

Agrupamento de Escolas Ordem de Sant'Iago

Experiência “Gomas Caseiras”

Material:

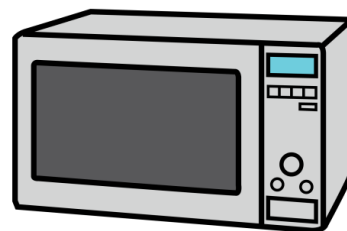
- . Açúcar em pó;
- . Sumo de laranja (ou outro sabor que gostes);
- . Gelatina com sabor;
- . Gelatina neutra sem sabor;
- . Copo ou caneca;
- . Taça;
- . Colher de sopa;
- . Copo medidor;
- . Cuvete de gelo ou outras formas que tenhas, de preferência de silicone;
- . Colher de sobremesa;
- . Luvas de proteção.



Atenção: pede ajuda a um adulto.

Procedimento:

1. Numa taça mistura 25 ml de gelatina com sabor (1 colher de sopa + 1 colher de sobremesa), com a mesma quantidade de açúcar em pó e 10 ml de gelatina neutra (1 colher de sobremesa);
2. Aquece 50 ml de água num copo ou caneca. Podes aquecer no micro-ondas. Usa o copo medidor para medires o volume da água;
3. Quando a água estiver quente, adiciona-a à mistura de gelatina e açúcar em pó e mexe bem com uma colher, até que o pó se dissolva;
4. Depois, com o copo medidor, adiciona 50 ml de sumo e mistura bem com a colher;



Agrupamento de Escolas Ordem de Sant'ago

Experiência “Gomas Caseiras”

5. Com a ajuda da colher, coloca esta mistura nas tuas formas de silicone e deixa-as no frigorífico durante pelo menos, 2 horas, até que solidifiquem.



6. Quando já estiverem sólidas podes desenformá-las.

Nota: Deves consumir as “Gomas Caseiras” dentro de dois dias e deves conservá-las no frigorífico.



Curiosidade:

Com esta experiência aprendeste que a Culinária e a Ciência não são assim tão diferentes!

Técnica AEC: Lúcia Pombinho

Área: Ciências e Tecnologia