



Química na cozinha

Misturar

Do que você precisa:

- Pequena tigela ou pote para cada cientista
- Colheres medidoras e conta-gotas
- Palito de picolé ou algo parecido para agitar
- Xícaras com pequenas quantidades de ingredientes de cozinha, como amido de milho, suco de limão, vinagre, água (opcionalmente, adicione corante alimentício), bicarbonato de sódio, óleo, arroz. Use apenas ingredientes comestíveis! Rotule-os para não esquecer o que são.
- Uma toalha de mesa ou bandeja por baixo para capturar as gotas

Coisas a se pensar:

- Crianças mais novas adoram praticar usando ferramentas para cavoucar e esvaziar potes. Comece fornecendo pequenas quantidades de cada ingrediente e colheres pequenas. Desse jeito, elas podem continuar praticando essas habilidades repetidamente e descobrir a diversão de observar o que acontece nesse processo.
- Crianças mais velhas podem gostar de pesquisar sobre os ingredientes para saber mais sobre suas reações.
- Não existe jeito errado de misturar! Observe o que estimula a curiosidade do(a) seu(sua) filho(a). Pode ser usar ferramentas, medir ingredientes, descrever o que você observa, fazer de conta ou outra coisa. Siga conforme a criança demonstrar interesse e deixe que ela seja a cientista!
- Sempre supervisione as crianças ao usar itens domésticos para experimentos de ciência. Use apenas ingredientes de comestíveis e verifique se podem haver reações adversas antes de adicionar qualquer item novo.

O que você faz:

1. Pegue com uma colher ou pingue diferentes quantidades dos ingredientes em seu pote.
2. Observe e descreva o que acontece quando os ingredientes são misturados.
3. Crianças mais velhas podem gostar de documentar seus experimentos usando o cartão de receitas na próxima página.
4. Que nome você vai dar à sua nova preparação?
5. Esvazie o pote na pia e comece uma nova mistura.

