Bolo na Caneca

O trabalho experimental proposto consta de um "projecto de investigação" sobre o papel do fermento nos bolos.

Por exemplo, a propósito da confecção de um bolo, dos bolos feitos numa data festiva, ou qualquer outra situação apropriada surgirá a pergunta sobre o papel do fermento nos bolos.

Algumas crianças provavelmente saberão e outras não. Deverá então discutir-se com as crianças uma forma de o descobrir.

Uma boa experiência é fazer um bolo com farinha com fermento e outro igual com farinha sem fermento (por exemplo o bolo na caneca que é rápido e requer poucos meios). As crianças analisarão e provarão os bolos para os comparar.

Feira de Actividades, 22/06/07

EB1 do Serrado

pólen

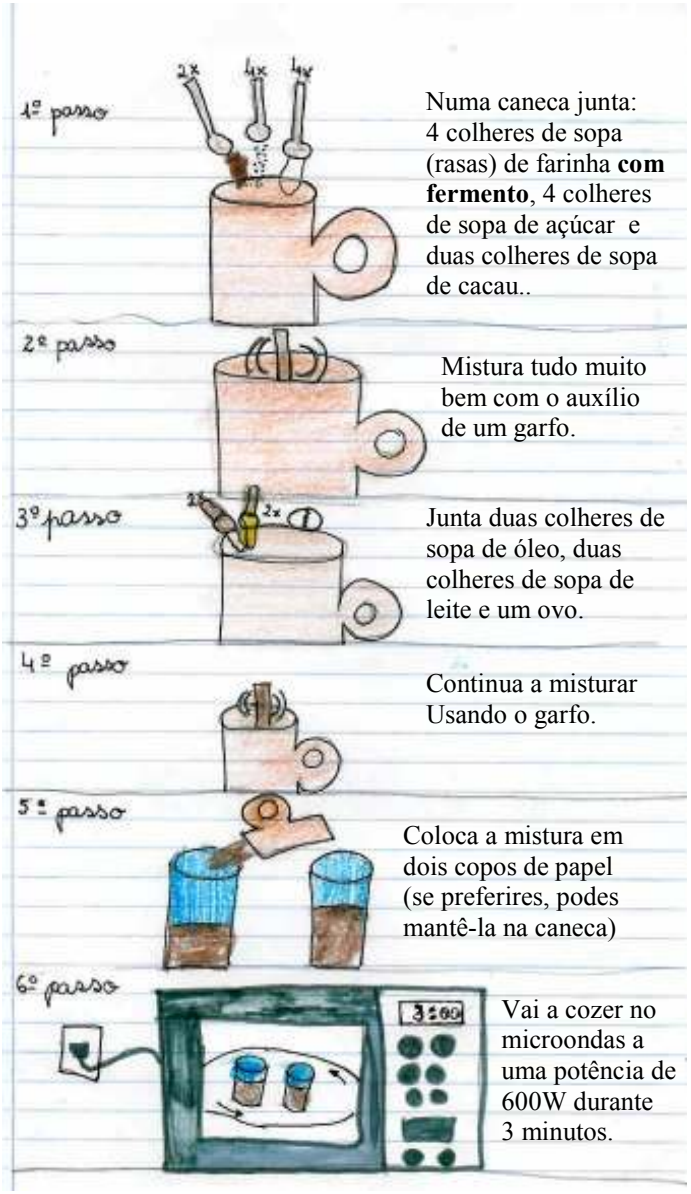
Ciência Viva

A Cozinha é um Laboratório

Bolo na Caneca

Para que serve o fermento?

Procedimento



O que aconteceu?

Como é que a mistura da caneca cresceu?

O responsável por isso foi o fermento da farinha. Quando se aquece, o fermento liberta bolhas de gás dentro da massa, formando uma espuma fôfa. O bolo cresceu por causa dessas bolhas de gás.

Uma pergunta:

Será que podes tentar fazer outro bolo e modificar alguma coisa na receita para ficares com a prova daquilo que dizemos?

Tipos de fermento:

O fermento que usado na farinha é uma substância química que actua por acção do calor, mas existem outros tipos de fermento como por exemplo fermentos vivos.

Fermento vivo:

O fermento de padeiro que se usa para fazer pão, broa, bolas e alguns doces de Natal, é constituído por seres vivos unicelulares, as leveduras que pertencem ao reino dos fungos.

Estes seres vivos microscópicos alimentam-se do açúcar contido na massa produzindo minúsculas bolhas de gás que a farão aumentar de tamanho, tornando-a fofa e leve. Para que isso aconteça temos que lhes dar tempo e condições para trabalharem.

É por isso que estas massas têm que levedar alguns minutos em sítio morno (nem muito quente nem muito frio).

Alguns conselhos

Como viste, se estivermos atentos, interessados e curiosos por aquilo que nos rodeia, a cozinha pode muito bem ser um laboratório.

No entanto, é também um sítio cheio de perigos onde acontecem muitos acidentes domésticos. Para que tudo corra bem fica atento aos conselhos que te damos:

Algumas regras de segurança na cozinha:

- Nunca utilizes a cozinha sem a supervisão de um adulto
- Verifica que todos os teus ingredientes se encontram em bom estado. (Rejeita o material danificado ou partido e os ingredientes fora do prazo ou mal conservados.)
- Certifica-te que o material e equipamentos a utilizar está limpo.
- Lava as mãos com frequência.
- Protege adequadamente alguma ferida, corte ou arranhão quer possas ter.
- Mantém a área de trabalho limpa e ordenada. Não abandones o local de trabalho sem desligar os equipamentos que utilizaste.

Não mexas em equipamento ligado à corrente eléctrica com as mãos molhadas

- Está atento à existência de equipamento quente ligado.
- Usa pegas ou luvas protectoras quando manuseares o material aquecido.
- Utiliza para os aquecimentos apenas material adequado. (Nunca coloques instrumentos de metal no microondas)

Aprende!
Diverte-te!
Saboreia!

Bom apetite