

**OXFORD CAMBRIDGE AND RSA EXAMINATIONS
AS GCE**

F889

TURKISH

Listening, Reading and Writing 1

SPECIAL SHEET

TUESDAY 15 MAY 2012: Afternoon

MODIFIED ENLARGED

INSTRUCTIONS TO CANDIDATES

- This special sheet is for use with Section B, Exercises 5, 6 and 7.

INSTRUCTION TO EXAMS OFFICER / INVIGILATOR

- Do not send this insert for marking; it should be retained in the centre or destroyed.

SECTION B: READING AND WRITING

Recommended time for Section B: 1 hour and 30 minutes

ALİŞTIRMA 5: OKUMA

AŞAĞIDA BİR TURİZM GÖREVLİSİNİN TÜRK MUTFAĞI HAKKINDAKİ DÜŞÜNCELERİNİ OKUYUN.

TÜRK MUTFAĞI

- 1 Türk mutfağı birçok etkenden dolayı zengindir. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, mutfak kültürlerini de beraberinde getirmişler ve göç yollarında karşılaştıkları kültürlerin mutfaklarından etkilenmişlerdir.**
- 2 Türkler, Osmanlı İmparatorluğu döneminde, Akdeniz ülkeleri ile yaptıkları deniz ticareti dolayısıyla bu mutfaklardan da etkilenmiş ve bu mutfakları etkilemişlerdir.**
- 3 Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yemeğe verilen önem dolayısıyla gelişen tatlar ve ülkenin uzun yıllar baharat yolu üzerinde olması, Türk mutfağının gelişmesine yol açmıştır.**
- 4 Türk mutfağı, sağlıklı ve dengeli beslenmeye uygundur. Ülkenin değişik bölgelerindeki coğrafi konum farklılığı nedeniyle ürün çeşidi fazladır. Topraklar hem çiftçiliğe hem de hayvancılığa uygun olduğundan çok çeşitli sebze ve et yemekleri vardır.**
- 5 Yöresel yemekler, iklim ve buna bağlı olarak üretimden etkilenir. Ege bölgesinde daha çok sebze ve meyve üretimi ve yıllardan beri zeytincilik yapılır. Bu yüzden zeytinyağlı sebze çeşitleri çok tüketilir. Oysa daha çok tahıl üretimi ve hayvancılığın geliştiği Anadolu'da tahıl ve et yemekleri çeşitlilik gösterir.**

- 6 Üç tarafı denizlerle çevrili ve çok sayıda göl ve nehirleri olan Türkiye’de balıkçılık da gelişmiştir. Karadeniz’de yetişen hamsi bu yöre mutfağının ana yemeği olmuştur.**
- 7 Kırsal kesimlerde halk kışlık yiyeceklerini yaz aylarında hazırlar. Yaz sebzelerinden turşular kurulur. Domates ve biber salçaları, tarhana ve erişte yapılır. Reçeller kaynatılır. Bu yiyecekler kış sofralarını zenginleştirir.**
- 8 Sosyal yaşam da yiyecek kültürünü etkilemiştir. Doğum, ölüm, nişan, düğün gibi özel günlerde ve Ramazan ayında yapılan yemekler farklılıklar gösterir. Örneğin; doğum yapmış bir kadını ziyarete giderken, süt, yoğurt, gibi yiyecekler götürülür. Misafirlere loğusa şerbeti ikram edilir.**
- 9 Bazı dini günlere özgü yiyecekler paylaşılır. Kandil geceleri helva ve lokma denilen hamur işi çörekler ve Muharrem ayında aşure tatlısı yapılır ve komşulara dağıtılır. İçinde esas buğday olmak üzere çeşitli tahıllar ve meyveler bulunan aşure, vitamin ve daha çok etin az olduğu bölgelerde protein zenginliği açısından çok yararlıdır.**
- 10 Sıcak yaz günlerinde ferahlamak için daha çok şerbet, ayran ve şalgam suyu, kış aylarında ise boza ve salep gibi içecekler hazırlanır.**

ALIŖTIRMA 7: OKUMA

AŖAĖIDAKİ YAZIYI OKUYUN VE SORULARI TÜRKÇE YANITLAYIN. YAPABİLDİĞİNİZCE KENDİ SÖZCÜKLERİNİZLE DÜZGÜN TÜMCELER KURUN VE YAZIDAN UZUN SÖZCÜK GRUPLARI KOPYA ETMEYİN.

SIRA GECESİ

Sıra geceleri yıllardan beri Urfa ve yöresinde süregelen bir gelenektir. Genellikle kış aylarında aynı yaş gurubunda olan arkadaşların her hafta başka bir arkadaşın evinde toplanmasıyla yapılan müzik ve sohbet geceleridir. Genç yaşlarda sıra gecelerine katılmaya başlayan kişiler, toplulukta konuşmayı, dinlemeyi, gelenek ve göreneklerini, büyüğe saygıyı öğrenirler. Bu bakımdan bu geceler bir halk okulu gibidir. Sıra arkadaşları doğum, ölüm, düğünler gibi acı ve mutlu günlerde birbirlerinin yanında olurlar. Kendi aralarında birbirlerine yardım ettikleri gibi, gecelerde toplanan parayla fakirlere de yardım ederler.

Ŗanlı Urfa müziğinin geliŖmesinde bu gecelerin rolü büyüktür çünkü usta çırak geleneğine uygun olarak müzik öğretilir. Bu açıdan bir müzik okuludur.

Sıra gecelerinde konuşulan konular, guruptaki kişilerin mesleklerine, ilgi alanlarına, öğrenim durumlarına göre değişiklik gösterebilir. Bazen sıra arkadaşları ata binmek, çiftçilik gibi ortak merakları hakkında bilgi ve deneyimlerini paylaşırlar. Bu açıdan sıra geceleri bir dernek gibidir. Bazı sıra gecelerine, guruptakilerin ilgi duydukları konuların uzmanları davet edilir, onların konuşması dinlenir ve bilgi edinilir.

Gecelerde bazen çeşitli kitaplar, şiirler okunur ve yorumlar yapılır, kültür ve edebiyat hakkında konuşulur, gecelere katılanlar bu konularda bilgilerini geliştirirler.

Sıra gecelerine zamanında gelmek çok önemlidir. Geç gelenlerden para cezası alınır. Misafirler kapıda karşılanırlar ve yaşlılar odanın üst tarafına, gençler ise alt tarafına buyur edilirler. Sıra arkadaşlarından biri geceye misafir getirirse konuk, tüm sıra arkadaşlarıyla tanıştırılıp, odanın üst kısmına oturtulur.

Ünlü Urfa yöresi yemeklerinden çiğ köfte bu gecelerin ana yemeğidir. Köfteyi en iyi yapan belirli kişiler, gecenin başında, müzik başladığı sırada köfteyi yoğurmaya koyulurlar. Yemekten önce ve yemekten sonra konuklara ‘mırra’ denilen acı kahve ikram edilir. Kahve içildikten sonra boş fincan yere konulmadan kahveyi sunanın eline geri verilmelidir. Boş fincanı masaya, sehpaye bırakmak kahveyi sunana hakaret sayılır. Böyle durumlarda fincanı yere koyan kişi eğer kahveyi dağıtan kişi bekârsa ceza olarak onu evlendirmek zorunda, değilse fincanı altınla doldurup ona geri vermek zorundadır. Bu geleneği bilmeyen konuklar affedilir.

BLANK PAGE

BLANK PAGE

Copyright Information

OCR is committed to seeking permission to reproduce all third-party content that it uses in its assessment materials. OCR has attempted to identify and contact all copyright holders whose work is used in this paper. To avoid the issue of disclosure of answer-related information to candidates, all copyright acknowledgements are reproduced in the OCR Copyright Acknowledgements Booklet. This is produced for each series of examinations and is freely available to download from our public website (www.ocr.org.uk) after the live examination series.

If OCR has unwittingly failed to correctly acknowledge or clear any third-party content in this assessment material, OCR will be happy to correct its mistake at the earliest possible opportunity.

For queries or further information please contact the Copyright Team, First Floor, 9 Hills Road, Cambridge CB2 1GE.

OCR is part of the Cambridge Assessment Group; Cambridge Assessment is the brand name of University of Cambridge Local Examinations Syndicate (UCLES), which is itself a department of the University of Cambridge.