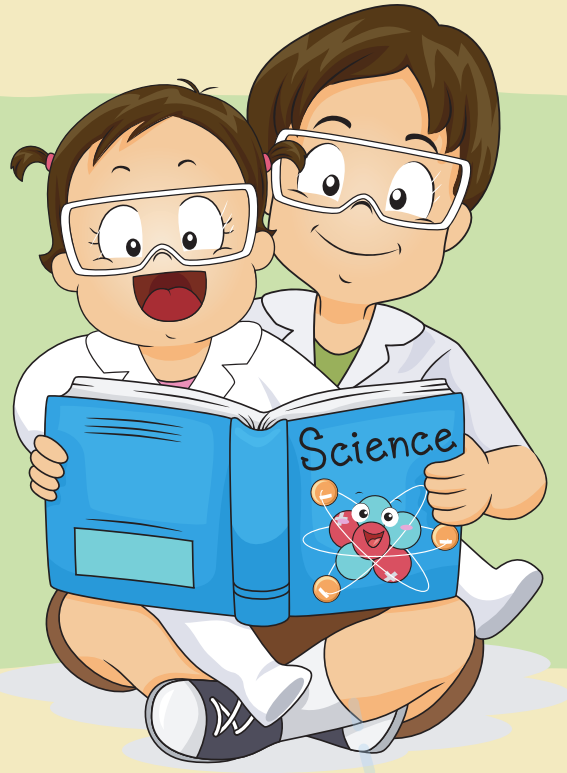


YAZ TATİLİ EĞLENCELİ ETKİNLİKLER KİTAPÇIĞI



Haziran, 2022

KİTAPÇIĞIN İÇERİSİNDE NE VAR?

Yaz tatili uzun bir süreç. çocukların da velilerin de şimdi ne yapacağız diye düşündükleri zamanlar oluyor. Böyle zamanlarda eğlenceli ve kaliteli vakit geçirebilmeniz için bu kitapçık hazırlandı.

Kitapçığın ilk kısmında ailece yapabileceğiniz etkinliklere yer verdik. etkinliklere siz de bir şeyler katıp daha eğlenceli hale getirebilirsiniz.

İkinci kısımda bilmecelere yer verdik. sırayla birbirinize sorarak eğlenceli vakit geçirebilirsiniz. Tüm bilmeceler bitince herkes kendi bilmecesini oluşturabilir.

Üçüncü bölümde evde ailece mutfakta vakit geçirebilmeniz için tariflere yer verdik. Hem eğlenip hem de karnınızı doyurabilirsiniz. Şimdiden afiyet olsun

Dördüncü bölümde yolda eğlenceli vakit geçirebilmeniz için oyunlara yer verdik. Uzun yollar hem çocuklar için hem de ebeveynler için sıkıcı olabiliyor. Bu oyunlar sayesinde yolculuk yapmak daha eğlenceli hale gelecek.

KİTAPÇIĞIN İÇERİSİNDE NE VAR?

Beşinci bölümde 4 tane deney bulunuyor. Bu deneylerden çocuğunuz için uygun olanı seçip uygulayabilirsiniz. Deneyler sırasında merakını artırmak için ona sorular yöneltebilirsiniz.

Altıncı bölümde "Hangisini Tercih Edersin" şeklinde sorular yer alıyor. Bu sorularla çocuğunuzun tercih yapma, düşünme ve fikrini belirtme becerilerini artırabilirsiniz.

Son bölümde ise "Üzerine Düşünelim, Tartışalım" kısmı yer alıyor. Bu bölümde yer alan sorular sayesinde çocuklarınızla sohbet edebilir, onların düşüncelerini dinleyip önem verdiğinizi gösterebilirsiniz.

Bu kitapçığı hazırlarken Doç.Dr. Yavuz Samur'un instagramdan sayfasından çok faydalandık. Kendisinin instagram sayfasını kaynakçada belirttik. Ebeveynlerimiz gönül rahatlığıyla takip edebilir.

HEPİNİZE İYİ TATİLER :)

KİTAPÇIĞIN İÇİNDE SİZLERİ NELER BEKLİYOR?

01



Etkinlikler

02



Bilmeceler

03



Atıştırmalıklar

04



Yolculuk Oyunları

05



Deneyler

06

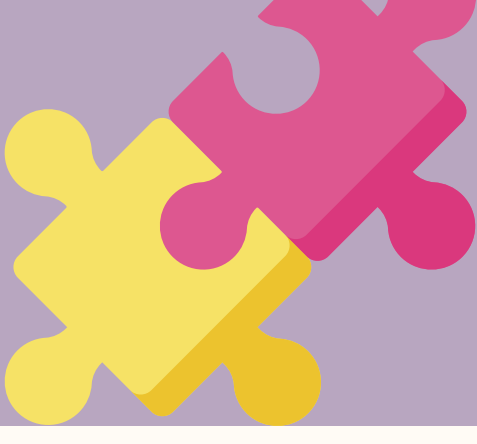


Hangisini Tercih Edersin?

07



Üzerine Düşünelim,
Tartışalım



ETKİNLİKLER



Eski aile albümlerini karıştırın.

İsim-şehir oyunu oynayın.

Puzzle yapın.

Günlük en az 7 bin adım atın.

Yeni bir film serisine başlayın.

İp çekip müzikle altından geçin.

Birbirinize bilmeceler sorun.

Ailece zumba yapın.

Ailece fidan dikin.

Saklambaç oynayın.

Çocuğunuzun çocukluk anılarını ona anlatın.

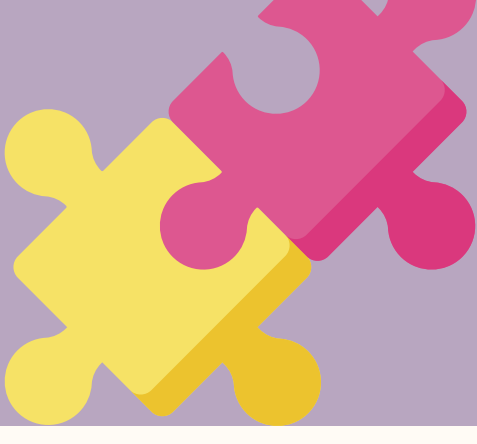
Hiç bilmediğiniz bir şarkı ezberleyin.(Farklı bir dilden olabilir.)

Sudoku çözün.

Karton bardak dizmece oynayın.

Gün boyu farklı bir yöreden gibi konuşun.

Harita inceleyin.



ETKİNLİKLER



İnternette dans videosu açıp aynısını yapmaya çalışın.

Berber aynı kitabı okuyup karakterler hakkında konuşun.

Uzaktaki arkadaşlarını görüntülü arayın. Yakın olanlara ev ziyareti yapın.

Slime yapın.

Battaniyeden/Yastıklardan ev yapıp içerisinde vakit geçirin.

Komik videolar çekin.

İlginç fotoğraflar çekin.

Salona engeller koyarak yarış yapın.

Karikatür çizin.

Müze gezin. Eğer imkanınız yoksa online müze gezin.

Pet şişeler ile bowling oynayın.

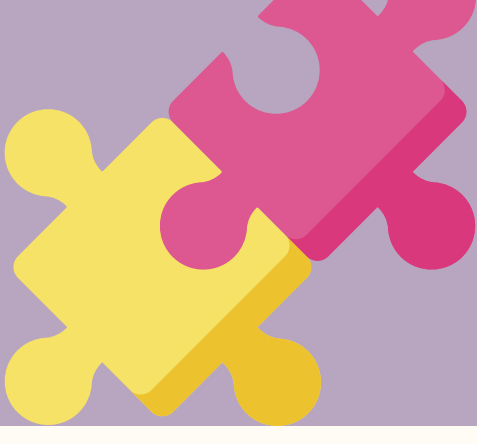
Gazeteden harfler kesip bir metin yazın.

Sihirbazlık numaraları öğrenin.

Gün batımını izleyin.

Gazete alıp bulmacasını çözün.

Kutu ve kart oyunları oynayın.



ETKİNLİKLER



Gülmeme yarışması yapın.

Yaprak toplayıp boyama yapın.

Sandalye kapmaca oynayın.

Sıcak/Soğuk oyunu oynayın.

Sessiz sinema oynayın.

Gözünüz kapalı yiyecek tahmini yapın.

Mum ışığında gölge oyunu oynayın.

Yastık savaşı yapın.

Berberer uçurtma yapıp uçurun.

Sokak hayvanlarını besleyin.

Deney yapın.

Birbirinize bilmeceler sorun.

Bulaşık makinesi, çamaşır makinesi gibi eşyaların kullanımını öğretin.

Birbirinize zeka soruları sorun.

Parmak dövüşü yapın.

İnternette bir ürün açın ve fiyatını bilmeye çalışın.

BİLMECELER

Ne kanı var ne canı
beş tanedir parmağı.

ELDİVEN

Burada bağırsak
orada duysak.

TELEFON

Ak saray içinde
sarı sultan.

YUMURTA

Küçük küçük dişleri var
ne de büyük işleri var.

TARAK

Bakınca görünürsün
kaçınca silinirsin.

AYNA

Ayakkabıcıların en çok
sevdiği hayvan
hangisidir?

KIRKAYAK

Buzdolabına giren
sineğe ne olur?

YAZIK OLUR

Buzdolabından çıksa
bile yakan şey nedir?

ACI BİBER

Ben giderim o gider
güneşte beni izler.

GÖLGE

Bozulduğu halde tamir
edilmeyen şey nedir?

HAVA

Bir sihirli fenerim
kibritsiz de yanarım.

AMPUL

Ben varmadan o varır
her şeyden çok o yol
alır.

IŞIK

Belgeli su baskınına
nedir?

BELGESEL

Deniz niçin tuzlu olur?

BALIKLAR KOKMASIN
DİYE

BİLMECELER

Dünyanın en küçük
bebeği kimdir?

GÖZBEBEĞİ

Düşünen file ne denir?

FİLOZOF

Elsiz ayaksız kapı açar.

ANAHTAR

Hangi atanın sözüne
inanılmaz?

SALATANIN

Hangi adam hamama
giremez?

KARDAN ADAM

Hangi bacalardan
dumam tütmez?

PERİ BACALARINDAN

Gökte gördüm köprü
rengi yedi türlü.

GÖKKUŞAĞI

Geceleri fener
gündüzleri söner.

YILDIZ

Hangi macun yenir?

LAHMACUN

Hanım içeriden
saçı dışarıda.

MISIR

İnsan ne kırınca
sevinir?

REKOR

İnsan ne yerse orucu
bozulmaz?

DAYAK

Kuyruğu var canlı değil
konuşur ama insan değil
camı var pencere değil

TELEVİZYON

Şehirden şehire
koşarım fakat hiç
hareket etmem

YOL



EVDE ÇOCUKLARINIZ İLE YAPABİLECEĞİNİZ ATIŞTIRMALIKLARI



*Tarifler içerisinde çocuğunuza alerji yapabilecek besinler varsa tarifleri denemeyiniz.

3 Malzemeli Nutellalı Kurabiye

MALZEMELER

1 su bardağı un

1 adet yumurta

3 yemek kaşığı nutella

Malzemelerin hepsini derin bir kaba alarak kaşık yardımı ile karıştıralım.

Daha sonra elimizle yoğurma işlemine geçelim. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Elde ettiğimiz hamurun biraz sert bir kıvamda olması gerekiyor.

Daha sonra hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım.

Kalın olmaması için üstüne bastıralım ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 15 dakika pişirelim.

Kurabiyelerimizi fırından ilk çıkardığımızda hafif yumuşak olacaktır ama soğuduktan sonra sertleşiyor. Bu malzemeler ile 9-10 tane kurabiye çıkıyor.

Not: Bu kurabiyeyi yaparken sadece nutella kullanmak zorunda değilsiniz. Kahvaltılık sürülebilir çikolataların hepsi ile hazırlayabilirsiniz.

*Tarifler içerisinde çocuğunuza alerji yapabilecek besinler varsa tarifleri denemeyiniz.

Fırında Baharatlı Patates Tarifi

MALZEMELER

3 adet patates

1 er çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber

Yarım yemek kaşığı nişasta veya un

Sıvı yağ

Patateslerin kabuklarını soyarak dilimleyin, çok ince olmasın. Eğer ince kabuklu ise patatesleriniz soymanıza gerek yok.

Dilimlediğiniz patatesleri tepsiye alın ve üzerine baharatları ekleyin ve iyice harmanlayın. Tuz, karabiber ve pul biber kullanabilirsiniz ancak sevdiğiniz başka baharatlar varsa onları da ekleyebilirsiniz.

Daha sonra tepsiye dizelim. Üzerlerine sıvı yağ gezdirelim. Önceden ısıttığımız 180 derece fırında patatesler kızarana kadar pişirin.

*Tarifler içerisinde çocuğunuza alerji yapabilecek besinler varsa tarifleri denemeyiniz.

Fırın Kullanmadan 3

Malzemeyle Yaş Pasta Tarifi

MALZEMELER

1 paket 200 gr kakaolu petibör bisküvi

1 paket 160 gr kakaolu toz pasta kreması

1,5 su bardağı soğuk süt (200 ml bardakla)

Üzeri için

İsteğe bağlı rendelenmiş çikolata

Süt ve kremayı çırpma kabına alıp çırpıcı ile köpürüp kabarıncaya kadar çırpalım.

Krema hazır olduktan sonra kullanacağımız servis tabağının tabanına çok az kremadan sürelim bunu yapmamızın nedeni

bisküvilerin tepside kaymaması için

bisküvileri önce süte batırıp sonra üç sıra halinde yan yana dizelim.

Toplamda 11 tane bisküviyi dizmiş olacağız

üzerine hazırlamış olduğumuz kremanın

üçte birini sürelim yine aynı şekilde

bisküvileri önce süte batırıp sonra yan yana dizelim ve yine krema sürelim.

Tekrar bisküvileri ıslatıp aynı şekilde

dizelim ve 3 bisküvi 3 kat kat krema olacak şekilde bitirelim.

Son olarak kalan kremayı tüm pastanın üzerine sıvayalım.

Kullanacaksanız çikolata rendesi

serpiştirip pastamızı dinlenmesi için

buzdolabına kaldırıp 2 saat bekleyelim.

Bir gün önceden de yapabilirsiniz

*Tarifler içerisinde çocuğunuza alerji yapabilecek besinler varsa tarifleri denemeyiniz.

Pastane Tadında Coco

Kurabiye

MALZEMELER

3 adet yumurta beyazı (oda sıcaklığında)

1 ay bardağından bir parmak eksik toz

şeker

2 su bardağı Hindistan cevizi

Bir kabin içinde bütün malzemeleri iyice karıştırıp yoğurun.

Toplandığında olmuş demektir.

Dondurma kaşığı veya elinizle yuvarlak şekil vererek yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin.

(Eğer elinizde dondurma kaşığı yoksa size tavsiyem bir parça koparıp hafif elinizle sıkın sonra kenarlarından düzelterek çok fazla uğraşmadan yuvarlak şekil almasını sağlayın. Çünkü normal hamur gibi elle yuvarlanmıyor.) Hepsi bittikten sonra önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15-20 dakika arası pişirin. Oda sıcaklığında soğutup dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

*Tarifler içerisinde çocuğunuza alerji yapabilecek besinler varsa tarifleri denemeyiniz.

Lavaş Tostu Tarifi

MALZEMELER

1 adet Lavaş

Sucuk

Kahvaltılık Sos

Dil Peyniri

İlk olarak sucuklarımızı dilimleyelim ve tavada arkalı önlü hafifçe pişirelim. Ardından lavaşımızı tezgaha alalım, üzerine kahvaltılık sosumuzdan bıçak yardımı ile sürelim. Eğer kahvaltılık sos kullanmak istemezseniz domates yada biber salçası da kullanabilirsiniz.

Pişirmiş olduğumuz sucukları lavaşımızın bir tarafına dizelim ve üzerine dil peynirinden koyalım. Dilerseniz kaşar peyniri ya da eriyen farklı peynirler de kullanabilirsiniz. Daha sonra lavaşımızı sucukların üzerine doğru katlayalım, tost makinamıza yerleştirelim. Üzerine çok az tereyağı gezdirerek peynirler eriyene kadar pişirelim. Lavaş tostumuz servise hazır.

*Tarifler içerisinde çocuğunuza alerji yapabilecek besinler varsa tarifleri denemeyiniz.

Kahvaltılık Kaşarlı Sandviç.

MALZEMELER

3 yumurta

Kaşar peyniri

1 tatlı kaşığı tereyağı

Tuz

Tereyağını tavaya alıp eritelim.
Ayrı bir kaptaki yumurtaları kırıp tuz ekleyip çırpalım. Ve tavaya dökelim.
Yumurta pişerken bizde kaşarları dilimleyelim. Ya da rendeleyebilirsiniz.

Pişmeye yakın Omlet tavasının yarısına kaşarları yerleştirelim. Diğer kısmını üzerine kapatalım. Kaşarlar arasında eriyene kadar daha ocakta kalsın.

Daha sonra ters çevirerek servis tabağına alalım. Sıcak servis yapalım, afiyet olsun.

*Tarifler içerisinde çocuğunuza alerji yapabilecek besinler varsa tarifleri denemeyiniz.

Kakaolu Muffin Kek (Yumuşacık)

MALZEMELER

2 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı dolusu kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1,5 su bardağı un

Çırpma kabına yumurtaları alalım, mikser ile çırpmaya başlayalım.

Şekeri de ekleyip, karışım köpük köpük olana kadar çırpmaya devam edelim.

Daha sonra sıvı yağ ve sütü karışıma ilave edip tekrar çırpalım.

Ardından vanilya, kabartma tozu, kakao ve unu da ekleyelim ve çırpma teli yardımıyla tüm malzemeleri karıştıralım.

Muffin kağıtlarını yerleştirdiğimiz fırın kabını tezgaha alalım.

Kek harcımızı kaşık yardımıyla muffin kağıtlarına bölüştürelim.

Son olarak muffinlerimizin üzerine damla çikolata serpiştirelim.

Muffin kabımızı fırına yerleştirelim ve 180 derece fansız ayarda 20 dakika kadar pişirelim.

*Tarifler içerisinde çocuğunuza alerji yapabilecek besinler varsa tarifleri denemeyiniz.



YOLCULUK OYUNLARI



Yolculuk Bingosu



Yolculuğa çıkmadan önce yolda görme ihtimaliniz olan yerleri, nesnelere, binaları, tesisleri, gölleri belirleyip bunların bingosunu oluşturabilirsiniz. Belirlediğiniz nesnelere/kelimeleri görüp önce tamamlayan oyunu kazanır.



Plakanın Şehrini Bulma

Yolda görmüş olduğunuz arabaların plakalarının hangi ile ait olduğunu tahmin ederek yolculuğu daha eğlenceli hale getirebilirsiniz. Plakaların yazılı olduğu listeyi yanınızda bulundurmak faydalı olabilir.

Plakadan Kelime Üretme



Yolda görmüş olduğunuz araba plakalarının harflerinden kelime üretmeye çalışarak yolculuğunuzu daha keyifli hale getirebilirsiniz. Örneğin; "PLT" plakasından pilot veya palto türetmek gibi.



Alfabe Oyunu

Bu oyunda, alfabedeki harflerin sırasına göre, oyuncular kendisine sıra gelen harfle bir kelime düşünüp söylemeleri gerekir. Alfabe bittiğinde de başa dönülür fakat bir kere söylenen kelime tekrar söylenmemelidir.

20 Soru

20 Soru oyununda bir kişinin tahmin ettiği herhangi bir şeyi diğer oyuncular 20 soru sorarak anlamaya çalışır. 20 soruda bilemezse oyun karşı tarafa geçer. Örneğin bir kişi aklından "kalem" kelimesini tutar. Diğerleri 20 soru sorarak kelimeyi bulmaya çalışır.





YOLCULUK OYUNLARI



Herkes 1 Cümle



Bu oyunda hikayeyi bir kişi başlatır ve herkesin istediği 1 cümleyi eklemesiyle hikaye oluşur. Örneğin; bir kişi "Bir gün bir kedi camdan dışarı bakıyormuş." bir sonraki kişi de "Ve bir uzay gemisi görmüş." diye devam eder. Hikaye bitene kadar devam eder.



Gördüm Gördüm

Önce bir renk belirlenir. Daha sonrasında da sayı hedeflenir. Oyunu kazanmanın koşulu ise belirlenen sayıda ve renkte araba/nesne bulmaktır. Oyuncular ilk gören kişi olabilmek ve sayı kazanabilmek için "Gördüm Gördüm" diye söyler.

Çağrışım



Oyuna etrafınızda gördüğünüz herhangi bir nesnenin adı ile veya aklınıza gelen ilk kelime ile başlayabilirsiniz. Sonrasında diğer yarışmacılar seçtiğiniz şeyin ne çağrıştırdığını söylemelidirler. Herkes sırası geldiğine söylenen kelimenin aklına getirdiği diğer kelimeyi söyler ve böylece oyun devam eder.



Gökyüzünde Hayvanlar Alemi

Bu oyunda ise bulutları hayvanlara veya hayvan şekillerine benzetmeye çalışarak oynanır. Aynı zamanda o hayvanın nasıl ses çıkardığı, ne tür bir hayvan olduğu, en sevdiği yiyeceğin ne olduğu üzerine konuşulabilir.

Bulutların Öyküsü

Bu oyunda bulutlara bakıp ilk benzettiğiniz şeyi söyleyerek farklı şekillerden bir hikaye oluşturmayı deneyebilir ya da sadece neye benzediği üzerine konuşabilirsiniz.



EVDE UYGULAYABİLECEĞİNİZ DENEYLER

01

Şişedeki Yumurta Deneyi ile Hava Basıncını Gözlemleyelim

Nelere İhtiyacımız Var?

- 1 adet cam şişe
- 1 adet tam pişmiş ve soyulmuş yumurta
- 2 adet küçük mum
- Çakmak ya da kibrit

Nasıl Yapıyoruz?

- Yumurtanın şişenin ağzından aşağı düşmeyeceğinden emin olalım.
- Mumları yakalım ve şişenin içine atalım.
- Yumurtayı hızlı bir şekilde şişenin ağzına yerleştirelim.
- Şişenin ağzındaki yumurtanın hareketlerini izleyelim.
- Yumurtanın şişenin içine düşmesini bekleyelim.
- Videolu anlatım için linke tıklayınız.
- <https://bilimgenc.tubitak.gov.tr/makale/sisedeki-yumurta-deneyi-ile-hava-basincini-gozlemleyelim>

02

Maya ile Fermantasyonu Gözlemleyelim

Nelere İhtiyacımız Var?

- 3 adet aynı boyda şişe
- 3 adet balon
- Şeker
- Kuru maya
- 450 ml ılık su
- Huni
- Kaşık

Nasıl Yapıyoruz?

- Şişelerden birine bir yemek kaşığı şeker koyalım.
- Diğer bir şişeye 2 yemek kaşığı şeker koyalım.
- En son şişeye şeker koymayalım.
- Şişelerin hepsine 1 yemek kaşığı maya koyalım.
- Şişelerin her birine 150 ml ılık su ekleyelim.
- Şişelerin ağzını kapatıp çalkalayalım.
- Şişelerin ağzını balon ile kapatalım.
- 15-20 dk sonra balonları inceleyelim.
- Balonlardaki değişimi gözlemleyelim
- Videolu anlatım için linke tıklayınız.
- <https://bilimgenc.tubitak.gov.tr/makale/maya-ile-fermantasyonu-gozlemleyelim>

EVDE UYGULAYABİLECEĞİNİZ DENEYLER

03

Patates ile Ozmoz Deneyi Yapalım

Nelere İhtiyacımız Var?

- 2 adet aynı boyda ve eşit miktarda su içeren kap
- Tuz
- 2 adet aynı uzunlukta ve kalınlıkta kesilmiş patates dilimi
- Kaşık

Nasıl Yapıyoruz?

- İçi su dolu kaplardan birisine 3 yemek kaşığı tuz koyalım.
- Patatesleri kapların içine koyalım.
- Suyun içinde yarım saat patatesleri bekletin.
- Yarım saat sonra patates dilimlerini elimizle bölmeye çalışalım.
- Patatesler arasındaki farkı gözlemleyelim.
- Videolu anlatım için linke tıklayınız.
- <https://bilimgenc.tubitak.gov.tr/makale/patates-ile-ozmoz-deneyi-yapalim>



04

Eller Yukarı

Nelere İhtiyacımız Var?

- Lateks eldiven
- Makas
- Bant
- Pet şişe (0,5 L)
- Maket bıçağı
- Büyük beher kabı (plastik bir kap da kullanılabilir)
- Su

Nasıl Yapıyoruz?

- Pet şişenin altından maket bıçağı ile 3 cm'lik bir parça keselim.
- Şişenin ağız kısmından ortasına doğru 4 cm olacak şekilde eldiveni şişeye geçirelim ve şişenin ağız kısmını hava almayacak biçimde bantlayalım.
- Beherin yarısına kadar su dolduralım ve pet şişeyi suya bırakalım. Suyun basıncı ile havanın yer değiştirdiğini ve eldivenin şiştiğini gözlemleyeceksiniz.
- Videolu anlatım için tıklayınız.
- <https://bilimgenc.tubitak.gov.tr/makale/eller-yukari>

HANGİSİNİ TERCİH EDERSİN?

100 Yıl Önceye
Gitmek

100 Yıl Sonraya
Gitmek

Yaşayan En Zeki
İnsan Olmak

Yaşayan En Komik
İnsan Olmak

Denizin Altında
Yaşamak

Gökyüzünde
Yaşamak

Gitar Çalmak

Piyano Çalmak

Hiç Sosyal Medya
Kullanmamak

Hiç Film
Seyretmemek

Büyücü Olmak

Vampir Olmak

Yüzme Havuzunda
Yüzmek

Oyun Parkında
Oynamak

Mor Bir Buruna
Sahip Olmak

Yeşil Kulaklara
Sahip Olmak

Sürekli Şık
Olmak

Rahat Kıyafetlerle
Olmak

HANGİSİNİ TERCİH EDERSİN?

Sürekli
Kaşınmak

Sürekli
Öksürmek

Deve Olmak

Penguen Olmak

Video Oyunu
Olmak

Oyuncak Olmak

Işınlanabilmek

İnsanların
Düşüncesini
Okuyabilmek

Hep Kış
Mevsiminde
Yaşamak

Hep Yaz
Mevsiminde
Yaşamak

Deney Yapmak

Çizim Yapmak

Kaşsız Olmak

Saçsız Olmak

Heyecanlı Bir
Hayat

Sakin Bir Hayat

Adaya Sahip
Olmak

Jete Sahip Olmak

Üzerine Düşünelim, Tartışalım



**Siz mi zamanı yönetiyorsunuz,
zaman mı sizi yönetiyor?**



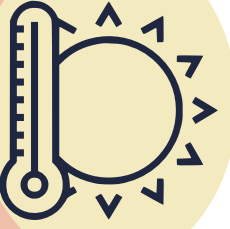
**Sence hayvanat bahçeleri
gerekli mi?**



**Dünyamızdan başka
gezegenlerde hayat olabilir
mi?**



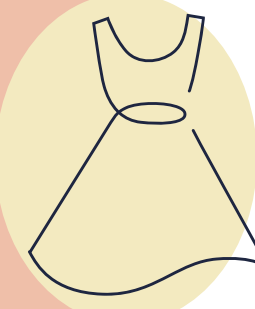
**Zengin olmak mutlu
olmak için yeterli midir?**



**İklim insanın kişiliğini
değiştirir mi?**



**İlk insanlar mı daha mutludur,
günümüz insanları mı?**



**Giydikleri elbiseler
insanların ruh halini etkiler
mi?**



**Öğrenciler okulda
üniformalı giymeli mi?**

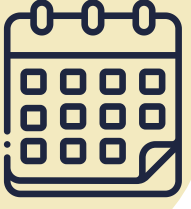


**Oyun oynamak sadece
kazandığın zaman mı
eğlencelidir?**

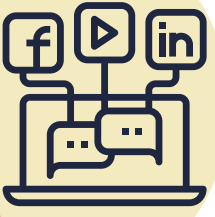
Üzerine Düşünelim, Tartışalım



Geleceği bugünden bilmek ister miydin?



Haftada 2 gün tatil yeterli mi?



13 yaşından küçük çocuklar sosyal medya kullanmalı mıdır?



Tablet kitabın yerini tutabilir mi?



Okullarda yüz yüze eğitim mi daha faydalıdır online mi?



Evde evcil hayvan beslemek nasıl bir şeydir?



Deneyler için hayvanları kullanmak doğru mudur?



Büyüklerin de telefonda oyunlar oynaması hakkında ne düşünüyorsun?



Öğrenciler sadece okumak istedikleri dersleri mi okumalıdır?

KAYNAKÇA

 <https://bilimgenc.tubitak.gov.tr/deneyler>

 <https://www.nefisyemektarifleri.com/liste/cocuklarin-yapabilecegi-tarifler/>

 <https://www.instagram.com/yavuzsamur/>