



Научные эксперименты на кухне

Станьте ученым в области макаронных изделий

с наглядным пособием

Смотрите [это занятие с поделкой](#) на нашем YouTube-канале.

Хотя приготовление пасты может показаться сложным, в своей самой простой версии домашняя паста — это просто эксперимент по смешиванию муки и воды. **Под присмотром взрослых** члены семьи любого возраста могут экспериментировать с приготовлением макарон в домашних условиях!

Базовые «контрольную» пасту

- 3 части муки
- 1 часть воды

1.		Смешайте муку и воду до образования гладкого куска теста.
2.		Оставьте тесто отдыхать как минимум на 30 минут.
3.		Разрежьте или порвите тесто на формы.

4.		<p>Варите пасту, пока она не всплывет, и слейте воду.</p>
5.		<p>Попробуйте пасту на вкус.</p> <p>Примечание: так как в этом тесте используется сырая мука, обязательно дождитесь, пока она полностью сварится, прежде чем пробовать!</p>

Отведав основную или «контрольную» порцию пасты, спросите себя: «Хотелось бы мне внести какие-то изменения в рецепт?»

Вы можете:

- добавить какой-нибудь ингредиент, например соль или томатную пасту
- попробовать другой вид муки
- заменить воду примерно таким же количеством яиц
- дать тесту отдохнуть в течение более или менее длительного времени
- изменить форму пасты
- создать соус

Думайте как ученый-специалист, задавая вопросы, делая предположения и проводя эксперименты, и сами не заметите, как у вас появится свой фирменный семейный рецепт пасты!

Больше идей для поделок дома на нашем сайте <http://discoveryacton.org/discovery-home>.