



Ciência na cozinha


Seja um cientista de massas com suportes visuais



Veja esta atividade em nosso canal do YouTube.

Embora fazer sua própria massa possa parecer complicado, em sua versão mais simples, a massa caseira é só um experimento de misturar água e farinha. **Com a supervisão de um adulto**, familiares de todas as idades podem experimentar fazer massa em casa!

"Controle" básico da massa

- 3 partes de farinha
- 1 parte de água

1.		Misture a farinha e a água até formar uma bola de massa lisa.
2.		Deixe a massa descansar por pelo menos 30 minutos.
3.		Corte ou rasgue a massa em pedaços.

4.		<p>Ferva a massa até ela flutuar e escorra a água.</p>
5.		<p>Experimente a massa.</p> <p>Observação: Como essa massa usa farinha crua, aguarde até ela estar totalmente cozida antes de experimentar!</p>

Depois de experimentar o lote de massa básico, ou de "controle", pergunte-se: "Eu gostaria de testar alguma modificação da receita?"

Você pode:

- Adicionar um ingrediente, como uma pitada de sal ou massa de tomate
- Experimentar outro tipo de farinha
- Substituir a água por mais ou menos a mesma quantidade de ovos
- Deixar a massa descansar por menos ou mais tempo
- Alterar o formato da massa
- Criar um molho

Pense como um cientista culinário, elaborando perguntas, fazendo previsões e executando experimentos, então, quando você se der conta, terá sua própria receita de massa da família exclusiva!

Descubra mais atividades para fazer em casa em <http://discoveryacton.org/discovery-home>.