

ある日、まさしさんは、かんそうパスタをゆでることにちょうせんしました。お母さんは、おいしいパスタのゆで方のメモをわたしてくれて、「となりにいるけれど、あぶなくなければ、やり方がまちがっていても何も言わないよ。」と言いました。

そこで、まさしさんは、メモを見ながら1人でパスタをゆでました。お母さんは、となりでクリームソースを作ってくれました。

さいごまで1人でゆでることができましたが、できあがったパスタはとてもかたく、おいしくありませんでした。

《おいしいパスタのゆで方》と、《まさしさんのゆで方》を読んで、まさしさんがしっばいした理由をこたえましょう。

《おいしいパスタのゆで方》

- ① なべに水を、半分の深さまで入れて、温める。
- ② 湯の中からぼこぼこことあわが出てきたら、しおをスプーンで1ぱい入れる。
- ③ 湯にかんそうパスタを入れて、7分間ゆでる。ゆでている間、パスタは、ときどきかきまぜる。
- ④ 7分たったら、パスタをざるに出して、水気をとる。

◎お母さんからのアドバイス

時間をはかるときは、*タイマーを使うとべんりだよ。

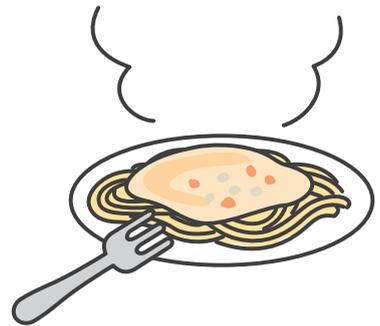
*タイマーは、はかりたい時間をセットして、スタートボタンをおすと、セットした時間がたったときに音を鳴らして教えてくれる道具です。

《まさしさんのゆで方^{かた}》

まさしさんは、まず、水をなべの半分の深さまで入れて、タイマーを7分にセットしてスタートボタンをおし、なべを温めはじめました。

しばらくすると湯の中からはぼこぼこことあわが出てきたので、しおをスプーンで1ぱい入れて、パスタを湯に入れ、ときどきかきまぜながらゆでました。

しばらくするとタイマーが鳴ったので、パスタをざるに出して、水気を取りました。これと、お母さんが作ってくれたクリームソースをまぜて食べました。



まさしさんがしっぱいした理由^{りゆう}