

GÖRSEL SANATLAR GÜNLÜĞÜ

MAKARNA SUYUYLA EBRU YAPIMI

Çocuklar, evdeki malzemeleri kullanarak da Ebru Sanatı yapabilirsiniz

Makarna suyu ile ebru için gerekli malzemeler: *Haşladığınız makarnanın suyu, *sulu boya veya akrilik boya *dikdörtgen bir kap, *boya fırçası ve kürdan ya da çöp şiş çubuğu.

Makarna suyu ile ebru yapımı: Bol suda haşlanmış makarnanın suyunu soğutun. Üzerinde olan tabakayı aldıktan sonra ebru yapımına hazır olacaktır. Boyaları hafif sulandırın fırça yardımıyla istediğiniz miktarda damlatın. Çöp şiş veya kürdan yardımıyla su üzerinde desenler oluşturmaya çalışın. Oluşturduğunuz desenin üzerine resim kağıdı veya dosya kağıdı yerleştirin. Bir iki dakika sonra kağıdı kenarından tutarak kaldırın. Kuruması için bir masanın üzerine serin. Ebru çalışmanız hazır. Dilerseniz karbon kağıdı kullanarak üzerine hat veya şablon resimler çizip boyaya bilirsiniz.



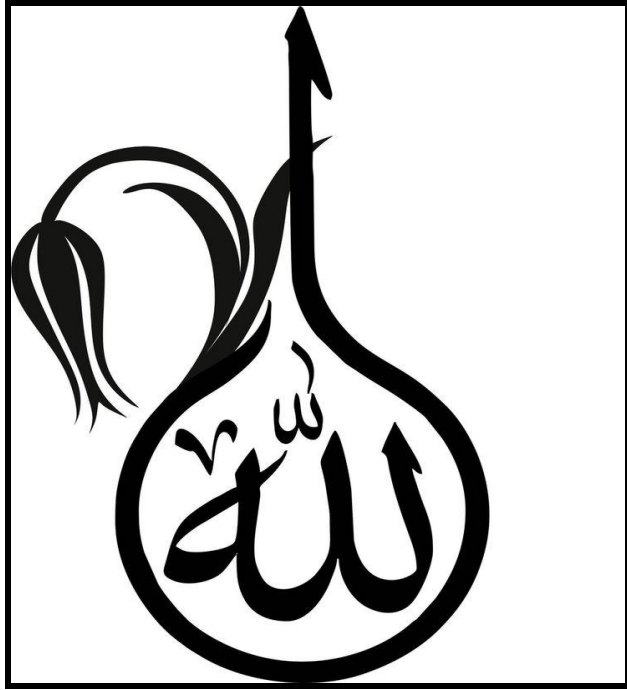
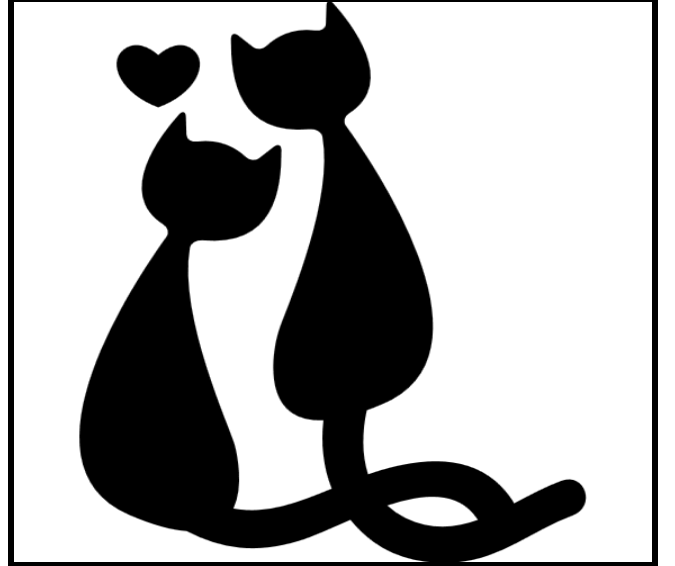
GAZETE KAĞIDI ÜZERİNE ŞABLON RESİM UYGULAMALARI

Malzemeler: *Eski gazete kağıdı *Şablon resimler *siyah guaj-pastel veya akrilik boya *fırça *karbon kağıdı yoksa şablonun içini kesip etraftan çizebilirsiniz

Yapılışı: Eski gazetelerin üzerine şablon olarak seçtiğimiz resim yerleştirilir arasına karbon kağıdı koyarak kopya edilir ve resmin içi siyah renge boyanır ve harika resmimiz hazır.



Örnek Şablonlar



Dilerseniz şablon resimlerin içini boşaltarak artık şeritler yapıştırdığınız resim kağıdının üzerine de yapıştırıp aşağıdaki örnekteki gibi farklı çalışmalarda elde edebiliriz.

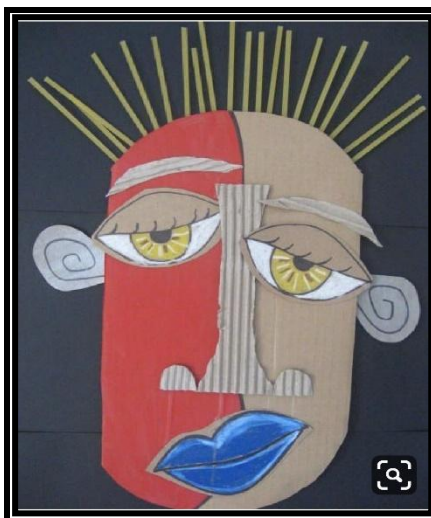
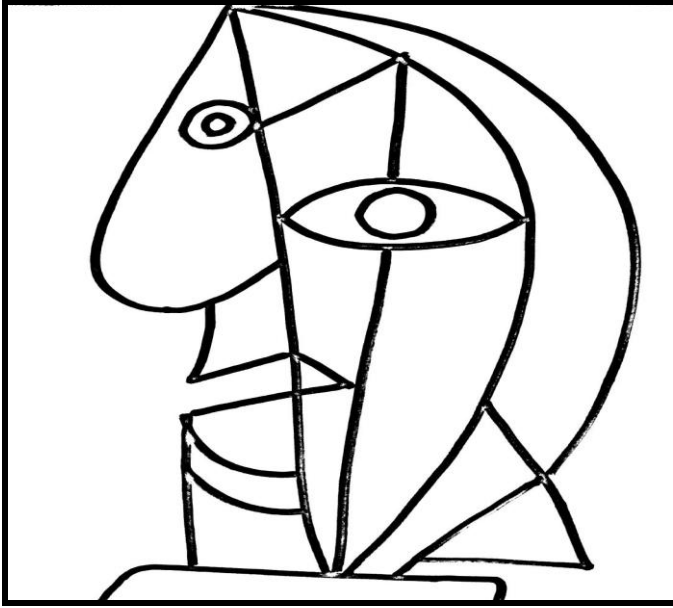


ETKİNLİKLERİMİZİN EBEVEYN KONTROLÜNDE GERÇEKLEŞTİRİLMESİNİ ÖNERİYORUZ.

MİNİK PİCASOLAR

Çok eğlenceli olan bu etkinliğimizde malzemelerimiz: *eski bir koli veya yumurta kutusu* yapıştırıcı pastel, guaj veya akrilik boya

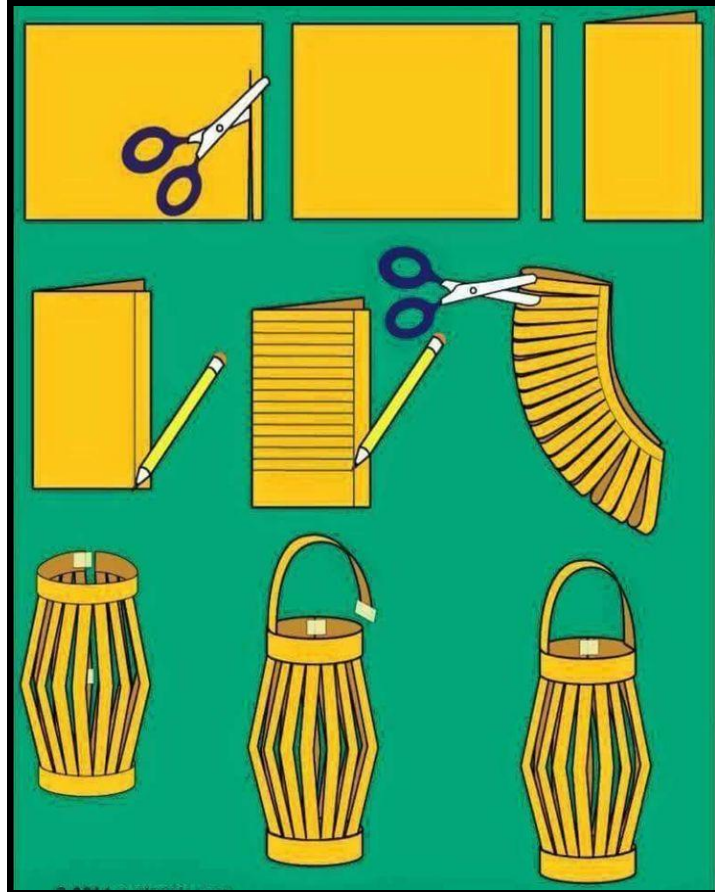
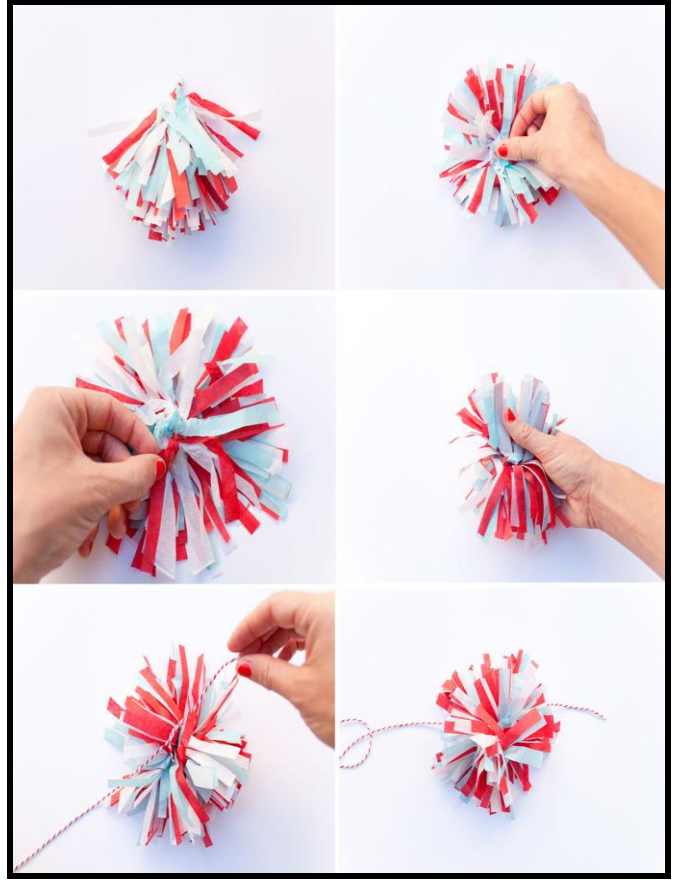
Kartonlarımızı ünlü ressam Pablo PİCASO' nun tarzında kübik (köşeli) tarzda kesiyoruz parçalarımızı boyadıktan sonra yapıştırarak 3 boyutlu resimlerimizi elde ediyoruz. Hepinize kolay gelsin..



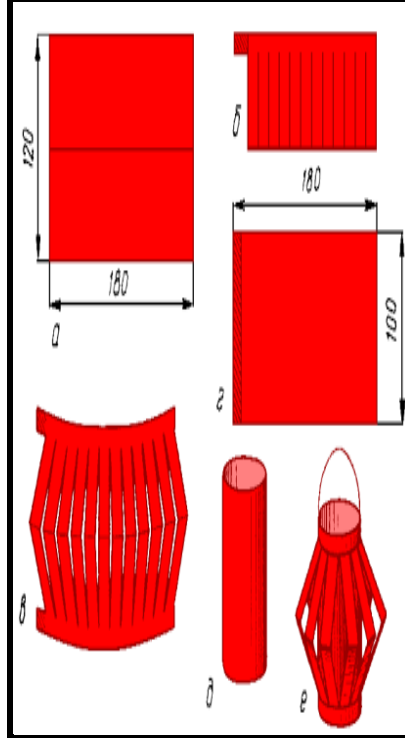
ETKİNLİKLERİMİZİN EBEVEYN KONTROLÜNDE GERÇEKLEŞTİRİLMESİNİ ÖNERİYORUZ.

23 NİSAN BENİM BAYRAMIM EVMİ SÜSLÜYORUM

23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramınız Kutlu olsun çocuklar. Bu gün ki bu etkinlikte süslerinizi kendiniz yapın ve evinizi süsleyin. Keyifli etkinlikler.



ETKİNLİKLERİMİZİN EBEVEYN KONTROLÜNDE GERÇEKLEŞTİRİLMESİNİ ÖNERİYORUZ.



KÖMÜR KOVASINDAN ŞEMSIYELİĞE



Malzemeler:

*Galvaniz kömür kovası, *En az iki renk akrilik boya, *Kalın zımpara, *İki adet kestirme fırça,

*Sprey vernik, *Yapma çiçek (İsteğe Bağlı), *Japon yapıştırıcısı, *Kurdela, *Makas, *Eldiven.

Yapılışı: Kalın zımparayla kovanın üzerini iyice zımparaladıktan sonra ıslak bir bezle tozunu alın. Kovanızı boyalı da olsa bu işlemi yapın. Bu işlem boyanın kalıcılığını artıracaktır. Beyaz boyayı sürdükten sonra, sürdüğünüz boya kurumadan diğer fırça ile lacivert boyayı alın. Patpatlama yöntemi ile hala ıslak olan beyaz zeminin üzerine minik darbelerle lacivert boya atın. Ara vermeden aynı işlemi lacivert üzerine beyaz boyayla da uygulayın. Aralarda iki rengin karışımı olan mavinin de belirmediğini göreceksiniz. Bütün zemine uyguladığınız boyama işlemi bittikten sonra yüzeyi sprej vernikle. Sırada kovayı yapma çiçeklerle süslemek var. Çiçekleri japon yapıştırıcısı veya sıcak silikon kullanarak kovanın istediğiniz yerlerine yapıştırın. Uzun olmayan kurdelerle hareket kazandırın. Süslemek için yapma çiçek yerine kova üzerine stencil de uygulayabilirsiniz.

ETKİNLİKLERİMİZİN EBEVEYN KONTROLÜNDE GERÇEKLEŞTİRİLMESİNİ ÖNERİYORUZ.

SOYUT RESİM YAPALIM

Malzemeler: * kağıt bant *guaj veya akrilik boya *resim kağıdı veya tuval *fırça

Yapılışı: Öncelikle kağıt yada tuvalimizin üzerine kağıt bantları rastgele geometriksel şekiller vererek yapıştırıyoruz. Daha sonra üzerine fırça yardımıyla yada boya ları akıtarak istediğimiz gibi rastgele şekiller yapıyoruz. Resmimizi kurumaya bırakıyoruz. Resmimiz kuruduktan sonra kağıt bantları çıkardığımızda bantın altına boya geçmediği için harika şekiller meydana çıkmaktadır. Eğlenceli etkinlikler...



KÖPÜK TABAKLA BASKI

Malzemeler: *Köpük tabak *Guaj veya sulu boya *resim kağıdı *Rulo fırça yoksa sünger

Yapılışı: Öncelikle köpük tabağın arkasına desen tükenmez kalem ile bastırarak çizilir, böylece desen çizgileri içe çökecek. Daha sonra rulo ya da sünger yardımıyla fazla bastırmadan desenin üstü boyanır. Boyanan desen resim kağıdına bastırılır ve işte desenimiz artık resim kağıdında...

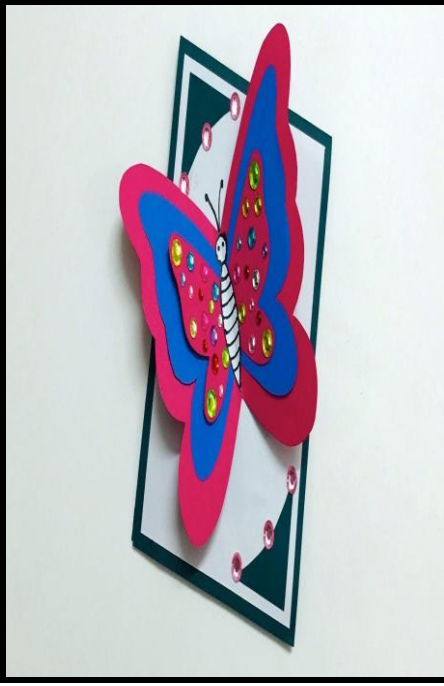


ETKİNLİKLERİMİZİN EBEVEYN KONTROLÜNDE GERÇEKLEŞTİRİLMESİNİ ÖNERİYORUZ.

TEBRİK KARTI

Malzemeler: Renkli kaplama kağıdı ya da karton; makas; yapıştırıcı; küçük süsler.

Yapılışı: Bir parça kaplama kağıdı ya da karton kes. İkiye katla. Başka renkte bir kağıttan bir desen kes -ağaç, yıldız ya da kardan adam deseni gibi. Deseni kartın ortasına yerleştir ve yapıştır. Kuruyunca, çıkartmalarla ya da düğmelerle süsle.



PENCEREMDEN GECE VE YILDIZLAR

Bu gece bir büyüünüzü yanınıza alın ve birlikte pencereden bakın yıldızlarla ve ayla konuşun, dilekler dileyin ve sabah uyandığınızda birlikte pencerenizden yıldızları ve gökyüzünü nasıl görmek istediğinizi hayal ederek çizip boyayın. Her şey serbest hatta isterseniz pencerelere gerçek perdeler bile yerleştirebilirsiniz.



ETKİNLİKLERİMİZİN EBEVEYN KONTROLÜNDE GERÇEKLEŞTİRİLMESİNİ ÖNERİYORUZ.

MUTFAKTA SANAT ETKİNLİKLERİ

Çocuklarla mutfakta yemek yapma fikri kulağa oldukça eğlenceli geliyor. Ayrıca bu aktivite çocuklarınıza el becerisi katmak için de güzel bir vesile. Tabii ki zor tariflerde onları yardıma çağırabilirsiniz ancak yaptığımız kolay tarifli yemeklerde onları da mutfağa davet edin. Onların da yapabileceği sağlıklı, besleyici, el becerilerini geliştiren aynı zamanda kolay tarifler seçin. Bu tarifleri nereden bulacağız ki? Sorusunu duyar gibiyiz. İşte size çocuklarınızla hazırlayabileceğiniz kolay ve güzel tarifler!

LOLİPOP ŞEKERLER



Malzemeler: 1 fincan yağ; 1 fincan toz şeker; 1/2 çay kaşığı vanilya; 1 yumurta; 2 fincan un; 1/2 fincan kabartma tozu; 1/2 çay kaşığı tuz; 1/2 çay kaşığı tarçın; şekerleri tutturmak için çubuk kürdan renkli minik şeker tozları; selofan; kurdele.

Yapılışı: Önce annenden mutfağı kullanmak için izin al. Fırını önceden 180 derecede ısıt. Yağ ve şekeri iyice eriyene kadar mikserle çırp. Un, kabartma tozu, tarçın ve tuzu başka bir kaptaki karıştır. Sonra her iki karışımı bir araya getir. Hamuru küçük toplar halinde yuvarla. Her topun ortasına bir çubuk batır. Topları 8 cm. aralıklarla fırın tepsisine diz. Üzerlerini renkli şekerlerle süsle. Yaklaşık 10-12 dakika süreyle ya da top şekerlemelerin kenarları altın rengi olana kadar pişir. Fırından çıkarttıktan sonra şekerlemeleri soğumaya bırak. Sonra da selofana ya da plastik ambalajlara sar ve paketleri kurdeleyle süsle.

ELMALI KUP YAPILIŞI



Malzemeler: 5 su bardağı süt 1 su bardağı toz şeker 1 paket vanilya 1 çorba kaşığı tereyağı 4 çorba kaşığı un

Harç Malzemeleri; Yarım çay bardağı toz şeker 2 çay bardağı ceviz Yulaflı bisküvi Tarçın 2-3 adet elma

Hazırlanışı : Kupların elma için hazırlamak için elmaları soyalım ve ince rende ile rendeledikten sonra bir tavamın içine alalım. Üzerine toz şekeri ekleyip suyunu çekene kadar pişirelim piştikten sonra ceviz içi ve tarçını ekleyip bir kenara alalım ve soğuması için bekleyelim. Muhallebisini hazırlamak için tencerenin içinde sütü unu toz şekerimizi ve vanilyayı ekleyip karıştıralım ve yoğun bir kıvam alana kadar pişirelim. Kupların içine soğuduktan sonra muhallebiyi bir kenarda bekletelim. Kupların altına elma içimizden koyalım üzerine muhallebiyi dökelim ve soğuduktan sonra servis edelim. **Afiyet olsun...**

ELMA ŞEKERİ



Çocukken en sevdiğimiz şekerlendendi elma şekeri. Şimdi evde yapıp çocuklarımıza tatlı bir sürpriz yapacağımız bir cumartesi olsun.

Elma Şekeri Malzeme Listesi

7-8 adet küçük boy elma Elma adedi kadar çöp şiş 2 su bardağı şeker Bir kaç damla kırmızı gıda boyası

Elma Şekeri Hazırlanışı

Şekeri gıda boyasını da ekleyerek teflon tavamızda orta ateşte eritiyoruz. Dikkat edin yanmasın. Elmaları yıkayıp iyice kuruladıktan sonra çöp şiş batırıyoruz. Şeker tamamen eriyince şişlere taktığımız elmamızı tavaya oturtup yemek kaşığı yardımı ile her yeri kaplayacak şekilde eriyen şekere buluyoruz. Elmayı kaldırıp fazla şekerin akmasını sağladıktan sonra yağlı kağıt üzerine oturuyoruz. Donduktan sonra paketleyip çocukları sevindirebilirsiniz. Miniklere Afiyet Olsun.

ÇİLEKLİ PUDİNGLİ TOPLAR



Görüntüsü kadar kendisi de nefis bir tatlı yapıyım diyorsanız tam size göre bir tarif. Şimdiden yapan arkadaşlarımızın ellerine sağlık. İşte “Çilek Pudingli Toplar” tarifimiz.

Çilek Pudingli Toplar Malzeme Listesi

1 litre süt 8 yemek kaşığı irmik 6 yemek kaşığı şeker 1 tatlı kaşığı tereyağı 1 paket çilekli puding Mantolamak için hindistan cevizi

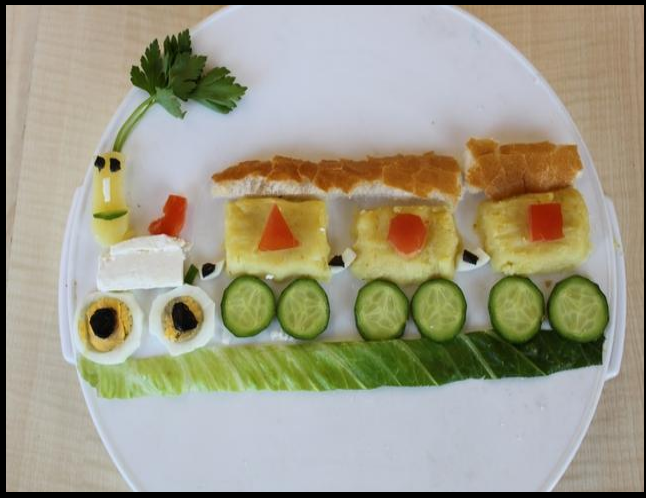
Çilek Pudingli Toplar Hazırlanışı

Evet tüm malzememiz hazırsa çilek pudingli toplarımızı yapmaya başlıyoruz. Hazır olan tüm malzememizi ocağımıza alıyoruz. Gerekli olan kıvamı tutturana kadar pişirmeye devam ediyoruz. Gerekli takibi yapıyoruz ve malzemelerimiz koyulaşmaya başladığında ocağımızdan alıyoruz. Bir süre soğumasını bekliyoruz. İyice soğuduktan sonra resimdeki şekilde ufak ufak toplar yapıyoruz. Yaptığımız topları hindistan cevizine bandırıyoruz. Hazırladıktan sonra kısa bir süre dolapta bekletip servis yapabiliriz. Afiyet olsun.

KAHVARTI TABAKLARIM



ETKİNLİKLERİMİZİN EBEVEYN KONTROLÜNDE GERÇEKLEŞTİRİLMESİNİ ÖNERİYORUZ.



MEYVE TABAKLARIM

BUZDAN KASE

Buz'dan kase yapmak için malzemeler;

- * Küçük, büyük, birbirinin aynısı ya da benzeri iki kase,
- * Koli bandı,
- * Arzuya göre süslemek için yaprak, çiçek vb. ,
- * Su ve derin dondurucu.

Malzemelerimiz hazırsa buzdan kasemizin yapılışına geçelim

* İki kâse iç içe konur. Koli bandıyla, dıştaki kase üst tarafından bantlanır.

* İki cam kasenin arasına su dökülür. Suyun kaldırma gücüyle içte ki kase havalanır ve dış kase ile aynı seviye geldiğinde koli bandına dayanır ve daha fazla yükselmesi engellenir. Bu arada kaseler arasında otomatikman boşluk oluşur.

* Bu aşamada suyun içine çiçek, yaprak ya da ne arzu ederseniz ondan koyup süsleme yapılır.

* Hazırlanan kase derin dondurucuya konur ve bir gece veya tam gün donması beklenir. *Kullanılacağı **ETKİNLİKLERİMİZİN EBEVEYN KONTROLÜNDE GERÇEKLEŞTİRİLMESİNİ ÖNERİYORUZ.**

zaman çıkartılıp bir süre oda sıcaklığında bekletilir ya da musluk suyundan geçirilir. Buz, kapların içinden kendini bırakır ve üçüncü bir kasenin olur.

*Sonra bu kase nin içine meyve, dondurma, buz ...vs. konulup servis yapılır.

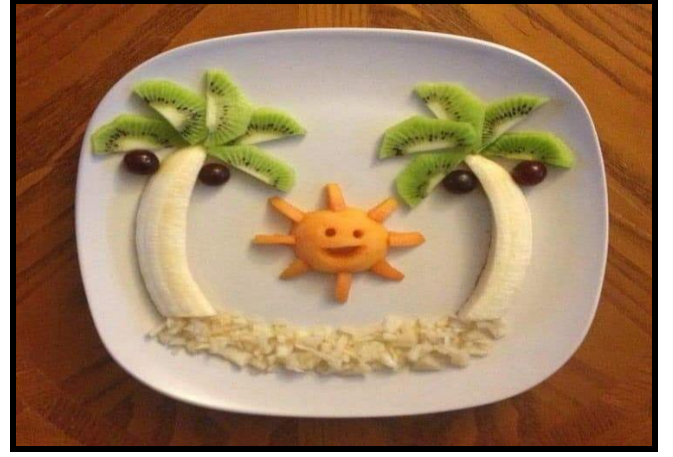
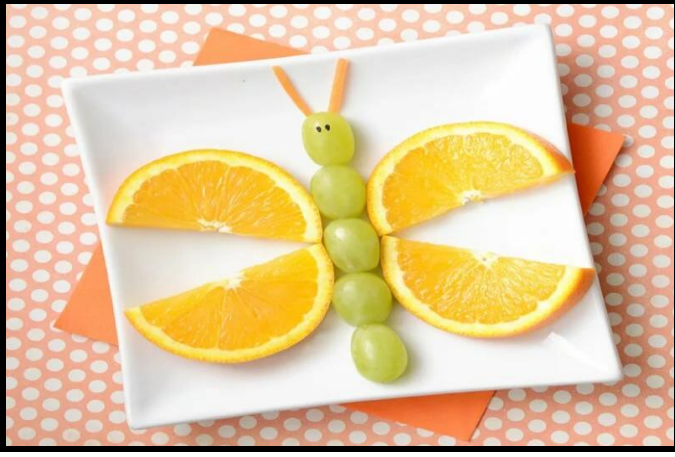


PÜF NOKTASI;

- Dondurucu da kalıbın eğri durmamasına dikkat edin, eğer eğri durursa, yamuk bir görüntüsü olur.
- Altına bir tabak koyarak servis yaparsanız iyi olur. Yoksa yavaş yavaş eriyip masa örtünüzü ıslatır.
- Bu kase bir kere kullanıldıktan sonra tekrar buzluğa konulursa ikinci günde kullanılabilir.



ETKİNLİKLERİMİZİN EBEVEYN KONTROLÜNDE GERÇEKLEŞTİRİLMESİNİ ÖNERİYORUZ.



ETKİNLİKLERİMİZİN EBEVEYN KONTROLÜNDE GERÇEKLEŞTİRİLMESİNİ ÖNERİYORUZ.