



Syans nan Kwizin

Vinn yon Syantis manje nan Spageti ak sipò vityèl

Gade **aktivite** sa nan chanèl YouTube.

Menm lè pou fè spageti pa'w kapab parèt konplike, nan vèsyon senp li, spageti ke ou fè lakay ou se jis yon ekperimantasyon de mikse farinn ak dlo. **Ak sipèvizyon granmoun**, manb fanmi tout laj kapab eksperimente a fè spageti lakay ou!

“Kontwòl” Spageti de Baz

- 3 pati farinn
- 1 pati dlo

1.		Mikse ansanm farinn nan ak dlo a jiskaske li fè yon boul pat ki liss.
2.		Kite pat la repoze pou o mwen 30 minit.
3.		Koupe oubyen chire pat la an fòm.

4.		<p>Bouyi spageti an jiskaske li flote e jete dlo an.</p>
5.		<p>Goute spageti an.</p> <p>Nòt: Paske pat la sèvi ak farinn ki kri, fè an sòt ke ou pa goute limjiskaske li kwit nèt!</p>

Yon fwa ke ou goute baz lan oubyen spageti "kontwòl" lan, mande tèt ou: "Eske gen chanjman nan resèt la ke mwen ta renmen chanje?"

Ou kapab:

- Ajoute yon engredyan tankou yon ti sèl oubyen pat tomat.
- Eseye yon diferan tip de farinn
- Ranple dlo an ak menm kantite ze
- Kite pat la repoze pou yon tan ki pi piti oubyen pi long
- Chanje fòm spageti an
- Kreye yon sòs

Panse tankou yon syantis, poze kesyon, fè prediksyon, e kondwi eksperimantasyon'w, e anvan ou konnen, w'ap gen pwòp resèt spageti'w pou fanmi'w!

Jwenn plis aktivite pou lakay ou nan <http://discoveryacton.org/discovery-home>.