



Çay ve Kahve



Ünite 4A

ÇAY

ÖN HAZIRLIK

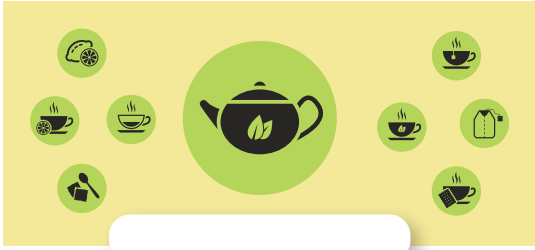
Çayın kalabalıkla arası iyidir kahve yalnızlık ister.

Çaya ses ver.

Sabret azizim çay bile demini almadan içilmiyor.



- a) Yukarıdaki fotoğraftaki cümleleri yorumlayalım. (Örneğin çay demlemek ve sabretmek benziyor mu?)
- b) "Çay demlemek, ince belli bardak, poşet çay, çay kazanı, demlik, semaver" kelimelerini uygun fotoğrafın altına tahmin ederek yazınız.



OKUMA

ÇAY

İçecek olarak başlangıçta su vardı.
İçine bir gün bir yaprak düştü.
Çay oldu.

Çay, dünyada sudan sonra, en fazla içilen ve içme alışkanlığı gittikçe artan bir bitki olarak 5000 yıllık bir geçmişe sahiptir.



Hükmettiği topraklardan kahveyi getiren ve tüm toprakları genelinde yeni bir kültüre ön ayak olan Osmanlı'nın çayla tanışma hikâyesi, İstanbul'daki birkaç dükkanın çay ithalatı yapmasıyla başlamış. Çayın değerli ve güzel bir içecek olduğunun farkına varan Osmanlı, Sultan II. Abdulhamid Han döneminde Çin'den getirilen fidanları Bursa'ya diktirmiş ancak ekolojik nedenlerle burada çay yetiştirmek mümkün olmamış. Daha sonra ekonomik açıdan daha ucuz olan çaya Türk halkı kolay ulaşmış. 20. yüzyıla kadar çayla çok haşır neşir olmayan Türkler, 1900'lü yıllarda Karadeniz'in özellikle Rize ilinde çayda önüne geçilemez bir büyüme gözlemlemiş. 1924 yılında devlet tarafından Rize'de çay yetiştirilmesi konusunda bir yasa çıkarılmış. Böylece çay, Türkler için en önemli içecek olmuş.

Yapılan araştırmalara göre Türklerin çayla tanışıklığı aslında çok daha öncelere Orta Asya'ya dayanıyormuş. Hatta 12. yüzyıl bile diyebiliriz. Bir Kazan Kırım Türk'ü ve dil ıslahatçısı olan Abdül'l-Kayyum Nasırı'nın kitabı Fevakihi'l-Cülesâ'da ilk çay içen Türk'ün Hoca Ahmet Yesevi Hazretleri olduğu vurgulanmış. "Çay içen ilk Türk" olarak anılan Hoca Ahmet Yesevi Hazretleri'nin çayla tanışma hikâyesi kaynaklarda şöyledir:

Hoca Ahmet Yesevi Hazretleri bir köye konuk olarak gider. Eşeğiyle çok uzun bir yol kat ettiği ve hava çok sıcak olduğu için haddinden fazla yorgundur. Konuk olarak gittiği evin komşusunun karısı doğum yapmak üzeredir. Çiftçi komşu, Hoca Yesevi'nin orada olduğunu öğrendiğinden karısının doğumunu kolaylaştırması için Hoca'dan hayır duası ister. Ahmet Yesevi Hazretleri de bu isteği geri çevirmez ve hemen bir hayır duası yazıverir. Dua yazılı kağıt, kadının beline bağlanır ve kadın kazasız belasız rahat bir doğum yapar. Karısı sağ salim doğduğundan çiftçi, Hoca'ya minnettarlığını ödemek için çay demleyip getirir. Ahmet Yesevi Hazretleri, sıcak çayı içince terler ve birdenbire tüm yorgunluğu ortadan kalkar. Ve şöyle der: "Bu şifalı bir şeymiş, hastalarınıza bundan içirin ki şifa bulsunlar."

Günümüzde ise çay, Türk insanı için vazgeçilmez durumdadır. Çay, sabahları güne mutlu başlatacağından, öğlenleri dinlendireceğinden, akşamları da günün yorgunluğunu atmak için içilir. Türkler çayı tanıdıktan sonra onu olduğu gibi kullanmamışlardır. Kendilerine has bir şekilde pişirmiş, kendilerine has şekilde sunmuş ve tüketme şekilleri için farklı isimlerle adlandırmışlar. Örneğin çayın suyu çok, rengi sarımtırak ve soğuk ise "hoşaf" gibi çay; rengi kıvılcık, sıcak ve iyi demlenmiş ise "tavşan kanı" gibi çay denir. Çayın rengini görmek, tadını bilmek için ince camdan ortaya doğru dar şekilli bir bardak kullanılır. Bu bardak "ince belli" çay bardağıdır. Türk insanı, çayı o kadar çok sever ve içer ki yabancılar bu duruma şaşırır. Bir defasında Türkiye'ye dil öğrenmek için gelen bir yabancı öğrenci kırık Türkçesiyle "Hocam, Türkiye'de arabalar benzinle, insanlar da çayla mı gider?" diye sorar. Kısacası Türkler, çaya yeni bir kimlik vermiş ve çayı hayatlarının merkezine almıştır.



1. Metne göre doğru olanlar için **D**, yanlış olanlar için **Y**'yi işaretleyiniz.

	D	Y
a) Sultan Abdülaziz Han, Bursa'ya çay fidanı diktirmiş.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Rivayete göre çayı içen ilk Türk, Hoca Ahmed Yesevi Hazretleri'dir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Rize şehrinde çay yetiştirmek mümkün.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Hoca Ahmet Yesevi Hazretleri'ne göre çay, şifalı bir içecektir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Şimdilerde çay, yaygın bir içecek olarak kullanılır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Türklerde çay, farklı şekillerde tüketilir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Metne göre harfler ve sayıları eşleştiriniz.

- a) Tavşan kanı çay
- b) Hoşaf gibi çay
- c) Çay tiryakisi
- d) İnce belli bardak

- 1) Çay içmek için, özel şekilli ve camdan bardak
- 2) Sıcak ve demli çay
- 3) Çay içmeyi çok seven kişi
- 4) Soğuk ve az demli çay

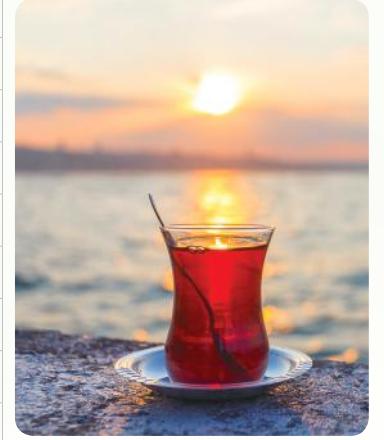
👂 DİNLEME

ÇAY NASIL DEMLENİR?



3. Dinlediğiniz metne göre doğru olanlar için D, yanlış olanlar için Y'yi işaretleyiniz.

	D	Y
a. Çayı demlemek için demlik, su, çay ve şeker lazım.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. Salih Bey 32 yıldır çaycılık yapıyor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. Kireçli çaydanlık ve çeşme suyu ile iyi çay demlenmez.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Çaydanlığı 2/2 oranında içme suyu ile doldurup ocağa koyarız.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. Sadece Seylan çayı koyacağımız zaman 5 kaşık yeterli olur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f. Çayın acı tadını almak için bir çay kaşığı şeker ekleyebilirsiniz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g. Çaydanlıktaki su kaynadıktan sonra demliğe suyu boşaltırız.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h. Çayın üstünde yaprak olduğu zaman o çay tamamen demlenmiştir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i. Çay demlendikten sonra çaydanlık ocaktan alınmamalıdır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



✍️ YAZMA

4. Ülkenizdeki çay kültürü hakkında bir paragraf yazınız.

- Günün hangi saatinde çay içersiniz?
- Çay sizin için önemli midir? Neden?
- Hangi çeşit çayı tercih edersiniz?
- Çayı nasıl demliyorsunuz?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KONUŞMA

5. Aşağıdaki soruları sözlü olarak cevaplayınız.

- Hiç çay içtiniz mi?
- Türk çayı ve sizin ülkenizin çayını karşılaştırınız.
- Farklı kültürlerde çay kültürü hakkında bilginiz var mı?



İNCELEYELİM!

- a. Taksinin tekeri patladığından gecikip uçağı kaçırdık. (Neden gecikip uçağı kaçırdık? Çünkü taksinin tekeri patladı.)
- b. Dişlerimi fırçalamadığımdan dişlerim çürümüş. (Neden dişlerim çürümüş? Çünkü dişlerimi fırçalamadım.)
- 1) *Serdar sakatlandığından yürümekte zorluk çekiyor.*
- 2) *Sınıf çok sıcak olduğından pencereyi açtık.*
- 3) *Çok hızlı araba sürdüğünden polis sana ceza yazdı.*
- 4) *İlaçlarını kullanmadığından iyileşemedin.*
- 5) *Derslerime çalışamadığımdan imtihandan düşük not aldım.*

Zarf Filler

FiİL + -Diğİl + İyelik eki + -Dan (+)
FiİL+ -Me+ -Diğİl + İyelik eki + -Dan (-)

6. Cümlelerdeki boşlukları doldurunuz.

- a. Siz çok konuş..... öğretmen size kızdı.
- b. Üşüt..... hastalandım.
- c. Spor yap..... kilo verdi.
- d. Öğrenciler dersi iyi dinle..... bu konuyu anlamadılar.
- e. Dün misafir gel..... ders çalışamadım.
- f. Gece düğün ol..... eve geç gideceğim.
- g. Çok tatlı ye..... şişmanlayacaksın.
- h. Yüzme bil..... denize giremez.
- i. Onu çok özle..... tekrar ziyaret edeceğim.
- j. Çok üzül..... saçını dökülmüş.

Ünite 4B

TÜRK KAHVESİ

ÖN HAZIRLIK

"*Kumda kahve, telve, kahve köpüğü, fincan, çifte kavrulmuş lokum, yandan çarklı kahve*" gibi Türk kahvesi kavramlarını uygun boşluklara yazınız.



OKUMA

KAHVE BAHANE SOHBET ŞAHANE

- Mete** : Türk kahvesi hiç içtin mi?
- Halit** : Hayır, içmedim.
- Mete** : Haydi gel seninle bir kahve içelim.
- Halit** : Tamam çok güzel olur.
- Mete** : Kahveni nasıl içmek istersin? Sade, orta, şekerli?
- Halit** : Bunlar ne demek?
- Mete** : Sade kahve, şekersiz; orta kahve, az şekerli; şekerli kahve de çok şekerli olur.
- Halit** : O zaman ben şekerli istiyorum.
- Mete** : Peki, benimki de şekerli olsun. Ağzımız tatlı olsun. Affederseniz, iki şekerli kahve alabilir miyiz?

**** Garson kahveleri getirdikten sonra**

- Mete** : Kahveden önce suyu iç.
- Halit** : Neden önce suyu içiyorum?
- Mete** : Şimdilerde Türk kültüründe kahvenin tadını daha iyi anlamak için önce su içiyoruz. Ama eski zamanda suyun başka bir anlamı varmış.
- Halit** : Sebebini anlatır mısın?

Mete

: Eskiden ev sahibi, eve gelen misafire kahve ikram edermiş. Kahvenin yanında su bulunmuş. Misafir önce su içerse ev sahibi onun aç olduğunu anlamış. Misafir önce kahve içerse bunun anlamı, misafir tok demekmiş.

Halit

Ne kadar hassas bir düşünce, maşallah!

7. Metne göre doğru olanlar için **D**, yanlış olanlar için **Y**'yi işaretleyiniz.

	D	Y
a. Halit, Türk kahvesini ilk defa içti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. Sade kahve, çok şekerli kahveye denir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. Türk kültüründe suyu, kahveden önce içiyoruz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Halit, Mete'ye kahve içmeyi teklif etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. Misafir önce suyu içerse tok olduğu anlaşılır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f. Halit şekerli kahve istedi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g. Kahveyle gelen su, eski zamanda misafirin aç ya da tok olduğunu anlatır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

DİNLEME

MAKSADIMIZ MUHABBET



1) fincan

2) telve

3) çifte kavrulmuş lokum

4) köp

8. Aşağıdaki boşluklara kutucuklardaki uygun kelimeleri yerleştiriniz.

- Kahve içmek için küçük kullanınız.
- Kahvenin üzerindeki bölüme deriz.
- Küçük, iki kez pişen sert lokum türüne deriz.
- Kahvenin altındaki bölüme deriz.

OKUMA

TÜRK KAHVESİ

Kahvenin yaklaşık 600 yıllık uzun bir geçmişi var. Kahve, Etiyopya'da bir çoban tarafından keşfedilmiştir. Daha sonra kahveyi, Yemenliler bir içecek olarak kullanmış. Oradan Osmanlı İmparatorluğu'na gelişi konusunda iki hikâye vardır. Birincisine göre, 1554 yılında Suriyeli iki girişimci tarafından (Halepli Hukm ile Şamlı Şems) İstanbul'a getirilmiştir. Diğer hikâyeye göre ise 1517 yılında Kanuni Sultan Süleyman'ın Yemen Valisi olan Özdemir Paşa, lezzetine hayran kaldığı kahveyi İstanbul'a getirmiştir. Yemen Valisi Özdemir Paşa, böylelikle Yemen'den getirdiği kahveyi saraya taşıyor. Türk kahvesini, sarayın görkemli salonlarında, 40 kişilik kadrolu kahveci ustaları tarafından özenle Sultan'a servis ediliyor. Sarayda doğru kahve pişirme dersleri başlıyor. Hikâyelerden hangisi gerçek olursa olsun, doğru ve bilinen nokta, Türk insanı kahveyi sevmiştir.

Türk kahvesinin çekirdekten pişirilme ve sunulma aşamasına kadar kullanılan araç ve gereçlerinden gerçek bir müze oluşturulabilir. Bakır ve pirinçten yapılan su ibriği, cezve fincan zarfları ve pişmiş kahveyi taşımak için kullanılan kahve askıları... Fincanlar tamamen Türk zevkine uygun biçim ve motiflerle ülke içindeki İznik ve Kütahya atölyelerinde imal ediliyordu. Daha sonra bu takımlar, Avrupa ülkeleri tarafından kendi piyasaları için de imal edilmiş ve "ala turque" diye adlandırılmış. Soğutma kabı, muhafaza kutusu gibi bazı araç ve gereçler ise ağaçtan yapılmakta ve oymalarla dekore edilmektedir.



Eskiden her özel Türk kahvesinin adı, kullanılan kahve ve şeker miktarına ve bu kahvenin pişirilmesi için gerekli zamanla kullanılan yöntemle göre belirlenmiş. Ustalar, kahve hazırlanırken soğuk su kullanılması gerektiğini ilk olarak vurgular. Tiryakiye yakışır bir kahve, ağır ateşte 15-20 dakika pişirilmeli, cezve sık sık ateşe sürülüp geri çekilmelidir. Her fincan kahve için bir kaşık kahve ve bir kaşık şeker, günümüzde kural hâline gelmiştir. Gerek ocakta gerek kumda pişirilsin, köpüksüz bir Türk kahvesi düşünülemez. Eski Türk kahvesi ise genellikle şekersizmiş. Bunun yerine kahve öncesinde veya sonrasında tatlı bir şey yemek veya içmek geleneği varmış. Tatlı olarak şerbet gibi içecekler alındığı gibi reçel, şekerleme veya lokum da yenmiş. Osmanlı'nın etkisindeki Yunanistan, Makedonya, Yugoslavya gibi yerlerde ve Türkiye'de Türk kahvesi genellikle şekerli olarak tercih edilmiş. Bu bakımdan sade, yandan çarklı, orta vb. gibi isimlerle kırkı aşkın kahve pişirme şekli varmış. Şayet kahvenin değişik ve güzel bir koku taşıması isteniyorsa fincanların dibine yerleştirilen bir mahfaza içine kokulu maddeden bir parça konulurdu. En çok yasemin, amber, karanfil ve kakule kullanmışlar.

Kahvenin yanında gelen suyun içimiyle ilgili rivayet de yaygın bilgiden biraz farklı. Günümüzde genellikle kahvenin ardından içilen su, bazı 'otoritelere' göre kahveden hemen önce içilmeli. Nedeni ise, damağı önceden kalmış muhtemel farklı lezzetlerden arındırmak. Ya da başka bir ifadeyle, kahvenin lezzetine nüfuz etmek için damakta 'beyaz bir sayfa' açmak. Eskiden kahvenin yanındaki su misafirin açlık durumunu anlamak için kullanılmış.

Türk kahvesinin sunuluşu, gerçek bir geleneksel tören havasında olurdu. Bu tören çekirdek kahvenin kavrulmasından, pişirilip fincanlara konulması ve konuklara ikramına kadar uzun, seyirlik safhaları kapsamaktadır. Gerçek Türk misafirperverliği ve konuğa olan sıcak saygının bir örneği bu törenlerde görülebilir. Günümüzde kız istemeye gidildiğinde kahvenin, istenen kız tarafından pişirilmesi el becerisinin göstergesi olarak kabul edilir, ayrıca yine kahveyi kızın taşıması ve onun taşımadaki ustalığı, pişirdiği kahvenin lezzeti, bu törenlerden kalan önemli bir gelenek olarak hâlâ sürdürülmektedir. Geçmişte Türkiye'yi ziyaret eden gezginler, diplomatik kişiliği olan büyükelçiler ve aileleri, hâtıralarında Türk kahvesinin bütün özelliklerinden ve bu törenlerden mutlaka söz etmişlerdir.

9. Aşağıdaki tabloyu okuduğunuz metne göre doldurunuz.

	VAR	YOK
1. Kahvenin tarihçesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Kahvenin faydaları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Kahvenin sunumu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Kahvenin pişirilmesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Kahvenin çeşitleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Kahve nedir?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Kahvenin kelime anlamı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

KONUŞMA

10. Kendi kültürünüzdeki ünlü bir içeceği arkadaşlarınıza tanıtınız.

Bu içecek nasıl keşfedildi?

Bu içecek neden sizin için önemli?

Nasıl hazırlıyorsunuz?

Nasıl ikram ediyorsunuz?

Vücudumuz için faydaları neler?



YAZMA

11. Karşılıklı konuşma yapınız. Kahve içmek için bir yere gidiniz.

- Kiminle, nereye gittiniz? Konuşmaları karşılıklı sohbet şeklinde canlandırınız.

Handwriting practice area with a red L-shaped corner marker at the top left and bottom right. The area contains several horizontal dotted lines for writing.

İNCELEYELİM!

A: Neden gelmediniz?

B: Adresi bilmediğimiz için gelemedik.

A: Niçin pikniğe gitmediniz?

B: Yağmur yağdığı için gitmedik.

Zarf Filler

FİİL+ -DİĞİ+ iyelik eki + İÇİN

12. Anlam bütünlüğüne dikkat ederek aşağıdaki harfler ve numaraları eşleştiriniz.

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| a) Çok işim olduğu için | 1) kaza yapmışlar. |
| b) Hiç ders çalışmadıkları için | 2) sağlıklısınız. |
| c) Söz verdiği için | 3) buraya gelmeye mecbursun. |
| d) Düzenli spor yaptığınız için | 4) başarısız oldular. |
| e) Hava sisli olduğu için | 5) bugünkü programa gelemem. |

Ünite 4C

 **OKUMA**

KAHVENİN SERÜVENİ

Çekirdeklerini el değirmeninde öğüttünüz, cezveye koydunuz, suyunu eklediniz, iki taşım kaynattınız, keyifle yudumlayıp tadını çıkardınız. Peki bu lezzetin kaynağı kahvenin, çekirdekten fincana kadar süren yolculuk aşamalarını hiç merak ettiniz mi?

1- EKİM

Kahve, ağaçta yetişen meyvenin çekirdeklerinden elde edilir. Kahve çekirdeği gerçekte kahve bitkisinin tohumudur. Kurutulup, kavrulup öğütülünce kahve yapmak için kullanılır. Yeşil, işlenmemiş çekirdek toprağa ekilirse yeni bir kahve ağacı yetişir. Çekirdeğin filizlenmesi için ekilen yerin sık sık sulanması icap eder. Bununla beraber ekilen alan güneş ışığına pek maruz bırakılmamalıdır. Bunun için kahve ekimi, sıklıkla yağışlı dönemde yapılır.



2- HASAT

Kahve ağacının meyve vermesi ortalama 3-4 yıl alır. Meyveler bir kirazi andırır.

Hasada uygun meyvenin rengi, olgunlaşma döneminde parlak kırmızıya döner. Yılda bir kez hasat yapılır. Kolombiya gibi bazı ülkelerde yılda iki kez ürün alınır. Kahve hasadını makineyle de yapmak mümkündür ancak kaliteli ürün elde etmek için çekirdekler elle toplanır.



3- İŞLEME

Kahve toplandıktan hemen sonra işlenmeye başlanır. İki farklı işleme metodu vardır:

Kuru Metot: Su kaynağı sınırlı olan bölgelerde bu yöntem kullanılır. Toplanan kahve meyveleri, geniş bir alanda güneşte kurutulur. Hava durumuna bağlı olarak yere serilen kahvenin kuruması birkaç haftayı alır. Kurutma işlemi tamamlandığında kahvedeki nem %11'e kadar düşer.

Yaş Metot: Bu yöntemde meyvenin dışındaki yumuşak kısım makine aracılığıyla alınır. Ardından çekirdekler yıkanır. Makineyle tüm çekirdekler ağırlık ve büyüklük kontrolünden geçirilerek boy sınıfına göre ayrılır.



4- KABUK AYIKLAMA, AYIRMA

Kahve çekirdekleri ihraç edilmeden önce üzerindeki zarın alınması için işleme tabi tutulurlar. İşlem esnasında zar alınır, çekirdekler cilalanır, ağırlık ve boylarına göre ayrıştırılırlar. Bu aşamada hasarlı çekirdekler elle veya makine ile ayıklanarak en iyi kahve çekirdekleri satışa hazırlanır.



5- KAVURMA

Ham, yeşil çekirdekler önce kavrulur. Kavrulma sırasında, kahve çekirdekleri genişler ve renk değişir. Isıyı almaya başladıkça rengi açılır, sarıya döner. İçindeki su azalır ve kahveye adını veren renge dönüşür. Kavrurma işlemi ne kadar uzun sürerse renk o kadar koyulaşır ve güzel bir aroma ortaya çıkar.



6- ÖĞÜTME

Kahve, fincanımıza gelmeden önce öğütme işleminden geçer. Tercih edilen kahve türüne göre çekirdekler farklı kalınlıklarda öğütülür.



7- FİNCANLA BULUŞMA

Öğütülen kahve filtreye konup sıcak suyla demlenerek veya soğuk suyla cezveye konup iki taşım kaynatılarak afiyetle içilir.



13. Okuduğunuz metne göre doğru olanlar için D, yanlış olanlar için Y'yi işaretleyiniz.

	D	Y
a. Kahve, ağaç yapraklarından elde edilen bir içecektir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. Kahve ağacının meyveleri kiraza benzer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. Kahve çekirdekleri sadece güneşte kurutularak işlenir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Kabuğundan ayıklanmış olan kahve çekirdeklerinin ham hali sarı renktedir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. Isıyı almaya başlayan kahve çekirdeklerinin rengi yeşile döner.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f. Kavrurma işlemi uzadıkça renk koyulaşır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g. Kahvenin aroması çekirdekler kaynatılarak ortaya çıkar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h. Çekirdekler birkaç farklı şekilde öğütülebilir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ı. Kahve sadece filtreye koyulup sıcak suyla demlenerek içilir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i. Kaliteli ürün elde etmek için kahve hasadı makineyle yapılır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

DİNLEME

LEZZETLİ TÜRK KAHVESİ NASIL YAPILIR?



14. Dinlediğiniz metindeki oluş sırasına göre aşağıdaki cümleleri sıralayınız.

- Kahve piştikten sonra fincanın kenarından dökünüz.
- Dağıttıktan sonra kalan kahve pişirilir.
- Kahveyi ocağa koymadan önce kahve, şeker ve suyu karıştırın.
- Kahve köpürmeye başladığında köpükleri fincanlara dağıtınız.
- Kahveleri hassas karıştırınız.
- Cezveyi ocağa koyunuz.

15. Dinlediğiniz metne göre doğru olanlar için D, yanlış olanlar için Y'yi işaretleyiniz.

	D	Y
a. Şekerli Türk kahvesi için bir tane küp şeker kullanılır.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. Kahve tazeyse daha leziz ve köpüklü olur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. Kahveyi doğrudan fincanın orta yerine ve hızlı şekilde dökerseniz var olan köpük sönebilir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Kahvenizi pişireceğiniz suyun klorlu olması önemlidir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. Sert ve hızlı bir şekilde karıştırırsanız kahveniz köpürmeyebilir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

YAZMA

16. Aşağıdaki öyküyü tamamlayınız ve uygun bir başlık koyunuz.

.....

Eski zamanlarda bir sultan, saraya gelen yolun üzerine kocaman bir kaya koydurmuş, kendisi de pencerenin önüne oturmuştu. Bakalım neler olacak? Ülkenin en zengin tüccarları, en güçlü kervancıları, saray görevlileri birer birer geldiler. Sabahtan öğlene kadar hepsi kayanın etrafından dolaşip saraya girdiler. Pek çoğu, sultanı yüksek sesle eleştirdi. Halkından bu kadar vergi alıyor, ama yolları temiz tutamıyordu. Sonunda bir köylü çıkageldi. Saraya, meyve ve sebze getiriyordu. Sırtındaki küfeyi yere indirdi, iki eli ile kayaya sarıldı ve bir bir güçlükle itmeye başladı. Sonunda kan ter içinde kaldı ama kayayı da yolun kenarına çekti. Tam küfesini yeniden sırtına almak üzereydi ki, kayanın eski yerinde bir kesenin durduğunu gördü. Açtı. Kese altın doluydu. Bir de sultanın notu vardı içinde.

.....

.....

.....

KONUŞMA

17. Yukarıda tamamladığınız öyküyü arkadaşınıza anlatınız. Daha sonra arkadaşınız sizin öykünüzü sınıfa anlatsın.



İNCELEYELİM!

A: Ahmet *neden* heyecanlı?

B: Az sonra kürsüde konuşma yap*acağı için* çok heyecanlı.

A: *Neden* para biriktiriyorsun?

B: Umreye gide*ceğim için* para biriktiriyorum.

FİİL+ -AcAĞI + iyelik eki İÇİN FİİL+ -mA+ -(y) AcAĞI+ iyelik eki İÇİN

18. Aşağıdaki cümlelerde yer alan boşlukları örnekteki gibi doldurunuz.

Örnek: Gelecek hafta Ramazan-ı Şerif başlay*acağı için* alışveriş yaptık.

- Düğününüze gele..... *için* çok üzgünüm.
- Yarın okula gide..... *için* öğretmenden izin almalısın.
- Yarın erken kalk..... *için* erken yatmalıyız.



İNCELEYELİM!

A: *Neden* bu kadar streslisin?

B: Yarın kur sınavına gire*ceğimden* çok stresliyim.

- Yurt dışına çık*acağımdan* pasaport alacağım.
- Yarın gele*meyeceğinden* telefon etti.

FİİL + -AcAĞI + iyelik eki + -DAn FİİL + -mA+ -(y) AcAĞI+ iyelik eki + -DAn

19. Aşağıdaki cümleleri örnekteki gibi yazınız.

Örnek: Bu yıl okulu bitire*ceğim için* çok mutluyum.
Bu yıl okulu bitire*ceğimden* çok mutluyum.

- Uyuyacağın için ışığı söndüreyim mi?
.....
- Seminere gideceği için valizini hazırlıyor.
.....
- Hava yağmurlu olduğu için şemsiyeni mutlaka al.
.....

ÜNİTE DEĞERLENDİRME TESTİ - 04

A. Aşağıdaki kelimeleri anlamlarıyla eşleştiriniz.

Semaver 1.

Tiryaki 2.

Konuk 3.

Cezve 4.

Fincan 5.

a. Çay, kahve gibi şeylere düşkün olan kişi.

b. Misafir

c. Genellikle kahve pişirmek için kullanılan, silindirik biçimli ve saplı, küçük kap.

d. Genellikle çay yapmakta kullanılan, içten ısıtmalı, musluklu alet.

e. Genellikle içine kahve konup içilen kap.

B. Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

1) Aşağıdaki cümlelerin hangisi sebep bildirmez?

- a) Hasta olduğundan okula gelemedi.
- b) Günde iki kere fırçalamadığı için Murat'ın dişleri çürümüş.
- c) Dedemlere bayram ziyaretine gideceğim için çok sevinçliyim.
- d) Fırından sıcak ekmeği alır almaz eve koştum.

2) "En yakın arkadaşımın düğün merasimine ---- çok üzüldüm."

Aşağıdakilerin hangisi, yukarıdaki cümleyi tamamlar?

- a) gidince
- b) gittiğim için
- c) gittiğim zaman
- d) gidemediğim için

3) "Seneye üniversite sınavına ---- hazırlık kitapları satın aldım."

Aşağıdakilerin hangisi, yukarıdaki cümleyi en güzel biçimde tamamlar?

- a) girdiğimden
- b) girdiğim için
- c) gireceğim için
- d) girince

4) "Oruç tutamadığından fakirlere fidye verdi."

Aşağıdakilerden hangisi, yukarıdaki cümleyle aynı anlama gelir?

- a) Oruç tutamayacağı için fakirlere fidye verdi.
- b) Oruç tutamadığı için yoksullara fidye verdi.
- c) Oruç tutmak için fakirlere fidye vermek gerekir.
- d) Oruçluya fidye verilirse çok güzel olur.

5) "Yeterince ders çalışmadığı için sınavlardan düşük not aldı." cümlesinde altı çizili kelime grubunun yerine aşağıdakilerden hangisi gelirse anlamda herhangi bir değişme olmaz?

- a) çalıştığımdan
- b) çalışmadığımdan
- c) çalışmadığından
- d) çalışınca