Atividade: Detetives do aroma: conseguimos identificar um café pelo cheiro?

Questão-desafio: Será que conseguimos identificar diferentes tipos de café e outros aromas utilizando o nosso sentido do olfato?

1º Visita à Estufa – À descoberta da planta do café

Iniciamos a atividade com uma visita à estufa, onde as crianças terão oportunidade de observar a planta do café, conhecer a sua flor e o seu fruto (cereja do café). Conversaremos sobre os locais do mundo onde se cultiva o café e exploraremos as condições necessárias ao crescimento da planta, nomeadamente o solo, a temperatura, a luz, a água e a humidade.

2º Explorar os sentidos – Do grão à chávena

Apresentamos diferentes fases do café: café verde, café torrado e café moído.

As crianças serão convidadas a observar, manusear e cheirar os diferentes elementos, identificando semelhanças e diferenças ao nível da cor, textura, forma e aroma. Pretendemos despertar a curiosidade e compreender como o café se transforma ao longo das diferentes etapas de processamento.

3º O desafio dos aromas escondidos – Seremos bons detetives?

Chegou o momento de colocar o olfato à prova!

O grupo de crianças será dividido em dois pequenos grupos, que irão alternar entre duas propostas:

- Grupo 1 – Ciência em ação: preenchimento do caderno «Ciência em Ação».
- Grupo 2 – Detetives do Aroma: exploração do sentido do olfato através de um desafio de identificação de aromas.

As crianças serão convidadas a colocar uma venda nos olhos e a cheirar diferentes frascos, sem visualizar o conteúdo. No interior dos frascos estarão escondidos seis aromas:

- Café verde;
- Café torrado;
- Café moído;
- Canela;
- Cacau;
- Casca de laranja.

Cada pequeno detetive deverá tentar identificar os aromas, descrever aquilo que sente e partilhar as suas hipóteses. No final, revelamos o conteúdo dos frascos e comparamos as descobertas.

4º Conversas sobre as descobertas

Terminamos com um momento de partilha e reflexão, lançando algumas questões:

- Todos os cafés têm o mesmo cheiro?
- Conseguimos distinguir o café verde do café torrado?
- O café moído cheira mais intensamente do que o café em grão?
- Todos sentimos os aromas da mesma maneira?
- Que aroma foi mais fácil de identificar?
- Será que o nosso nariz também pode ser uma ferramenta de investigação científica?

Objetivos da atividade:

- Conhecer a planta do café e o seu ciclo de desenvolvimento
- Identificar algumas das condições necessárias ao crescimento da planta
- Explorar e desenvolver o sentido do olfato
- Reconhecer e distinguir diferentes aromas
- Identificar alterações no café ao longo das suas etapas de transformação
- Desenvolver a capacidade de observação, comparação e identificação
- Formular hipóteses e comunicar descobertas
- Estimular a curiosidade e o pensamento científico.