

3. Etkinlik

hareketle aşağıdaki soruları sözlü olarak cevaplayınız.

1) Çömlekçiliğin çok eskilere dayandığını metindeki hangi cümlelerden anlıyorsunuz?

Çömlekçiliğin çok eskilere dayandığını "İnsanoğlunun en eski mesleklerindendir." , "Arkeolojik çalışmalar çömlekçiliğin geçmişinin Anadolu'da M.Ö. 7000 yıllarına kadar uzandığını göstermektedir." cümlelerinden anlıyorum.

2) Çömlekler nasıl dayanıklı hâle getirilmektedir?

Çömlekler ateşte pişirilerek dayanıklı hâle getirilmektedir.

3) İlkel fırınlarda pişirilen çömlekler neden yeterince sert ve dayanıklı olamaz? Söyleyiniz.

İlkel fırınlarda pişirilen çömlekler pişirme işlemi yüksek sıcaklıklarda yapılamadığı için yeterince sert ve dayanıklı olamaz.

4) Modern malzemelerden yapılan eşyalar, çömlekçilik mesleğini nasıl etkilemiştir? Açıklayınız.

Modern malzemelerden yapılan eşyalar, çömlekçilik mesleğini olumsuz etkilemiştir. Çömlekçiliğe olan talep azalmıştır.

5) Metne göre çömlekçilik mesleğinin geleceği hakkında ne söylenebilir?

Metne göre çömlekçilik mesleği artık yok olmak üzeredir. Çünkü çelik, emaye gibi maddelerden yapılan malzemeler daha fazla rağbet görmektedir ve toprak kaplara gösterilen talep azalmaktadır.

4. ETKİNLİK

a. Metindeki çömlek yapımı ile ilgili bölümü tekrar okuyunuz. Okurken önemli gördüğünüz bilgileri belirleyiniz.

Önemli gördüğüm yerleri bir sonraki etkinlik için not aldım.

b. Çömlek yapım aşamalarına ait önemli bilgileri ilgili yerlere yazınız.

Çömlek yapım süreci

Hazırlık dönemi, tezgâhta şekil verme, hamurun dönen bir çarkın üzerine yerleştirilmesi ve şekil verilen hamurum pişirilmesi, üzerine karışımın sürülmesi ve tekrar kurumaya bırakılması

Şekil verme teknikleri

El veya tokaçla şekil verme, kalıplama tekniği, çekme tekniği

Çömleklerin kurutulması ve pişirilmesi

: Şekil verilen hamur kendi hâlinde güneşsiz ortamda kurumaya bırakılır. Kuruyan çömlekler fırınlara istiflenir, odun, talaş veya çalı çırpı yakılarak pişirilir, kil, kireç, kurşun, çakmaktaşı, boraks, emaye tozu, reçine gibi maddeler karıştırılır, pişmiş bir çömleğin üzerine sulandırılmış karışım sürülür. Çömlek üzerine bir tabaka oluşturan bu sır kurumaya bırakılır. Tekrar fırınladığında bu maddeler eriyerek ince cam gibi bir yüzey meydana getirir.

c. Belirlediğiniz önemli bilgilerden hareketle çömlek yapımını işlem sırasına göre kendi cümlelerinizle defterinize özetleyiniz.

Çömlek yapımında önce bir hazırlık dönemi vardır. Hamur, kıvamını bulması için bir süre bekletildikten sonra çıkırık adlı tezgâhta şekillendirilir. Biçim verilen hamurlar fırında pişirilir, sonra kurumaya bırakılır. Kuruyan çömlekler cilalanır ve sonra yeniden kurumaya bırakılır.

5. ETKİNLİK

a. Okuduğunuz metinle ilgili özellikler ve bu özelliklerle ilgili sorular verilmiştir. Bu soruları sözlü olarak cevaplayınız.

Anlaşılabilirlik: Metin yeteri kadar anlaşılıyor mu?

Evet anlaşılıyor.

Tarafsızlık: Yazar, çömlekçilikle ilgili kendi kişisel düşüncelerine yer veriyor mu?

Hayır, yazar kendi kişisel düşüncelerine yer vermiyor.