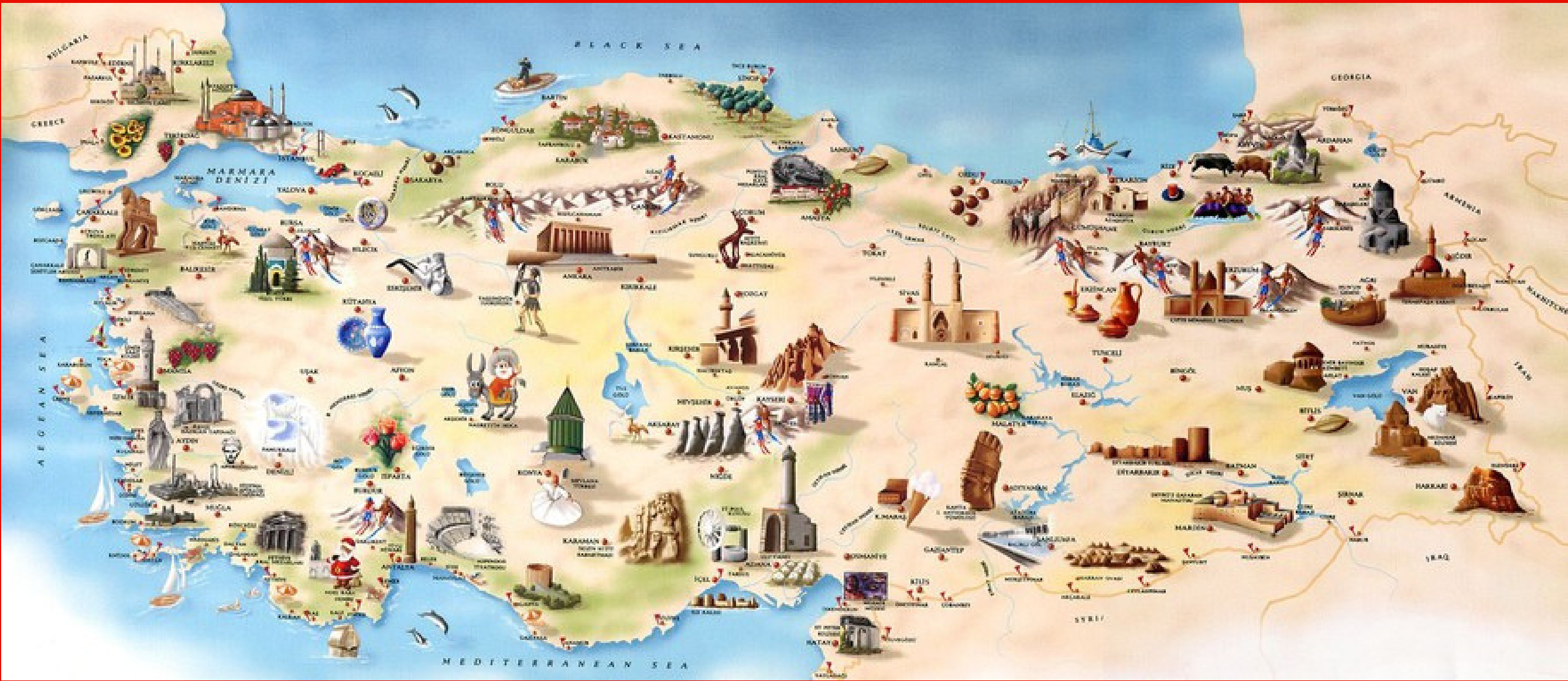
**ATATÜRK HAKKINDA DAHA FAZLA
BİLGİLER ÖĞRENDİLER
ATAMIZA DUYGULARINI RESİM VE YAZI
VE ATATÜRK ÇOCUKLARI İLE İFADE
ETTİLER
23 NİSANDA KUTLAMALAR YAPTILAR**

**KÜLTÜRÜMÜZE AİT OYUNLAR VE
GELENEKSEL KARAGÖZ
HACİVAT,NASRETTİN HOCA
FIKRA,TİYATRO .SKEÇ ÇALIŞMALARI
YAPTILAR**









⇒ FELLAH KÖFTESİ ⇐

- ⇒ Yarım kilo köftelik ince bulgur
- ⇒ Sıcak su
- ⇒ 2 su bardağı un
- ⇒ Yataınca tuz

- ⇒ Haşlamak için ⇐
- ⇒ Tencerenin yarısına kadar su
- ⇒ 1 çay kaşığı tuz

- ⇒ Sos için ⇐
- ⇒ yarım çay bardağından biraz fazla zeytin yağı (sıvı yağ)
- ⇒ Orta boy kuru soğan
- ⇒ 2 yemek kaşığı domates salçası
- ⇒ 1 tatlı kaşığı biber salçası
- ⇒ Yarım su bardağı sıcak su (Ben köfteyi haşladığım suyu koyuyorum)
- ⇒ Servis için ⇐

Maydanoz.

Yapılışı ⇒ Bulguru yuyuyan bir kaba koyun. Üzerine sıcak su ekleyin ve kabin ağzını kapatın. Bulgur suyu çektiikten sonra unu ekleyin ve su yardımıyla yoğurmaya başlayın. Fındıktan büyük parçalar kopararak iki avucunuzun içinde yuvarlayın ve baskarmagınla bir eukur acın. Ve köfteleri üst üste gelmeyecek şekilde bir tepsiye dizin. Haşlama suyunu tencereye koyun kaynadıktan sonra tuz ve köfteleri koyun yumuşayana kadar pişirin. Ve makarna gibi süsün. Sos tenceresine kıp doğranmış soğanı ve yağı koyun kavurun. Salçaları ve baharatları koyun, sıcak su ekleyin ve köfteleri içine koyun dikkatlice karıştırın. Servis tabağına aldıktan sonra maydanozla süsleyin.



BURMA

- Hamur için
- 1 çay bardağı sıyğır
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı su
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 kaportma tozu

Açmak için

Nisasta

İç harcı için

Çekilmiş fındık veya ceviz

Üzeri için

1 paket Margarin

Şerbet için

5 bardak su

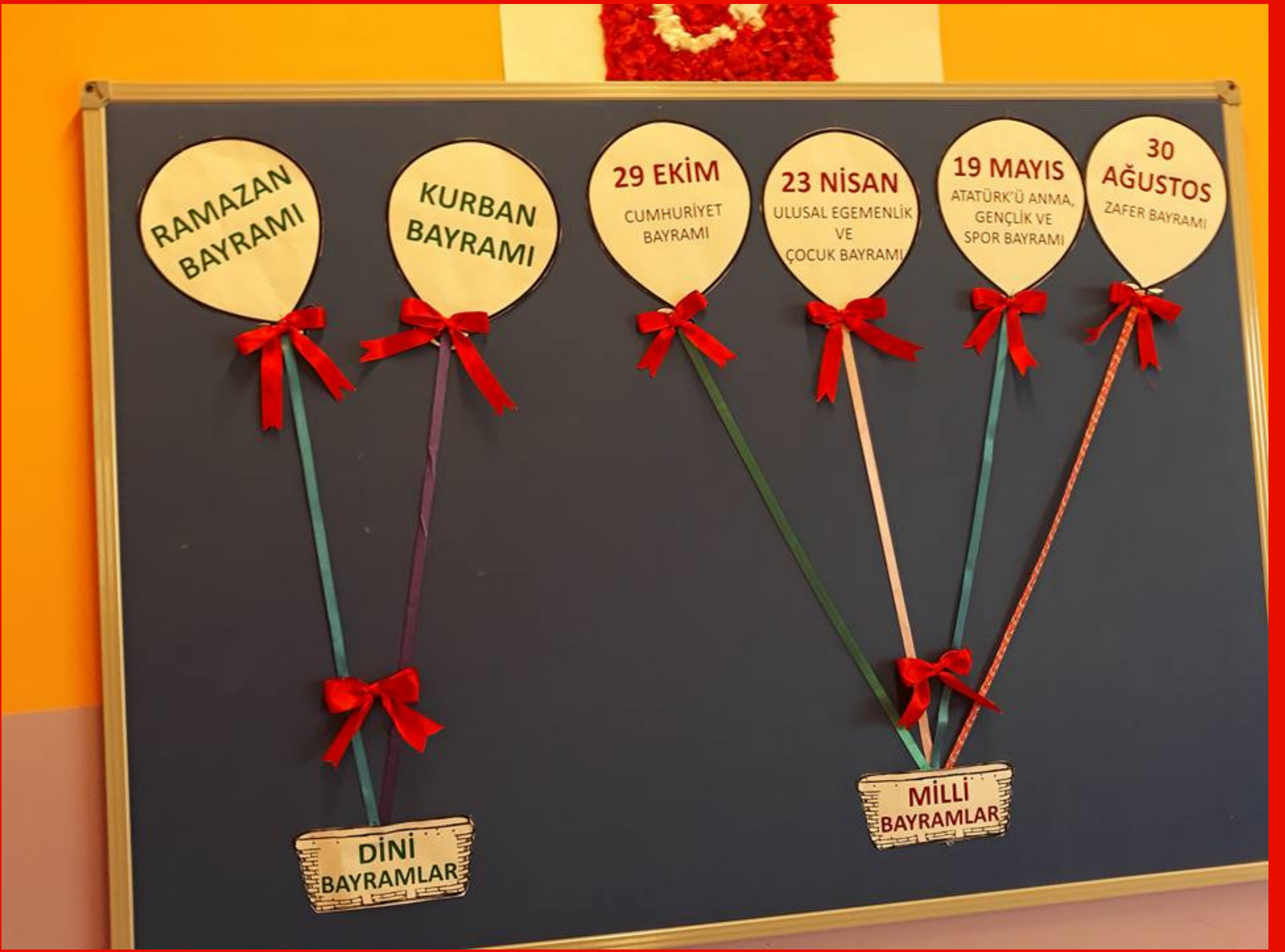
4 bardak şeker

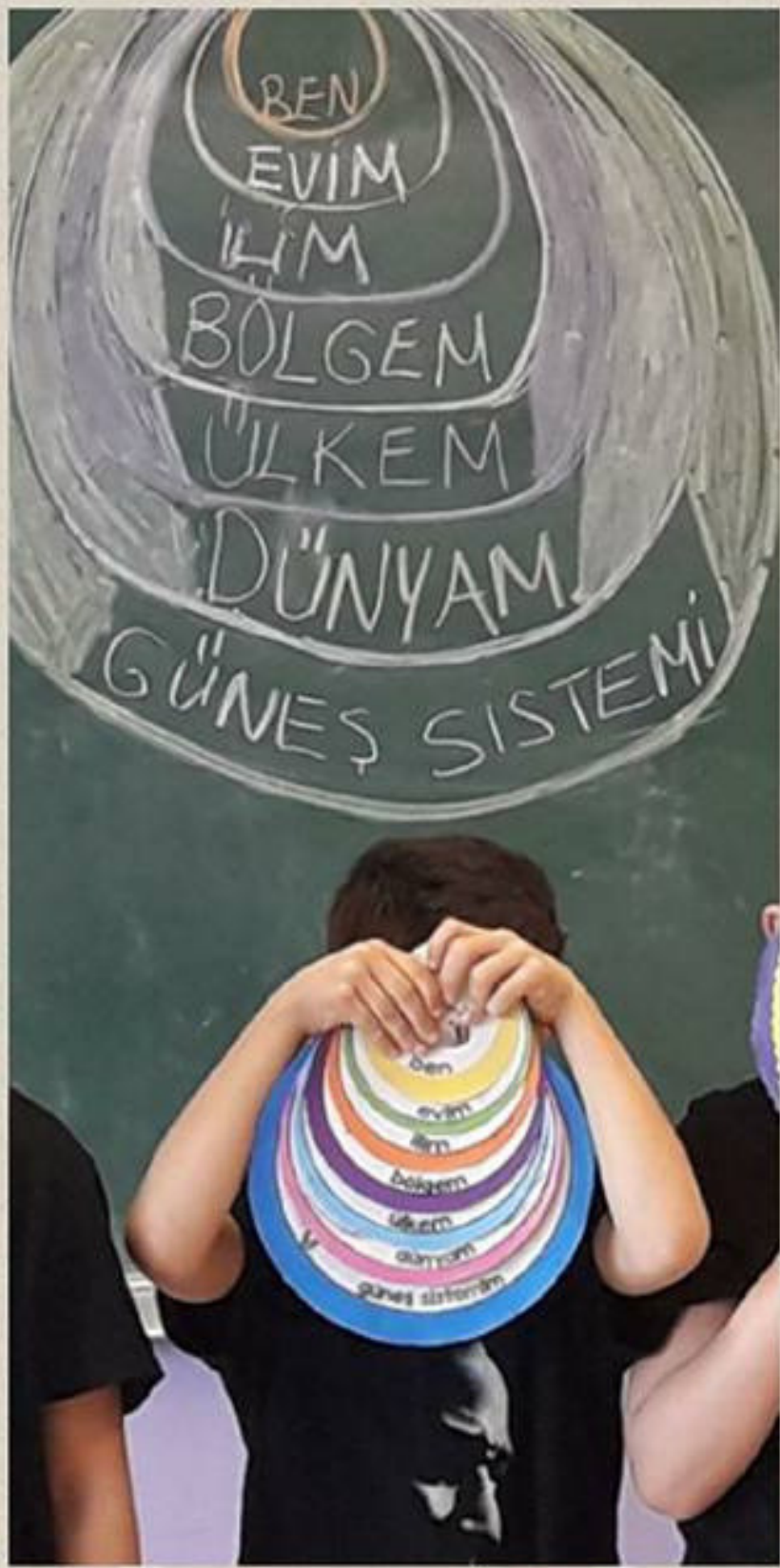
5-6 damla limon



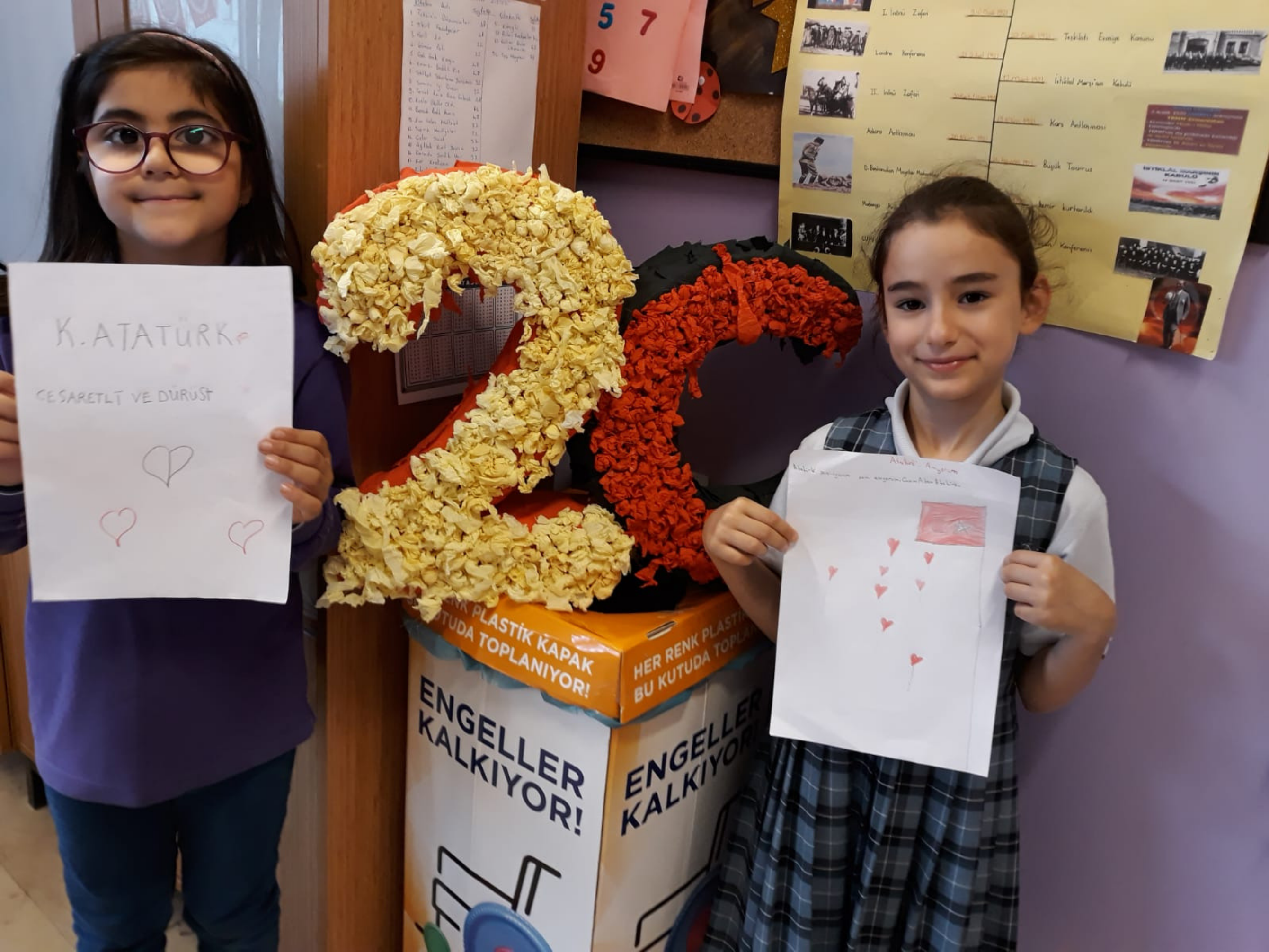












⇒ FELLAH KÖFTESİ ⇐

- ⇒ Yarım kilo köftelik ince bulgur
- ⇒ Sıcak su
- ⇒ 2 su bardağı un
- ⇒ Yeterince tuz

⇒ Haşlamak için ⇐

- ⇒ Tencerenin yarısına kadar su
- ⇒ 1 çay kaşığı tuz

⇒ Sos için ⇐

- ⇒ yarım çay bardağından biraz fazla zeytinyağı (sıvıyağ)
- ⇒ Orta boy kuru soğan
- ⇒ 2 yemek kaşığı domates salçası
- ⇒ 1 tatlı kaşığı biber salçası
- ⇒ Yarım su bardağı sıcak su (Ben köfteyi haşladığım suda kayıyo)
- ⇒ Servis için ⇐

Maydanoz.

Yapılışı ⇒ Bulguru yoyun bir kaba koyun. Üzerine sıcak su ekleyin ve kabın ağzını kapatın. Bulgur suyu çektikten sonra su ekleyin ve su yardımıyla yoğurmaya başlayın. Fındıktan büyük parçalar yaparak iki avucunuzun içinde yuvarlayın ve baskırmayın. Ve köfteleri üst üste gelmeyecek şekilde bir tepsiye dizin. Haşlama suyunu tencereye koyun kaynadıktan sonra tuz ve köfteleri koyun yumuşayana kadar pişirin. Ve makarna gibi süsleyin. Sos tenceresine kıp doğranmış soğan ve yağ koyun kavurun. Salça ve baharatları koyun, sıcak su ekleyin ve köftenin içine koyun dik karıştırın. Servis tabağına aldiktan sonra maydanozla süsleyin.





Karagöz ve
Hacivat taklide
ve karşılıklı
konuşmaya
dayanan, iki
boyutlu
tasvirlerle bir
perdede
oynatılan gölge
oyunudur.



Hacivat

Karagöz

- **KARAGÖZ:**
- Seyirlik halk oyunlarından biri olan Karagöz, bir gölge oyunudur.
- İki temel tip vardır:
- **Karagöz:** Cahil, saf, temiz yaratılışlı halkı temsil eder.
- **Hacivat:** Okumuş, ukala, kibar geçinen, aydın tipini temsil eder.
- Bunların dışında, **Beberuhi**, **Zenne**, **Tiryaki**, **Sarhoş**, **Bekri Mustafa** gibi tipler yer alır.
- Oyun cinastı ve mükteye dayalı sözler ve komedi öğeleriyle oluşturulur.









An inspirational story of bravery and love

N G



written by

CORNELIUS BYRD

