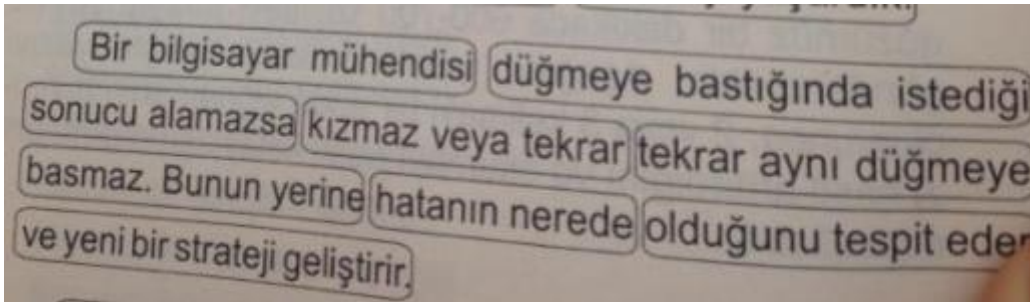
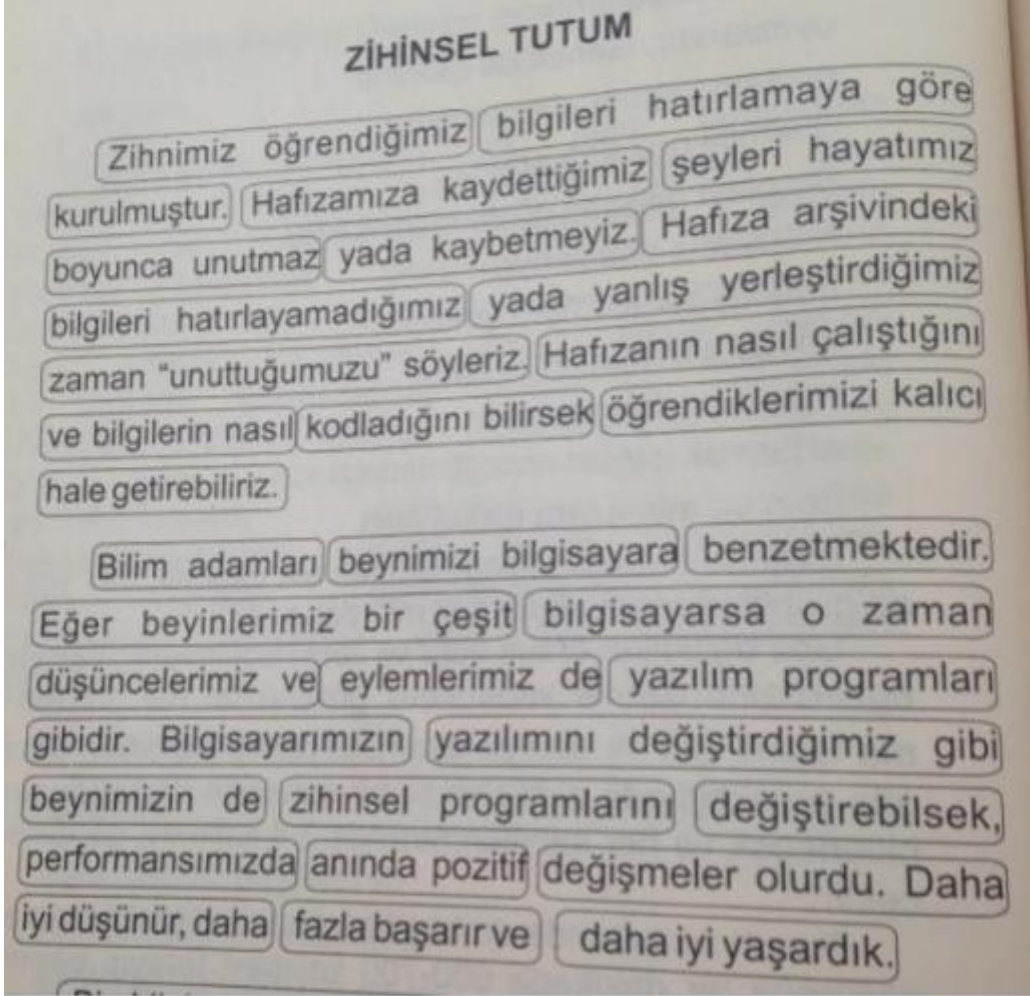


Alıştırma 17

Amaç: Gözün bir odaklanmada gördüğü sözcük sayısını artırmak, iç sesi yok edip, görerek anlamaya hazırlık yapmak.

Yapılışı: Aşağıdaki okuma parçasında kutucuklar içinde olan sözcük gruplarını, yapabileceğin en yüksek hızda görerek okuma parçasını bitir. Bu çalışmayı her gün, değişik okuma parçalarında, hikâyelerde, gözlerini kelime grupları üzerinde hızla sıçratarak defalarca yapabilirsin.



(Mizanpaj not: aşağıdaki metni, fotoda görüldüğü gibi, ikili üçlü kelime öbekleri halinde kutucuklara alacağız.)

ÇİKOLATA

Mmmm! Çikolata mı dediniz? Çikolatadan söz etmek bile ağzımızı sulandırır. Bu lezzetli yiyeceğin

Nasıl yapıldığını öğrenmek ister misiniz?

Çikolata kakao ağacının tohumlarından üretilir. Kakao ağacı, genellikle ekvator çevresindeki tropikal iklim kuşağında yaşayan, sıcak ve nemi seven bir bitkidir. Bu bitkinin yetiştiriciliği de bu bölgelerde yapılır.

Kakao ağacının meyveleri kırmızı, sarı ve mor renklerde olur. Tohumlar bu meyvelerin içinde bulunur. Tohumların sayısı 20 ile 40 arasında değişir. Bu tohumların çevresinde beyazımsı etli bir kısım bulunur. Kakao meyvesinin bu kısmı tatlıdır ve yenebilir. Ancak tohumları acıdır.

Kakao ağacının olgunlaşan meyveleri toplanır. Bu meyvelerin içindeki tohumlar çevrelerindeki etli kısım ile birlikte çıkarılarak birkaç gün bekletilir. Bu sırada bazı mikroorganizmaların etkisiyle mayalanma adı verilen bir olay gerçekleşir. Mayalanma sonucunda tohumların acılığı azalır. Mayalanmanın ardından tohumlar günlerce güneş altında bekletilerek kurutulur. Tohumlar kuruduktan sonraki işlemler fabrikada gerçekleştirilir.

Mayalanmanın ardından kurutulmakta olan kakao tohumları ara sıra karıştırılarak havalandırılır. Çikolatalar genellikle alüminyum folyo ile sarılır. Çünkü alüminyum folyo çikolatanın ışıktan ve nemden korunmasını sağlar. Bu sayede çikolata uzun süre bozulmadan kalır.

Çikolatalar genellikle alüminyum folyo ile sarılır. Çünkü alüminyum folyo çikolatanın ışıktan ve nemden korunmasını sağlar. Bu sayede çikolata uzun süre bozulmadan kalır.

Tohumlar fabrikada tozdan ve yabancı maddelerden arındırılır. Sonra da fırınlarda kavrulur. Kavurma kakaonun tadını etkilediğinden önemlidir. Kavurma işleminden sonra tohumların kabukları ayıklanır. Tohumların iç kısımları ezilerek çamurumsu bir hamur haline getirilir. Bu hamura kakao likörü denir. Yüksek miktarda yağ içeren kakao liköründen kakao yağı ve kakao tozu elde edilir. Çikolata yapılırken kakao likörüyle birlikte kakao yağı da kullanılır. Kakao tozu özellikle kek ve pasta yapılırken kullanılır.

Çikolata Elimizde Neden Erir? Çikolata, oda sıcaklığında katı halde olan bir maddedir. Ancak erime sıcaklığı vücut sıcaklığımızdan daha düşüktür. Çikolatayı elimize aldığımızda sıcaklığı vücut sıcaklığımızın etkisiyle yükselir, bu da onun erimesine yol açar.

Çikolatayı nemli olmayan bir ortamda, 15-20°C sıcaklıkta ve güneş ışığı almayan kapalı kutularda saklamak gerekir. Uygun olmayan koşullarda saklanan çikolatalarda bazı değişiklikler olur. Örneğin çikolata sıcakta kaldığında içindeki kakao yağı eriyerek yüzeyine çıkar. Bu çikolata daha serin bir ortama alınırsa kakao yağı yüzeyinde kristalleşir. Biz bunları beyaz bir katman halinde görürüz. Çikolata nemli bir ortamda kaldığında yüzeyi nemlenir. Nemin etkisiyle çikolatanın içindeki şeker çözünür. Çikolatanın yüzeyi kurduğunda da geriye çözünmüş haldeki şeker kristalleri kalır.

Suzan Lema Gençer, Bilim Çocuk aralık 2013

Hızlı okuma unutulmaz. Hızlı okuma geliştirilebilir ve artırılabilir.

www.hizliokuyoruz.com