



Ciencias culinarias



Sean científicos de la pasta con apoyos visuales



Observen **esta actividad** en nuestro canal de YouTube.

Aunque hacer pasta puede parecer complicado, en su versión más sencilla, la pasta casera solo es un experimento en el que se mezclan harina y agua. *Con la supervisión de un adulto*, todos los miembros de la familia sin importar su edad pueden experimentar preparando pasta en casa.

"Control" básico para la preparación de la pasta

- 3 partes de harina.
- 1 parte de agua.

1.		Mezclen la harina y el agua hasta formar una bola de masa suave.
2.		Dejen reposar la masa durante al menos 30 minutos.
3.		Corten o rasguen la masa dándole forma.

4.		<p>Hiervan la pasta hasta que flote y escurran el agua.</p>
5.		<p>Prueben la pasta.</p> <p>Nota: Como esta masa contiene harina cruda, asegúrense de esperar a que esté completamente cocida antes de probarla.</p>

Una vez que prueben el lote básico o de "control" de la pasta, háganse las siguientes preguntas:

“¿Me gustaría probar haciendo algún cambio en la receta?”

Podrían:

- agregar un ingrediente como una pizca de sal o pasta de tomate;
- probar con otro tipo de harina;
- reemplazar el agua con aproximadamente la misma cantidad de huevos;
- dejar reposar la masa por más o menos tiempo;
- cambiar la forma de la pasta;
- preparar una salsa.

Piensen como un científico de alimentos haciendo preguntas, predicciones y experimentos, y antes de que se den cuenta, tendrán su propia receta familiar de pasta.

Consulten más actividades para hacer en casa en <http://discoveryacton.org/discovery-home>