



PROFESSOR	ACTIVIDADE DE SALA											
CHARCO COMESTÍVEL												
1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	11º	12º	
DURAÇÃO	ÉPOCA											
1 HORA	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

OBJECTIVOS

- ✓ Fazer um charco comestível de gelatina.



MATERIAIS

- ✓ 1 Pacote de gelatina de cor verde, ex. maçã (de preferência de origem vegetal)
- ✓ 1 Pacote de gelatina escura, ex. uva ou frutos do bosque (de preferência de origem vegetal)
- ✓ Gelatina transparente (pode ser substituída por agar-agar)
- ✓ Corante alimentar azul
- ✓ 1 Colher de tapioca seca
- ✓ Gomas de insectos aquáticos e/ou outros animais aquáticos
- ✓ Gomas compridas
- ✓ Açúcar
- ✓ Uvas verdes
- ✓ Chocolate em forma de sapo
- ✓ Água

Irá também precisar de um jarro com capacidade de 1 litro, uma chaleira, um copo de medição, um frigorífico, um coador, uma colher de sopa, uma panela pequena e um fogão.

Nota: Esta receita tem de ser feita por etapas, e a gelatina terá de arrefecer entre cada uma, por isso irá precisar de algumas horas antes dos alunos poderem comer a gelatina.

SABER MAIS

<https://charcoscomvida.ciimar.up.pt/>

Instagram e Facebook – Charcos com Vida



CHARCO COMESTÍVEL

PROTOCOLO

1. Faça a gelatina de uva de acordo com as instruções do pacote e deite na tigela. Coloque no frigorífico até ficar solidificada.
2. Enquanto a gelatina arrefece faça a “postura de rã” (ovos). Junte uma colher de sopa cheia de tapioca com 250 ml de água, coloque ao lume, e mexa para que a tapioca não cole à panela. Quando a tapioca passar de branca a transparente, retire do lume e passe por água para que fique só com as bolinhas transparentes. Separe a tapioca de lado.
3. Com a tesoura, corte as gomas compridas em forma de folhas e caniços. Quando a gelatina de uva estiver solidificada, coloque algumas gomas de animais em cima.
4. Depois faça a gelatina de maçã e coloque duas gotas de corante alimentar azul para que a gelatina fique azul-esverdeada, deixe a arrefecer mas não solidificar completamente. Verta a gelatina azul-esverdeada sobre a gelatina de uva e ponha no frigorífico até solidificar.
5. Faça a outra metade de gelatina de maçã e deixe arrefecer mas não solidificar completamente. Quando a gelatina azul-esverdeada solidificar, coloque mais algumas gomas de insectos e também as formas de folhas feitas a partir das gomas longas. Tente espetar na vertical algumas tiras finas na gelatina. Coloque a gelatina verde em cima e deixe solidificar.
6. Sobre a camada verde, deite uma colher da “postura” feita de tapioca e decore com as uvas frescas de modo a que se pareça com lentilhas de água e nenúfares.
7. A última camada é mais fina e feita de gelatina transparente corada de azul. Siga as instruções do pacote para fazer aproximadamente 250 ml e adicione umas colheres de açúcar e corante azul para que fique azul clara. Deixe arrefecer mas não solidificar (se solidificar muito depressa poderá liquidificá-la voltando a aquecer. Pode ainda adicionar mais “insectos” ou “plantas” se desejar. Depois cubra com a gelatina azul clara e deixe solidificar.
8. Por fim ponha o chocolate em forma de rã perto da “postura” e.... **Mergulhe no charco! Humm mnhammii!**



Nenúfares



Lentilha-de-água



+ IDEIAS

- ✓ Procure gomas em forma de sapo para por no charco.
- ✓ Faça flores de nenúfar com banana fresca
- ✓ Use gelado de chocolate para fazer um fundo lamacento.
- ✓ Pode ainda esculpir animais a partir de frutas como morango ou maçã.
- ✓ Evite usar kiwi porque contem ácidos que impedem a gelatina de solidificar.