

Eriştenizi Kullanın

Eriştenizi tencereye koymadan önce bol su kaynatmak uzun zaman alır. Zamandan ve enerjiden tasarruf edip edemeyeceğinizi görmek için erişte pişirmenin pek yaygın olmayan yollarını deneyin.

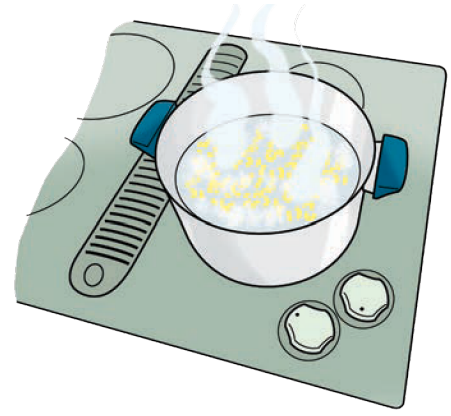
b Projeler
<https://bilimordusu.com/>

200

YETİŞKİN DESTEĞİ AL

Malzemeler

Beş adet 1 kiloluk dirsek makarna kutusu, Su, Tencere, Oluklu kaşık, Kevgir, Kronometre



Hadi yap!

1- Aşağıdaki yöntemlerin her birini kullanarak beş kutu makarnayı pişirin. Her yöntem için suyu ısıtma süresini ve makarnanın tamamen pişme süresini zamanlayın.

2- Yöntem 1'den 4'e kadar: Makarna pişerken, delikli bir kaşık kullanarak her dakika makarnayı çıkarın ve tamamen pişip pişmediğini kontrol edin. Makarna yumuşak olduğunda ancak çıtır çıtır veya lapa lapa olmadığında tamamen pişmiş demektir.

Yöntem 1: Tencereye 4 litre soğuk su koyun. Ocağı açın. Su tamamen kaynadığında makarnayı ekleyin. Makarna piştiğinde ocağı kapatın.

Yöntem 2: Tencereye 2 litre soğuk su koyun. Ocağı açın. Su tamamen kaynadığında makarnayı ekleyin. Makarna piştiğinde ocağı kapatın.

Yöntem 3: Tencereye 2 litre soğuk su koyun ve makarnayı ekleyin. Ocağı açın. Makarna piştiğinde ocağı kapatın.

Yöntem 4: Tencereye 2 litre soğuk su koyun ve makarnayı ekleyin. Makarnalar pişene kadar suda bekletin.

Yöntem 5: Tencereye 2 litre soğuk su koyun. Ocağı açın. Su tamamen kaynadığında makarnayı ekleyin. Ocağı kapatın ve tencerenin kapağını kapatın. 10 dakikadan sonra her dakika makarnayı kontrol edin. Sadece kısa süreliğine kapağı açarak tadına bakmak için bir makarna çıkarın.

Ne oluyor?

Kuru makarnayı pişirmenin ilk adımı — nişasta ve proteinden yapılmış — onları ıslatmaktır. Nişasta suyu emer ve patlayana kadar suyu çeker. Makarnanın içindeki nişasta yavaş yavaş suyu emer ve makarnayı yumuşatır. Proteinler de pişmeye başlar ve makarnanın tamamen nişastalı bir lapa haline gelmesini engeller. Makarna, nişastalar ıslakken ve protein pişmiş ama dağılacak kadar değilken mükemmel şekilde pişmiş demektir. Gerçekten bu kadar suya ihtiyacınız var mı ve makarnanın tamamen pişmesi için kaynaması gerekiyor mu? Projeniz için araştırma sorusu, hipotez, bağımlı değişken, bağımsız değişken ve kontrol değişkenlerini belirleyiniz.