

Escola Municipal Professor Sebastião Vayego de Carvalho		
Nome do aluno:		Semana 2
Professor: Luciana, Abigail e Claudia	Data: 11/03/2021	Turma: 4º ano A, B e C
Componente Curricular: Ciências	Entrega: 15/03/2021	

FAÇA O CABEÇALHO TODOS OS DIAS NO INÍCIO DA AULA. (imprimir é opcional)

Você já ouviu falar em mistura e o que é?

A mistura é simplesmente a união de duas ou mais substâncias diferentes.

Nesta aula iremos aprender um pouco mais sobre mistura. Para isso, vamos entender do que é feita a gelatina.

Mas do que é feita a gelatina?

A gelatina que você come vem do colágeno dos ossos, cascos e tecidos de ligação de vacas ou porcos. Para fazer a gelatina, os fabricantes trituram estas várias partes e dão a elas um pré -tratamento com um ácido forte ou com uma base forte para quebrar as estruturas celulares e liberar proteínas, como o colágeno. Depois deste pré - tratamento, a mistura é fervida. Durante esse processo, a grande molécula do colágeno acaba se quebrando parcialmente e o produto resultante é chamado de gelatina. A gelatina é facilmente extraída, porque ela forma uma camada na superfície da mistura em fervura.

Pode ser versátil, a gelatina é um ingrediente comum; pode ser usada como um agente endurecedor, como um ingrediente para engrossar a comida, um emulsificante ou um estabilizador. Você a encontrará em vários tipos de comidas, desde o iogurte até o chiclete.

Mistura na cozinha

Leia o texto acima e responda:

1) Qual é a origem da gelatina?

2) A gelatina é animal ou vegetal?

NÃO ESQUEÇA DE ENVIAR AS ATIVIDADES PRONTAS À SUA PROFESSORA



3) Como é o processo que ela é feita?

4) A gelatina é utilizada somente como gelatina ou é usada em outros produtos?

5) O que é mistura, explique com suas palavras.

Agora, vamos fazer nossa receita com gelatina?

Ao preparar a sua receita, fique atento para depois escrever o que observou.

Roteiro para te ajudar a nas anotações:

- Como a gelatina em pó reagiu ao ser misturada com a água morna?
- E como a gelatina em pó reagiu ao ser misturada com água fria?
- Em quantos minutos ela ficou pronta?
- O que aconteceu quando foi acrescentado o leite condensado? E o creme de leite?
- Se você gostou de fazer esta receita e por quê?

Agora vamos fazer a nossa receita



NÃO ESQUEÇA DE ENVIAR AS ATIVIDADES PRONTAS À SUA PROFESSORA



Ingredientes:

- 4 caixas de gelatina (sabores a gosto)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- Água fria
- Recipientes

Modo de preparo:

Dissolver o pó de uma caixa de gelatina em 250 ml de água morna e depois colocar mais 250 ml de água fria.

Dissolver o pó de outra caixa de gelatina em 250 ml de água fria e depois colocar mais 250 ml de água morna.

Dissolver o pó de mais uma caixa de gelatina em 150 ml de água morna e depois colocar 1 lata de leite condensado.

Dissolver o pó de uma caixa de gelatina em 150 ml de água morna e depois colocar 1 lata de creme de leite.

Colocar os recipientes de gelatina na geladeira e aguardar endurecer.

Agora é só saborear!

Escreva aqui as suas observações:

NÃO ESQUEÇA DE ENVIAR AS ATIVIDADES PRONTAS À SUA PROFESSORA

