

Değerli Ebeveynler

Bu soğuk kış günlerinde, okul ve iş yoğunluğu arasında evlatlarımızla birlikte geçirebildiğimiz vakitler kısıtlanıyor. Ancak bizi çoğunlukla bir araya getiren, hafta sonu sıcak yuvamızda rahat rahat hazırladığımız kahvaltı sofraları oluyor.

Biz de şubat sayımızda bu güzel kahvaltılardan esinlendik ve miniklerimize sofralarımıza gelen sebzelerin birkaçından "Minik Bahçemiz" başlığıyla bahsettik.

Değerler eğitimi sayfalarında beş vakit namaz ve Berat Kandili konularına, rehberlik yazımızda ise "Çocuklarda Dürtü Kontrol Bozukluğu" konusuna değindik. Yabancı kelimeler öğrenip, birbirinden keyifli etkinlikleri yaparken güzel vakitler geçirmenizi diler; Berat Kandili'nizi tebrik ederiz.



2 Karmaşa

8 17 Etkinlik Sayfaları

18 Kendin Yap Oyna

20 Yabancı Dil

22 Değerli Notlar

24 Değerli Sayfalar

28 Minik Şef'in Mutfağı

30 Biraz Hareket

31 Rehberlik Vakti

içindekiler

Rüzgargülü Dergisi
Sayı: 46 / Şubat 2025
Çamlıca Basım Yayın ve Tic. A.Ş. Adına
İmtiyaz Sahibi: Hacı Bayram Nebioğlu
Yazı İşleri Müdürü: Serhat Er
Genel Yayın Yönetmeni: Adem Fidan
Yayın Editörü: Yusuf Tanrıverdi
Grafik Tasarım: Hasan Ali Tuğcular
Yayın Kurulu: Mustafa Can
Yayın Danışma Kurulu:
Uzm. Psk. Dnş. Nuran Ferhan Can
Psk. Dnş. Neslihan Özdemir
Reklam: Hüseyin Güney
huseyin.guney@camlicabasim.com
Web: Aurora Bilişim
Fotoğraflar: Shutterstock
Yönetim Yeri:
Bağlar Mah. Mimar Sinan Cad. No: 54
Güneşli - Bağcılar / İstanbul
Baskı ve Cilt:
Çamlıca Basım Yayın ve Tic. A.Ş.
Yayın Türü: Aylık Süreli Yayın
ISSN: 2757-5683
Yazı İşleri: 0850 811 9 811
bilgi@ruzgarguludergisi.com
www.ruzgarguludergisi.com
Abone Olmak İçin: www.abonem.org
Abone Merkezi: 0850 811 9 811
WhatsApp: 0530 285 38 04
Ziraat Bankası:
TR81 0001 0021 0550 7231 7750 02
Akbank:
TR60 0004 6011 9388 8000 0135 18
Vakıfbank:
TR56 0001 5001 5800 7299 8908 80
Kredi Kartı İşlemlerinizi için
Abone Merkezi Numarası:
0212 657 88 00 (7102)

Dijital sayılarımız
Çamlıca Kitap
uygulamasıyla yayında.



Yeni bir okuma
deneyimiyle tanışın!

ORMANDAKİ SESLER

Yazar: Emine Feyza Çevik

Çizer: Merve Tunç

Zamanın birinde ormanın içinde bütün bitkiler dostluk içinde yaşamış. Bir filin kulağı gibi dev yapraklılar, bir kirpi gibi iğne yapraklılar, bir tavşanın tüyü gibi yumuşacık yapraklılar ve daha neler neler... İşte bu bitkilerin içinde kocaman iri gövdeli çınar ağacı, çınar ağacına bir yılan gibi sarılmış sarmaşık ve çınarın etrafında bitmiş mantar birbirlerinden hiç ayrılmazlarmış. Her şey böylesine huzur içindeyken bir gece ormanın derinliklerinden gelen bir ses, üçünü de uykusundan uyandırmış. Ses öyle tuhafmış ki ormandaki bitkilerin değil yapraklarını, köklerini bile titretmeye yetmiş.

“Vuu” “Vuuu” “Vuuuu”

Çınar, sarmaşık ve mantar “Ne de olsa sabaha kadar sesler kesilir.” diye güçlükle uyumuşlar. Fakat ikinci gece sesler daha farklı ve şiddetli gelmeye başlamış.

VUU VUUU VUUUU

Minik Bahçemiz

Merhaba arkadaşım, evlerimizde tükettiğimiz sebze ve meyveler bitince marketten veya manavdan yenilerini alıyoruz. Peki, bu sebzeler markete nasıl geldi, yoksa markette mi yetişiyorlar? Haydi, nerede ve nasıl yetiştiklerini birlikte öğrenelim!

Markette gördüğümüz sebzeler, önce minik birer tohum olarak toprakla buluşurlar. Sonra küçücük bir fidan olur, topraktan dışarı çıkarlar; güneş ve suyun yardımıyla büyür ve çiçek açmaya başlarlar. Zamanla olgunlaşıp bizim yediğimiz meyve ve sebzelere dönüşürler. Marketler ise sadece bu ürünleri bize ulaştırırlar.

Sofralarımızı süsleyen envai çeşit meyve ve sebzeler, bazen kocaman tarlalarda bazen de minik bir bahçede çokça emek, bir sürü vakit ve bol bol mücadele sonrasında lezzetli mi lezzetli yiyeceklere dönüşür. Bunlardan bazıları toprağın üstünde bazılarıysa toprağın altında yetişir.

Haydi, minik bahçemizde kısa bir gezintiye çıkalım!





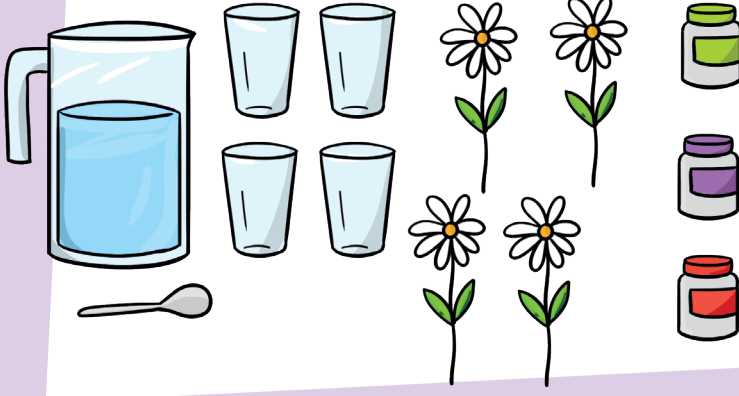
Hilal ile Halil



BENİM GÜZEL SECCADEM



MALZEMELER



- Su
- ay kaşığı
- 4 cam bardak
- Beyaz iek
- 3 renk gıda boyası

DENEYİN YAPILIŐI

Bardakların yarısından fazlasına su koy. 1 bardağı boya eklemeyen kenara ayır.



1



2

Kalan bardaklara  farklı renk gıda boyalarından 20-30 damla damlatıp suyu karıŐtır.

DE-
NEY-
LER!

BİTKİLER NASIL
SU İÇER?

5

Sudaki renk net olana kadar boya damlatarak karıştırma işlemini tekrarla.



4-5 saat bekleyerek ara ara gözlemlen.

4



Her bardağa bir çiçek yerleştir.

NE GÖRÜYORSUN?

Çiçeklerin yaprakları renk değiştirmeye başladı mı? Suyun rengi, çiçeğe nasıl geçmiş olabilir? Peki, sadece su olan çiçek neden renk değiştirmede? Şimdi öğrenme zamanı.

DENEYİN SONUCU

Bitkiler, güneş ışınlarını kullanarak beslenmek için yani fotosentez yapmak için yeterli suya sahip olmalıdır. Bunun için köklerinden su çekmeleri gerekir. Bitkilerin köklerinde bulunan kılcal emici tüyler, sudaki çözülmüş mineralleri emer. Emilen su, bitkilerin dokularına, yapraklarına ve çiçeklerine ulaşır ve bitkiler beslenirler. Bitkiler, suyu insanlar gibi hızlıca ememezler. Osmoz denilen bir süreçle su, bitki köklerinden yapraklarına doğru yavaşça emilerek aktarılır. Bu nedenle deneyimizde suda çözülmüş halde olan boyanın rengi, çiçeklerin yapraklarına yavaşça ulaştı ve çiçekler renk değiştirdi.

• Renkler, yaprakların her yerine ulaştı mı? Sence bitkilerin renk değiştirmesi için sadece boya mı kullanılır? Başka ne kullanılarak bitkiler renk değiştirir?



Hatırlatma:
Ebeveyn desteğiyle yapılmalıdır.

Her Müslüman'ın Kalbi Bir Eve Benzer Sanki

Yazar: Seda Cengiz

Çizer: Elif Kodaz



Değerli Sayfalar

Namaz Kılmayı Çok Seviyorum!



Sabah
namazı 4
rekâttir.

Öğle
namazı 10
rekâttir.

İkinci
namazı 8
rekâttir.

Akşam
namazı 5
rekâttir.

Yatsı
namazı 13
rekâttir.

Feriha, vakit namazlarının kaç rekât olduğunu öğreniyor. Namaz vakitlerini yukarıdaki ifadelere göre yıldızlarla eşleştir misin?

Küçük bir bilgi: Bir günde 5 vakit namaz vardır. Bunlar farz, vacip ve sünnetleriyle beraber toplam 40 rekâttir.



renğârenk SANDVIÇ

Minik Şef'in Mutfağı

Merhaba arkadaşım!

Hazreti Allah, birbirinden farklı birçok meyve ve sebze yaratmıştır. Vitamin deposu olan rengârenk meyve ve sebzeleri her öğünde farklı şekillerde tüketebilirsiniz. Kahvaltı günün ilk öğünüdür. Bu yiyeceklerden bazılarını kullanarak sağlıklı ve rengârenk bir sandviç hazırlamaya ne dersin? Rengârenk bir sandviç için ihtiyacın olan malzemeler şu şekildedir:

Bunun için ihtiyacın olan malzemeler:

- İstedğin şekilde bir sandviç ekmeği
- Domates
- Salatalık
- Marul
- Biber
- Taze yeşillikler
- Peynir
- Tereyağı

