

## Agrupamento de Escolas Ordem de Santiago



## Experiência “Gelado Científico Instantâneo”

## Material:

- . Copo medidor;
- . Leite;
- . Cacau em pó;
- . Sal marinho;
- . Açúcar;
- . 12 Cubos de gelo;
- . 2 Sacos de congelação com fecho (um maior que o outro),
- . Colher de sopa;
- . Colher de chá;
- . Taça;
- . Luvas de proteção.



**Atenção:** pede ajuda a um adulto.

## Procedimento:

1. Com o copo medidor 100ml de leite e verte-o para o saco de congelação mais pequeno (saco A).



2. Adiciona ao saco A: 2 colheres de chá de açúcar e 1 colher de sopa de cacau em pó.



3. Fecha bem o saco A, retirando todo o ar que conseguires do seu interior.



4. Adiciona ao saco B: 12 cubos de gelo e 3 colheres de chá de sal marinho.



Agrupamento de Escolas Ordem de Sant'ago

## Experiência “Gelado Científico Instantâneo”



5. Agora insere o saco A dentro do B.

6. Fecha bem o saco B e agita-o durante 10 a 15 minutos. Podes envolver os sacos um pano de cozinha, e agita-los assim, para não gelares as mãos!



7. Depois abre o saco B e retira o saco A.

8. O saco A tem o teu gelado! Coloca-o numa taça e delícia-te!



### O que aconteceu?

Ao adicionares sal ao gelo alteraste o seu ponto de fusão, fazendo com que derretesse mais depressa. Ao derreter, o gelo absorve todo o calor da tua mistura. Esta fica tão fria que congela rapidamente, isto é solidifica!

Técnica AEC: Lúcia Pombinho

Área: Ciências e Tecnologia