



Our project is carried out to increase tolerance among people in the world, to recognize and promote their living spaces, habits, cultures and natural beauties.

PROJE PLANIMIZ

KASIM

proje tanıtımı

görev dağılımı

logo oluşturulması

poster oluşturulması

ön test anket çalışması

ortaklar promosyon padlet

projeyi velilere tanıtmak

öğrencinin sisteme kaydedilmesi

öğretmen afişi ve logo anketi finali

öğretmen web semineri

ARALIK

öğretmen toplantısında belirlenen ülke;

1. Ülkenin ana dilinde selamlama

2. Ülkenin ünlü yemeklerinin tanıtımı

3. Ülkede yetişen ünlüler

4. Ülkenin doğal ve tarihi güzellikleri

OCAK

öğretmen toplantısında belirlenen ülke;

1. Ülkenin ana dilinde selamlama

2. Ülkenin ünlü yemeklerinin tanıtımı

3. Ülkede yetişen ünlüler

4. Ülkenin doğal ve tarihi güzellikleri

ŞUBAT

Öğretmen web semineri

Öğrenci web semineri

Safe internet day

öğretmen toplantısında belirlenen ülke;

1. Ülkenin ana dilinde selamlama,
2. Ülkenin ünlü yemeklerinin tanıtımı,
3. Ülkede büyüyen ünlüler,
4. Ülkenin doğal ve tarihi güzellikleri

MART

öğretmen toplantısında belirlenen ülke;

1. Ülkenin ana dilinde selamlama
2. Ülkenin ünlü yemeklerinin tanıtımı
3. Ülkede yetişen ünlüler
4. Ülkenin doğal ve tarihi güzellikleri

NİSAN

veli ve öğrenci proje görüşleri

son test anketi (öğretmen-öğrenci-veli)
proje değerlendirme raporu

proje final öğrenci web semineri

proje final öğretmeni web semineri









PIC•COLLAGE

INGREDIENTS

| | |
|---|---|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | |

- *A spoon of sugar
- *a pack of yeast
- *a cup of water
- *a cup of milk
- *a spoon of vegetable oil
- *a spoon of salt
- *an egg
- * four cups of flour
- * a little starch
- * a little butter

HOW TO COOK?




- *Put the sugar, warm water and yeast into the bowl and wait for the yeast to become active.
- *Add the milk, vegetable oil, egg and salt and mix well.
- *Start kneading the dough 5-10 minutes and rest for 15 minutes.
- *Divide the rest of the dough into 12 equal parts and roll them out using starch.
- *Spread each layer on top of each other with a layer of melted butter.
- *Take the greased dough of 75g, press it down with your hands. Divide the dough you have opened into 12 equal parts, spread one teaspoon of nutella into them and wrap them.
- *Wait for the tray yeast for half an hour. After half an hour has elapsed, spread the egg yolks and bake in an oven preheated to 200 degrees until they are nicely browned.

Bon Appetit! 😊


