

ULUSLARARASI KAHVALTI VE DOĞUM GÜNÜ PARTİSİ



12 Şubat günü bizim için çok özel bir gündü. Şeyh Edebali sınıfımızda kahvaltı günü yaptık ve doğum günü kutladık. Hem hocalarımızla hem de arkadaşlarımızla birlikte çok keyifli bir kutlama gerçekleştirdik. O gün, Samina ve Yahya arkadaşlarımızın doğum günüydü. Onlar için TÖMER müdürümüz Oktay Berber, hocalarımız Furkan Korkut, Berrin Ar Pamuk ve Merve Demirbaş geldiler. Bu gün bizim için gerçekten çok güzel bir anı oldu. Kahvaltıda farklı oyunlar oynadık ve Zhazira arkadaşımız Kazakça Bauırsak (yerel bir yemek) yaptı, bu da bizlere çok lezzetli geldi. 12 Şubat, benim için en eğlenceli günlerden biri oldu.

Yazan: (Sınıf Başkanı) Aruzhan BEKBOLAT

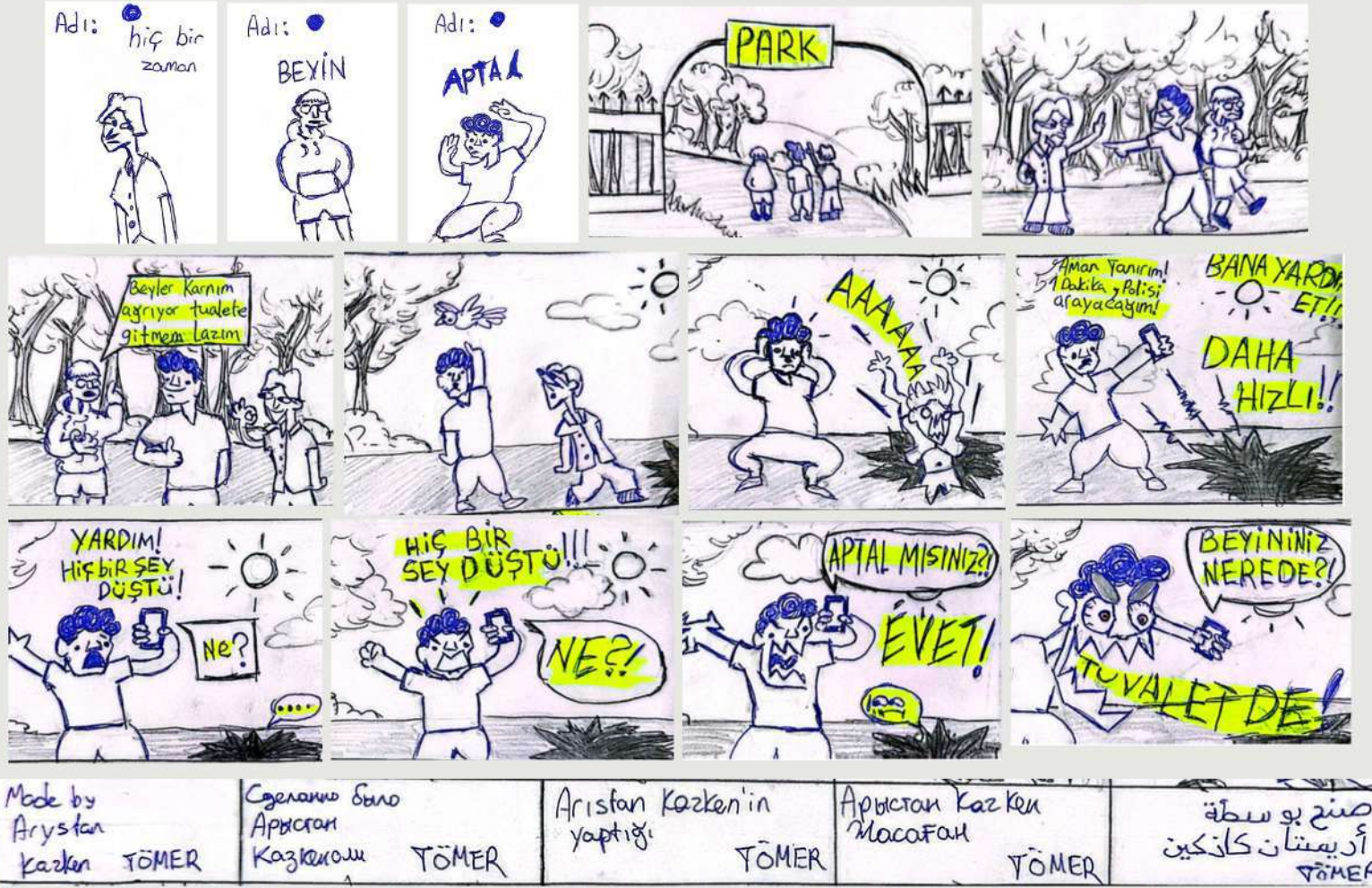
BİR SİNEMA KLASİĞİ- İZLE VE YAZ



Perşembe günkü dersimizde hep beraber 'Kara Bela' adlı çok komik ve eğlenceli bir film izledik. Film, yeni arkadaşlar ve maceralar bulacağı şaşırtıcı bir yolculuğa çıkacak olan Kudret adında bir adamdan bahsediyor. Sandalyeleri bir sinema salonundaki gibi sıralar halinde yerleştirip patlamış mısır alarak bu saati kahkahalarla geçirdik. Sonrasında hocamız filmi anlatmamızı isteyen bir yazma ödevi verdi. Bizim için çok iyi bir yazma çalışması oldu. Bu sürpriz film günü için Furkan hocamıza teşekkür ediyoruz ve 'Kara Bela' filmi çok öneriyoruz.

Yazan: (Sınıf Başkan Yardımcısı) Ayana AKHMETOVA

Karikatür Köşesi



KAZAKİSTAN'DA KÜLTÜREL BİR KIYAFET: KOMZOL

Komzol, geleneksel Kazak kıyafetinin önemli bir parçası olup, ulusal kültür ve kimliğin bir sembolüdür. Zarif kesimi, rahatlığı ve güzelliği ile dikkat çeker. Günümüzde komzol hâlâ popülerdir ve bayramlarda, düğünlerde ve kültürel etkinliklerde giyilir. Komzol sadece geleneksel bir kıyafet değil, aynı zamanda Kazak kültürünün, tarihinin ve estetiğinin bir yansımasıdır. Geçmişte sadece günlük hayatta değil, düğünlerde, bayramlarda ve halk şenliklerinde de giyilirdi. Kadın komzolları değerli taşlar, altın veya gümüş işlemelerle süslenir, hatta soylu kadınların komzollarında kürk yakalar bile bulunurdu.

Erkek komzolları ise daha sade ve gösterişsizdi, ancak sahibinin statüsünü yansıtır. Zenginler, pahalı kumaşlardan ve ipek astarlı komzollar giymeyi tercih ederdi.

Ben tatilde ülkeme gittim. Ülkem Kazakistan ve Almatı şehrinde yaşıyorum. Annem ve babam, öğretmenlerime hediye olması için benden komzol götürmemi istedi. Bu komzol kahverengi renkli ve üzerinde desenler var. Bugünde genellikle komzolu Nevruz Bayramı'nda giyorlar. Bence her ülkenin ulusal kıyafetlerini unutmaması gerekiyor, çünkü bu, ulusal değerlerimizin korunmasına yardımcı olur.

Yazan: Alua BAKYTBK





ESOGÜ TÖMER Öğrencileri İçin Satranç Kulübü Oluşturdu

ESOGÜ TÖMER uluslararası öğrencilerin sosyal ve entelektüel gelişimlerine katkıda bulunmak için bir satranç kulübü kurdu. Kulüp hem yabancı öğrenciler birleştiriyor hem de dil becerilerini iyileştiriyor hem de stratejik düşünme geliştiriyor.

Satranç kulübü meraklılarını birleşerek ve kültürlerarası etkileşimi destekliyor. TÖMER öğrencileri, satranç yüzünden hem yeni arkadaşlıklar buluyor hem de Türkçe pratik yapıyor.

Fırsatı kaçırmayın, satranç kulübüne katılın!

Yazan: Olesia SMELKINA

Dersimiz: Temizlik



Temiz bir sınıf ve temiz bir gelecek için hepimiz çok çalışıyoruz. Sınıfımızda her zaman çöpleri çöpe atıyoruz. Özel bir günde, özel etkinlikler yaptığımız zaman sınıfımızı temizliyoruz. Çünkü biliyoruz ki temizlik her zaman çok önemlidir. Gelecek nesillere temiz bir çevre ve temiz bir doğa bırakmak istiyoruz. Bir boş şişeyi ya da bir meyve suyu kutusunu çöpe atmak zor değil. Herkes bir çöp alıp çöpe atarsa dünyada her şey değişir. Haydi sıra sen de!

Yazan: Dinmukhamed AMANGELDI

Makedonya'daki Arnavutların Ruhu: Annemin Yaptığı "Fli"

Annem her zaman fli yapar. O, fliyi sac ile pişirir. Fli çok lezzetlidir ve yapması eğlencelidir.

Malzemeler:

Annem fli yapmak için şu malzemeleri kullanır:

- 1 kg un
- 1 litre su veya süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 200-300 gram tereyağı (Annem her zaman tereyağı kullanır.)

Hazırlık:

İlk olarak, annem büyük bir kaba un, tuz ve su (veya süt) koyar. Sonra iyice karıştırır. Hamur çok sıvı olur, tıpkı krep hamuru gibi. Sonra, annem bir tepsiyi tereyağı ile yağlar. İnce bir kat hamur döker. Tepsiyi sac altına koyar ve pişirir.

İlk kat pişince, üzerine tereyağı sürer. Sonra tekrar hamur döker ve pişirir. Bu işlemi hamur bitene kadar tekrar eder.

Son olarak, fliyi biraz dinlendirir. Sonra yoğurt, kaymak veya peynir ile servis yapar. Annemin yaptığı fli her zaman çok güzel olur. Ailemle birlikte yemeyi çok seviyoruz. Bence annemin flisi en iyisidir!

Yazan: Miraxh IBRAIMI



Bir Kazakistan Yemeği: Manti

Manti, birçok Türk halkının, özellikle Kazakların, Özbeklerin, Kırgızların, Türklerin ve Uygurların geleneksel yemeğidir. Genellikle hamur ve et ile yapılır ve buharda pişirilir. Kazakistan'ın ulusal yemeği beşbarmaq. Ama biz mantıyı da çok yaparız. Bizim mantılarımız Türk mantısından çok daha büyük olur ve içinde çok fazla et bulunur. Bazı mantılara kabak da ekleyerek yaparız.

Kazak Mantısı

1. •Hamur: Un, tuz ve ılık suyu karıştırarak yumuşak bir hamur yoğurun, 30 dakika dinlendirin.
2. İç Harç: Küçük doğranmış et, soğan, tuz ve karabiberi (isteğe bağlı bal kabağı ekleyerek)karıştırın.
3. Şekillendirme: Hamuru ince açıp büyük parçalar kesin, ortalarına bol iç harç koyun ve kenarları kapatın.
4. Pişirme: Mantıları buharda, yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Manti piştikten sonra ayran veya Kazakistan'ın at sütünden yapılan kımız ile içerseniz çok lezzetli olur!

Yazan: Zhazira DONENBAY

