

Cristais comestíveis

Como fazer cristais comestíveis?

Material

De que precisamos...

— Placa de aquecimento; copo; água; corante alimentar; placa de Petri; açúcar.

Procedimento

O que e como vamos fazer...

1 Deitar 100 ml de água num copo de vidro. Colocar numa placa de aquecimento. Adicionar gradualmente 250 g de açúcar. Cada colher de sopa leva cerca de 20 g. Vais precisar de adicionar 12,5 colheres de açúcar. Deitar uma colher de açúcar e mexe com a colher. Quando o açúcar estiver dissolvido deitar mais outra e agitar para facilitar a dissolução. Repetir o procedimento para o restante açúcar.



2 Quando todo o açúcar estiver dissolvido na água, deitar um pouco de corante alimentar.

3 Verter a solução corada de açúcar para placas de Petri. Colocar as placas num local seguro e aguardar por cerca de 3 dias (o tempo necessário para que a água evapore).



4 Observar a placa com os cristais corados.

Observação / Registro

O que observamos...

