

Варим макароны



УЧИМСЯ ГОТОВИТЬ

Аксессуары



Фарту
к



Часы
или
таймер



Аптечк
а



Продукты



Упаковка макарон
(на четверых
голодных)



70 грамм масла
(примерно треть
стограммовой
пачки)



Сол
ь

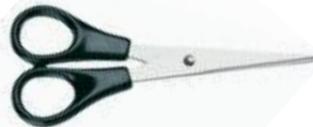


Инвентарь

Дуршла
г



Столова
я
ложка



Ножниц
ы

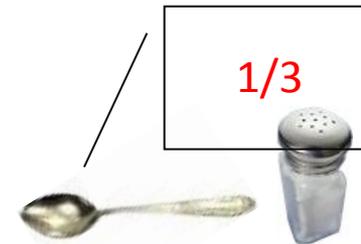


Кастрюля
с
крышкой



Вода в кастрюлю

- Налейте в кастрюлю 3 литра воды из под крана
- Положите в кастрюлю треть столовой ложки соли



Кипячение воды

- Накройте кастрюлю крышкой
- Поставьте кастрюлю на плиту
- Включите огонь



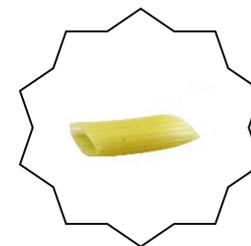
Исследование упаковки

- На упаковке написано или изображено сколько минут надо варить этот вид макарон (макаронны бывают разные!).
Найдите и запомните время.



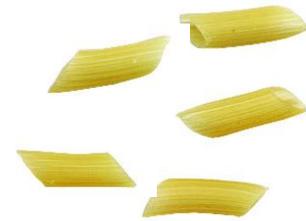
Ножницы

- Ножницами вырежьте в упаковке достаточно большую дыру, чтоб макароны могли выпадать наружу



Макароньы в кастрюлю

- Когда вода закипела, через прорезанное отверстие высыпайте макароны в кастрюлю с кипящей водой



Начало варки

- Ложкой помешайте макароны
- Накройте кастрюлю крышкой
- Когда вода с макаронами снова закипит, убавьте воду и снимите крышку



Время

- Засеките время или поставьте таймер на время, указанное на упаковке
- Когда время истечет выключите таймер и плиту



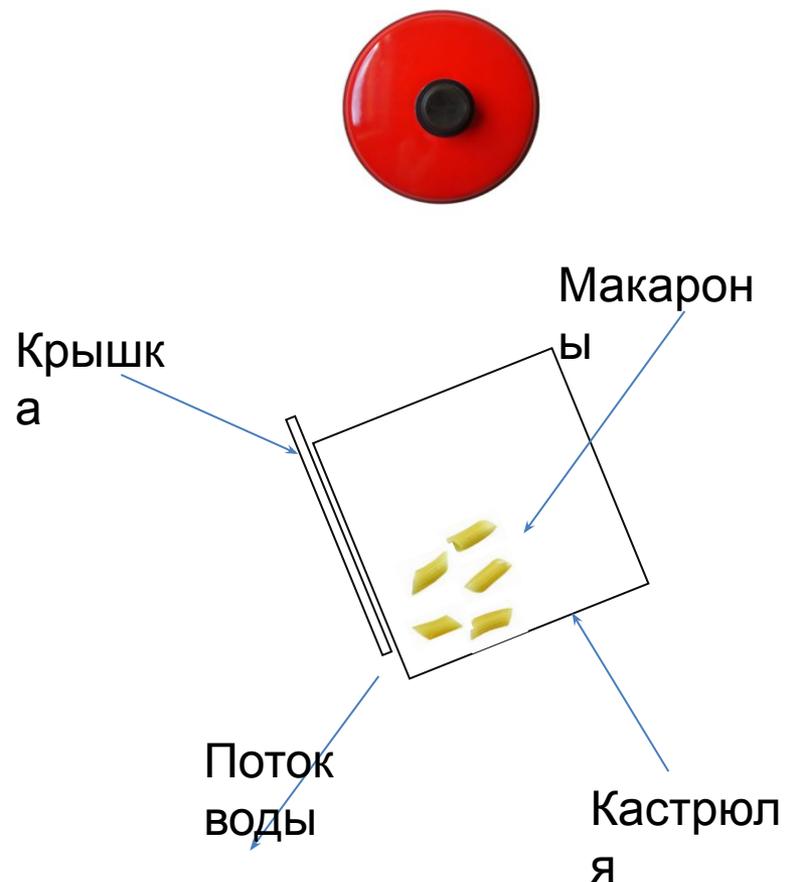
Друшлаг

- Опрокиньте макароны на друшлаг
- Внимание! Из кастрюли в друшляг польется горячая вода и выльется в отверстия!
- Держите аптечку при себе



Альтернативные способы слива

- Если вам недоступен друшлаг, то можно слить воду с помощью крышки (см. схему)



Масло

- Макароны, которые остались в друшлагае (уже без воды) высыпьте обратно в кастрюлю.
- Добавьте в кастрюлю 70 грамм масла (примерно)



Около
1/3 пачки
масла
весом
200грамм



Размешивание

- Подождите пока масло растает
- Перемешайте макароны столовой ложкой
- Возможно, нужно присолить



Дегустация

- Принимайте поздравления! Вы приготовили настоящее съедобное блюдо!
- Можно дегустировать!
- Приятного аппетита!

