

ÇAMLICA

Aylık Çocuk Dergisi
Kasım 2019
Sayı 43 / Fiyatı 9 Lira

ÇOCUK

Geliştir kendini



Artırılmış Gerçeklik
Uygulaması

MUTLULUĞUN
ANAHTARI
BURNUNUN
DİBİNDE



NASIL KOKU ALIRIZ?

Koku duyumuzun ne kadar farkındayız? Daha annemizin karnındayken gelişmeye başlayan koku hissimiz hakkında neler biliyoruz? Şimdi burnunuzdan derin bir nefes alın ve binlerce kokuyu ayırt edebilen, müthiş güce sahip bu duyunuzun farkına varın.

Yazan: Haşim Alp



Koku Alma Duyumuz

Bedenimizin mükemmel bir şekilde yaratılması, her organımızın ve duyularımızın kusursuz bir şekilde çalışması çok büyük bir mucizedir. Koku alma duyumuz da bu mucizelerden biridir. Kokuları gözle göremeyiz. Burnumuz sayesinde hissettiğimiz tüm kokuları, hiç durmaksızın çalışan ve hata yapmadan analiz eden muazzam bir sistem sayesinde algılarız.

Nasıl Koku Alırız?

Kokuyu hissetmemiz, havadaki koku moleküllerinin burun deliklerimizden girmesiyle başlar. İçinde bulunan koku molekülleriyle havayı içimize çekeriz. Hava, filtrelenerek akciğerlerimize ulaşmadan önce burnumuzun en gerisinde bir deri parçasına uğrar. Bu deri parçası koku algılayıcı reseptörlerden oluşur. Bu reseptörler, kokuyu algılayan hücrelerdir. Koku molekülleri buraya ulaştığında reseptör, beyne sinyalleri gönderir. Bu sayede ne koktuğunu veya neyi kokladığımızı anlarız. Yetişkin bir insanın burnu bu muhteşem sistem sayesinde 10.000 farklı kokuyu ayırt edebilmektedir.

En Geç Unuttuğumuz Şey Kokudur

Koku alma duyumuzun en önemli bir özelliği, unutulmamasıdır. Gördüğümüz veya duyduğumuz şeyleri unutabiliriz. Ama kokusunu unutamadığımız birçok hatıra kalır zihnimizde. Kokular, yaşadığımız bir olay ile birlikte hafızamıza kaydedildiğinde onları unutmak çok zordur. Yapılan araştırmalara göre kokular, özel bir kod ile zihnimizde arşivleniyor. Bunun sebebi de koku duyumuzun beynimize ulaşmada en kısa yolu kullanmasıdır. Diğer duyularımız ise beyne ulaşmak için uzunca bir yol kat ederler.

Hastalandığımızda Neden Tat Alamayız?

Koku duyumuz, tat duyumuz ile birlikte çalışır. Koku alamayan bir kişinin tat duyusu da zayıflar. Yemeği yerken yemeğin kokusunu taşıyan hava, burnumuzdan geçerek reseptörlere ulaşır. Böylelikle ne yediğimize dair beynimize bilgi verir. Hasta olduğumuzda çoğu zaman burnumuz tıkalı olur. Burnumuzun tıkalı olması koku almamızı etkiler. Ve en sevdiğimiz yemekler bile tatsız gelebilir.



EN GÜZEL KOKULAR



Bebek Koku

Dünyadaki birçok insan tarafından en güzel koku bebek kokusu seçilmiş. Özellikle yeni banyo yaptıklarında.

Kokular, hayatımızın her anında var. Bazılarını güzel veya kötü olarak fark ediyoruz. Bazılarını ise fark edemiyoruz. İşte dünyada yüzlerce insanın katılımıyla yapılan bir ankete göre en beğenilen kokular;

Vanilya Koku

Vanilya birçok kokunun ve yiyeceğin yanında aroma verici olarak yüzyıllardır kullanılıyor. Bunun sebebi de o muhteşem kokusu.



Yağmur Koku

Yağmurda ortaya çıkan ve insanı sakinleştiren bu koku da dünyanın en güzel kokuları arasında yerini almış.



Taze Pişmiş Ekmek Koku

Fırından yeni çıkmış, çıtır çıtır, mis gibi bir ekmeğin kokusu en beğenilen kokuların başında geliyor.

Bunların haricinde taze çiçek, biçilmiş çim, petrol, işlenmiş deri, yeni yıkanmış çamaşır, deniz esintisi ve barut yanığı kokusu da en beğenilen kokular arasındaymış.



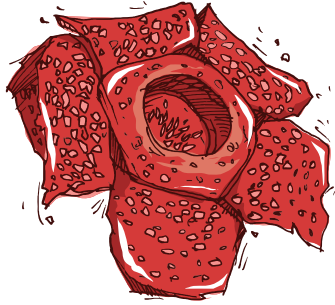
KÖTÜ KOKULAR

Aslında çevremizde bizi rahatsız edecek derecede kötü kokan şeyler de var. Mesela çürümüş yumurta veya kokan bir ayak ya da bir leş. Daha bir sürü sayabiliriz. Bütün bunlar midemizi bulandıracak derecede kötü kokulardır. Ancak bunlardan çok daha kötü kokan şeyler var:



Kokusu Kötü Meyve

Durian meyvesi, tazeyken aşırı kokmuyor ve yenilebiliyor. Ancak bayatladığında o kadar kötü kokuyor ki, bir keresinde meyve yüzünden Avustralya'daki Melbourne Üniversitesi'nde gaz kaçağı alarmı verilmiş ve okul tahliye edilmiş.



Kokuşmuş Ceset Çiçeği

Dünyanın en büyük çiçeklerinden biri olan Rafflesia Arnoldi, kokusuyla nam salmış.

Hatta çiçeğin bu özelliğinden dolayı Endonezya yerel dilinde ismi "Kokuşmuş ceset çiçeği"ymiş.



En Kokulu Peynir

Dünyanın en kötü kokularından biri de Boulogne peyniridir. Hatta o kadar kötü kokuyormuş ki Fransa'da belediyeler bu peynirin toplu taşıma araçlarında taşınmasını dahi yasaklamışlar.



En Kokuşmuş Hayvan

Dünyanın en kokulu hayvanı kokarcalar olduğu düşünülür. Ancak kokarcadan bile 5 kat daha kötü kokan hayvan vardır; Küçük Karıncayiyen. Bu hayvanın kokusu metrelerce öteden hissedilebilir.

Sağlıklı ve Dengeli Beslenmek İçin

Sana bir soru: Beslenme, sadece açlığımızı gidermek, karnımızı doyurmak ya da canımızın istediği şeyleri yemek-içmek midir sence? Sorumuzun cevabını, yazıyı okuduktan sonra beraber verelim istersen!

Sağlıklı ve dengeli beslenme; vücudumuzun ihtiyacı olan besinleri yeterli miktarlarda ve uygun vakitlerde almaktır. Sağlıklı ve dengeli beslenmede, bizlere yardımcı olan bazı arkadaşlarımız var. Gel seninle birlikte onlara bir göz atalım.

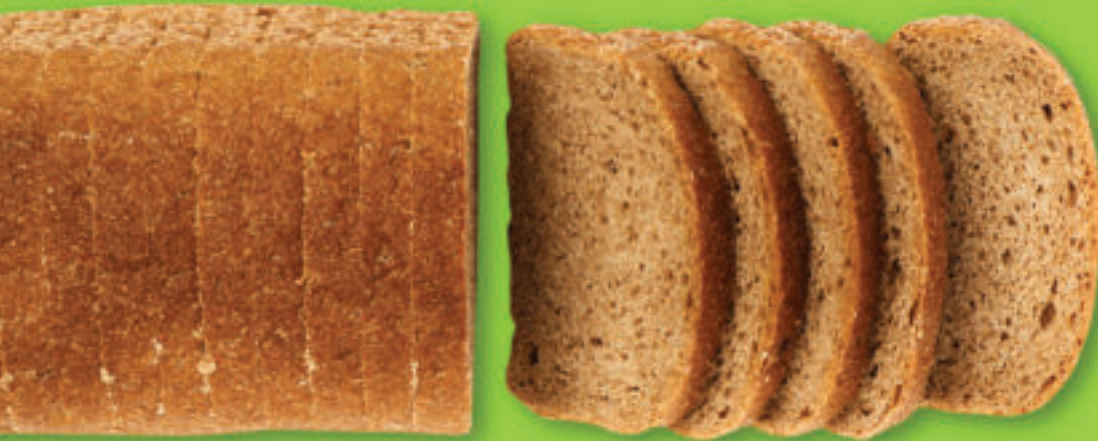
Yağlar

Yağ, birçok yiyeceğin içinde bulunan besin maddesidir. Vücudun uzun süreli enerji ihtiyacını karşılar. Vücudun sıcaklığını korumasına yardımcı olur ve kan basıncını düzenler.



Karbonhidratlar

Enerji denince ilk akla gelen besin grubudur. Karbonhidratlar aslında birçok gıdada bulunur. Ancak ilk akla gelenler unlu, şekerli gıdalar ve meyvelerdir.



Vitamin ve Mineraller

Bu muhteşem ikili de sağlıklı beslenmenin olmazsa olmazlarındandır. Vitaminler, en yoğun olarak sebze ve meyvelerde bulunurlar.

Mineraller ise vücutta yapıcı ve düzenleyici olarak görev yapmaktadırlar. Süt ürünleri, kuru yemişler, yeşil yapraklı sebzeler, mineral depolarıdır.

Proteinler

Vücudumuzdaki oksijeni taşıma, mikroplarla savaşma, dokuları besleme gibi bir sürü hadise, proteinler sayesinde gerçekleşir. Proteinler, en fazla et, süt, yumurta gibi besinlerde bulunmaktadır.

sağlıklı ve dengeli beslenme tavsiyeleri

- Öğün atlamadan düzenli bir şekilde yemeklerimizi yemeliyiz. Özellikle kahvaltı yapmaya özen göstermeliyiz.
- Yemek seçmeden her öğünde süt ve süt ürünleri, et veya et ürünleri, meyve ve sebze gibi farklı besinleri tüketmeye çalışmalıyız.
- Asitli ve aşırı şekerli içecekler yerine taze sıkılmış meyve suları, süt veya ayran tercih etmeliyiz.
- Cips, çikolata gibi paketli hazır gıdalar ve açıkta satılan yiyecekler yerine evde annemizin yaptığı lezzetli yemekleri yemeliyiz.
- Her gün yeterli miktarda su içmeliyiz.
- Temiz ve mikropsuz besinler tüketmeli, çiğ sebze ve meyveleri bol su ile yıkadıktan sonra yemeliyiz.

SİVRİ ZEKÂ

kafayı patlatan, beyni çalıştıran
eğlenceli zeka soruları

düşün-keşfet

1

Aşağıda anlatılmak istenen
sence nedir?

BU

+

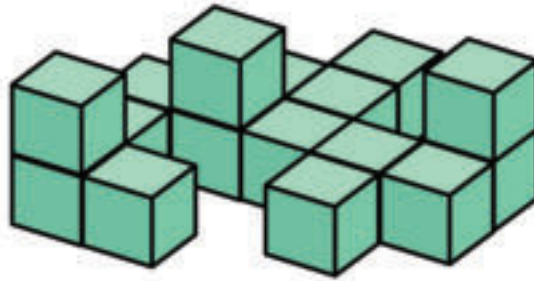


+

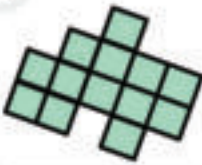


2

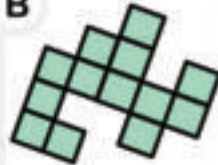
Aşağıdaki şeklin
üstten görünüşü
hangisidir?



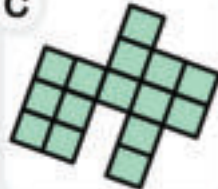
A



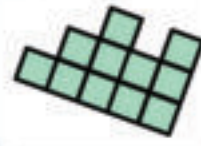
B



C



D



3

Aşağıdaki iki işleme bakarak soru işaretinin yerine hangi sayının geleceğini bulabilir misin?



A

26

B

78

C

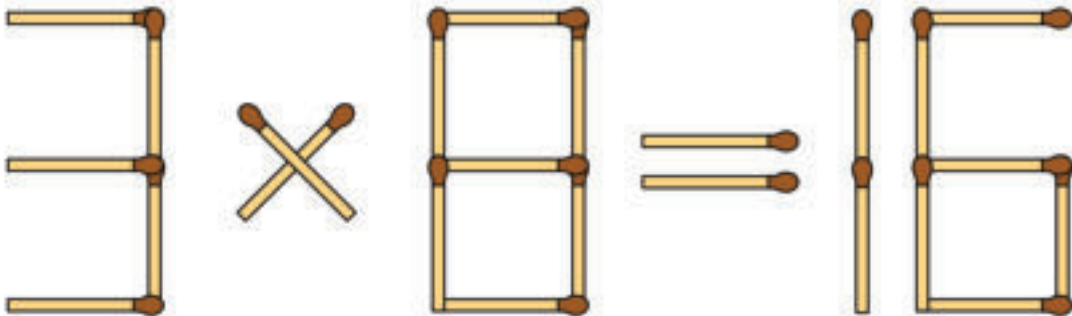
90

D

99

4

Aşağıdaki işlemin doğru olması için bir kibrit çöpünün yerini değiştirebilir misin?



Bitkiler Yendiklerini Anlar mı?

Sebzeler, meyveler ve bazı otlar kısaca bitkiler, insan ve birçok canlı için vitamin kaynağı birer gıdadır. Bilim insanları, bir canlı bu bitkileri yediği zaman bitkinin onu anladığını keşfetmişler. Bir tırtılın yemeğe başladığı yaprakta inceleme yapmışlar ve yaprağın farklı bir yağ salgıladığını görmüşler. Bunun yaprağın yenmeye karşı verdiği bir tepki olduğu düşünülmektedir.

Yumurtanın taze olduğu nasıl anlaşılır?

Bir yumurtanın içi tamamen akı ve sarısıyla doluyorsa yumurta taze demektir. Bunun tersi, içinde hava boşlukları varsa yumurta bayatlamıştır. Bunu anlamak için bazen sallamak yeterli olur. Ancak sallayarak anlayamadıysak, yumurtayı bir bardak suya bırakabiliriz. Eğer yumurta dibe çöküyorsa tazedir.



Silgi nasıl siler?

Her gün okulda veya evde bir sürü şey yazarız. Bazen yanlış yazarız ve sileriz. Peki, beyaz kâğıda yazdığımız yazıları silginin nasıl sildiğini hiç merak ettin mi? Aslında silgi, kâğıttaki kalem izlerini ısı sayesinde siler. Yani kâğıda sürttüğümüz silgi, sürtünmenin etkisiyle ısınır. Isınan silgi parçacıkları kâğıttaki grafitiye kendine yapıştırır. Böylece silgi, yanlışlığı silmiş olur.



Üst Düzey Koklayıcılar

Dünyada birçok hayvan farklı özellikleri ile ön plana çıkıyor. Hatta hayvanları sınıflandırmada ve isimlendirmede de bu özelliklerinden faydalanılıyor. Biz de bu sayımız acayip burunları ile öne çıkan hayvanları derledik



Büyük karıncayiyen

Dişsiz memeliler sınıfının bu üyesi, dünyanın en uzun burunlu hayvanlarından biridir. Uzun burnunu deliklere sokup böcekleri yemesiyle bilinir.



Hortum Burunlu Maymun

Endonezya'nın Borneo Adası'ndaki tropikal ormanlarda yaşayan bu maymun, uzun burnuyla meşhurdur. Bazılarının burnu 18 santime ulaşabilir.

Yıldız Burunlu Köstebek

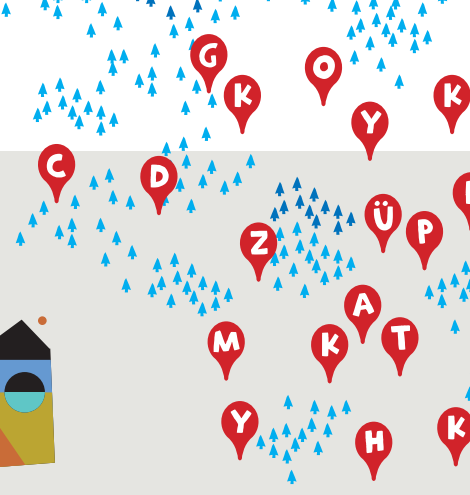
Aslında bu köstebeklerin burunları koklamak için değil tamamen dokunma hisleri içindir. Bu hassas burunda, insan elinden 5 kat daha fazla algılayıcı sinir hücresi vardır.

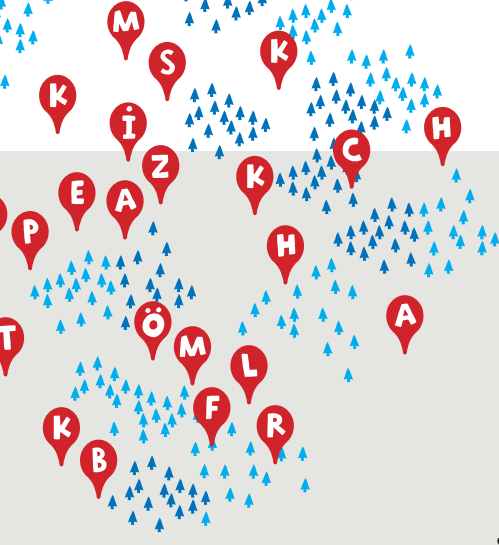


Yazan: Ahmet Selman Yiğit Çizimler: Gülşen İlknur Araç

Lavanta Kokulu Şehir

Burdur





Geçen ay Türkiye dışına çıkıp Kudüs-i Şerif'i gezmiştim. Gezdiğim en güzel yerlerden biriydi. Oradan ayrıldıktan sonra tabii güzellikleri bol olan bir yere gitmek istedim. Aklıma gölleriyle meşhur, Burdur geldi.



Gönderdiğiniz
hikayelerden
seçtiklerimizi Ocak
2020 sayımızda
yayınlayacağımızı
unutma!

H

HİKÂ- YESİ SENDEN

Bu bölümde aşağıdaki resmin
hikayesini yazmanı istiyoruz.
Gördüğünüz resim size ne
anlatıyor? Aklına neler geldi?
Bundan bir hikaye çıkar mı? Önce
düşün, sonra yazmaya başla.

Hikayen hazır olduktan sonra,
bilgi@camlicacocukdergisi.com
adresine göndermen yeterli.
Hikayenin 150 kelimeyi
geçmemesine dikkat et.



H

H