



Makarna Neden Sert Olmuş?

Dü düttttttttt!..
Sana makarna yaptım,
haydi gel de ye!



Bu makarnayı
nasıl yaptın?

Soğuk suya
attım, bekledim.
Olmamış mı?



Mutfakta...

Hımmm, biraz
sert olmuş.
İstersen sen de bak!

Evet, sert olmuş.
Neden yumuşak
olmamış?



Nedenini sana göstereceğim. Ama önce biraz su ısıtalım.

Sıcak su hazır. Kasenin içine koyalım. Makarnayı ekleyelim ve onbeş dakika sıcak suyun içinde bekletelim. Bakalım ne olacak?

Dur, makarnayı ben ekleyeceğim.

Yaşasın makarna yumuşamış!

Oda sıcaklığındaki suya bırakılan yiyeceklerin çoğu, tıpkı bir sünger gibi suyu emer ve yumuşar. Örneğin, kuru fasulye... Ancak makarnanın yumuşaması için suyun sıcak olması gerekir. Bu nedenle makarna soğuk suda yumuşamaz. Peki, makarnayı gerçekten pişirmek istersek ne yapacağız? O zaman makarnayı bir süre suyun içinde kaynatmamız gerekir.

15 dakika sonra...



Tuğba Can
Deney çizimleri: Pınar Büyükgöral