

## KEŞİF YOLCULUĞU

"Zanaat ve sanat" ile ilgili araştırma sonuçlarınızı ve bilgiye nasıl ulaştığınızı, hangi materyallerden yararlandığınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

Zanaat ve Sanat ile ilgili araştırmamda, zanaatın daha çok el becerisi gerektiren ve günlük hayatta kullanılan eşyaların üretimi olduğunu öğrendim. Sanat ise estetik ve duygusal ifade taşıyan, kişisel yaratıcılıkla ortaya konan eserlerdir. Aralarındaki fark, zanaatın pratik bir amaç taşıması, sanatın ise estetik ve duygusal bir ifade aracı olmasıdır. Bu bilgilere ulaşmak için internet üzerinden çeşitli makaleler okudum ve kütüphaneden konuyla ilgili kitaplar inceledim.

Çevrenizde topraktan yapılmış eşyaları kullanan var mı? Bu eşyalar nelerdir ve hangi amaçla kullanılmaktadır?

Anneannem topraktan yapılmış güveç kullanıyor. Güveçte et yemekleri ve türlü yapıyor. Köydeki evimizde de su testisi hâlâ kullanılıyor. Testiye su, ayran gibi içecekler konuyor.

## ÇÖMLEKÇİLİK

### Kil ve Topraktan Doğan Güzellik

İnsanoğlunun en eski mesleklerindendir. Kazılarda çıkarılan eski eserler içerisinde çömlekler çoğunluktadır. Doğanın yıpratıcı etkisine en iyi dayanan yine topraktan yapılan ve ateşte pişirilerek sağlamlaştırılan kapılardır. Yemek kapları, su testileri, kışlık yiyecek saklamak için küpler, su küpleri bilinen çanak çömlek ürünleridir.

Kil ve toprak karışımından yapılmış pişirilebilir her türlü kaba çömlek denmektedir. Bu işi yapan kişiye de çömlekçi denir.

Çömlek, genellikle çark adı verilen ve ayakla döndürülen tezgâh üzerindeki çamurun maharetle şekillendirilmesiyle yapılır. İşlik denilen atölyelerde üretilen çömlekler önce güneşte, daha sonra da gölgede kurutulduktan sonra, saman ve talaşla yakılan fırınlarda 800 dereceden başlayıp 1200 derece sıcaklık arasında özenle pişirilir.

Çömlekçilik bir zamanlar ülkemizdeki en revaçta olan zanaatlardan biriydi. Daha çeyrek asır öncesine kadar mutfağında su küpü, turşu küpü, yağ küpü olmayan ev yoktu. Yemekler dahi topraktan yapılmış kaplarda pişerdi.

