

---

## Tarladan Soframıza Gelen Ekmek

Çeşitli tahıllardan, özellikle buğday, arpa, çavdar, yulaf ve mısırdan ekmek yapılır. Tarladan biçilmiş tahıl balyalar halinde toplanır. Bu balyalar harman yerinde saplarından ayrılarak tane halinde torbalara doldurulur ve değirmene taşınır. Değirmende de bu taneler öğütülerek un haline getirilir. Torbalara doldurulan un fırınlara gönderilir. Fırıncılar unu önce hamur haline getirerek yoğurur. Sonra da hamurdan çeşitli ürünler hazırlayarak fırında pişirir. Biz de ekmekçiden bu ürünleri ,örneğin ekmek, simit veya pasta olarak satın alırız.

Aşağıdaki soruları yanıtla!

S-1) Hangi tahıllardan ekmek yapılır?

---

---

S-2) Harman yerinde ne yapılır?

---

---

S-3) Değirmende ne yapılır?

---

---

S-4) Fırında ne yapılır?

---

---

*Gramer: Metindeki fiillerin altını çizerek, onların hangi zaman içinde kullandılıklarını yaz. Bu zaman ile ilgili bir çekim tabelası hazırla!*

## Tarladan Soframıza Gelen Ekmek

Çeşitli \_\_\_\_\_, özellikle \_\_\_\_\_, arpa, çavdar, yulaf ve mısırdan ekmek yapılır. \_\_\_\_\_ biçilmiş tahıl balyalar halinde toplanır. Bu balyalar \_\_\_\_\_ yerinde saplarından ayrılarak tane halinde \_\_\_\_\_ doldurulur ve \_\_\_\_\_ taşınır. Değirmende de bu taneler \_\_\_\_\_ un haline getirilir. Torbalara doldululan un \_\_\_\_\_ gönderilir. Fırıncılar unu önce \_\_\_\_\_ haline getirerek \_\_\_\_\_. Sonra da hamurdan çeşitli ürünler hazırlayarak fırında \_\_\_\_\_. Biz de \_\_\_\_\_ bu ürünleri örneğin: ekmek, simit veya pasta olarak satın alırız.

|            |           |           |             |         |
|------------|-----------|-----------|-------------|---------|
| yoğurur    | harman    | torbalara | ekmekçiden  | buğday  |
| Tarladan   | değirmene | hamur     | tahıllardan | pişirir |
| öğütülerek | fırınlara |           |             |         |

*Not: Bu metin dikte çalışması olarak da planlanabilir!*