

O BOLO DA CANECA

Hoje para o teu pequeno-almoço vais fazer um bolo com sabor a chocolate. É muito fácil, muito rápido... e é uma delícia!

Vais ver também que há muitas coisas sobre ciência que se podem aprender enquanto se prepara este bolo. Basta que estejas com muita atenção a tudo o que acontece enquanto cozinhas.

MATERIAL NECESSÁRIO

Para fazeres o bolo, precisas de:

Uma caneca
Uma colher
Um garfo
Um forno microondas
E, muito importante...um avental!

Além destas coisas, é claro que precisas dos ingredientes para fazer o bolo:

4 colheres de Farinha com fermento
4 colheres de Açúcar
2 colheres de Cacau em pó
2 colheres de Leite
2 colheres de Óleo
1 ovo

MÃOS À OBRA!

Primeiro que tudo, põe o avental.

Agora, deita na caneca 4 colheres rasas de farinha, 4 colheres rasas de açúcar e 2 colheres rasas de cacau. Com o garfo, mistura tudo muito bem.

OBSERVA: depois de misturares estas coisas todas, ficas com uma mistura castanha na caneca. Não se parece nada com um bolo, pois não? Se tentasses comer isso com um garfo, ia ser muito difícil. E não ia saber nada bem!

Agora junta um ovo (sem casca!), duas colheres de sopa de leite e duas colheres de sopa de óleo. Com o garfo, mistura tudo muito bem e com cuidado pois, se entornares parte da mistura que estás a fazer, o bolo pode não ficar tão bom... ou pelo menos fica mais pequeno!

OBSERVA: e agora, aquilo que está na caneca parece um bolo? É claro que é difícil comer essa pasta com um garfo porque escorre. Além de não se parecer com um bolo, podes ter a certeza que também não sabe a bolo!

E agora a parte final: põe a caneca no microondas e liga-o a 600 w. Espera três minutos e... Cuidado que está muito quente! Vais ter que ter paciência e esperar que arrefeça um pouco. Enquanto esperas...

OBSERVA: agora já se parece com um bolo. Já o consegues comer aos pedaços com o garfo ou mesmo à mão (mas só depois de arrefecer, não te esqueças!). E, além disso, pensavas que ias ter um bolo mais pequeno, não era? As coisas parecem que cresceram no forno!

O QUE ACONTECEU

Como é que a mistura na caneca cresceu?

O responsável por isto é o fermento na farinha. Quando se aquece, o fermento liberta bolhas de gás no meio da pasta que estava na caneca. Forma-se assim uma espécie de espuma fofa. O bolo cresceu por causa destas bolhas de gás, apesar de não as veres.

Como é que o bolo ficou sólido?

Primeiro, tinhas um pó castanho, depois uma papa mole e agora tens um bolo sólido, que podes comer aos pedaços. O grande responsável por isto é o ovo. Já reparaste que o ovo cru é líquido mas que, se for aquecido fica duro? Lembra-te de como são os ovos cozidos ou estrelados...

Quando misturaste tudo, ficaste com uma papa. Depois, quando tudo foi levado a aquecer no microondas, aconteceram duas coisas: o fermento libertou bolhas que fizeram crescer a papa e o ovo foi aquecido e cozeu, ficando duro.

UMA PERGUNTA

Será que podias tentar fazer outro bolo e modificar alguma coisa na receita para ficares com a prova daquilo que te dizemos? Isto é, como é que podias modificar a receita para provar que é mesmo o ovo o responsável por fazer com que o bolo fique sólido?

ENQUANTO COMES...

Podes ir pensando para que servem os outros ingredientes: o leite e o óleo servem para o bolo não ficar muito seco. O cacau dá o sabor a chocolate (aliás, o cacau é o que dá o sabor especial a todos os chocolates). E o açúcar... bom, isso tu deves saber bem para que é que serve. Se não sabes, para a próxima experimenta fazer este bolo sem açúcar!

