



pequenos
CURIOSOS



Pipoca

Livro XXII

Ilustradores Ilustres:

Marcus Vinícius

Gabriel Luz Costa Vieira

Taiza Gonzaga Lima

Jenifer Cristina G. Ribeiro

Marina Assunção Silva Jenifer

Tainá dos Reis

Salvina Vitória Vieira

Vanessa Cristina Silva

Maria Eduarda Barbosa

David Raphael Queiroga

Matheus Henrique Nunes

Ray Washington Brozinga

Pedro Henrique Silva

Edson Henrique Leite

Edilson Correia Silva

Ana Luíza Lopes Santos

Nibberty Félix Alves

Maria Clara Magalhães

Paola Pereira de Souza

Natally Ingrid

Camilly Vitória Cruz

Willian Gabriel Almeida

Nicolly Kidman

Professora: Elisângela Souza Pereira

Escola Estadual professor Gabriel Mandacaru

Diamantina- MG





Este livrinho quer ser lido por
muitos pequenos curiosos.

Assim que terminar a leitura, repasse para um
amiguinho seu!

Apresentação

Pequenos Curiosos é um projeto desenvolvido na Universidade Federal dos Vales Jequitinhonha e Mucuri com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais.

A ideia deste projeto é aproximar os pequenos curiosos da ciência por meio de livrinhos ilustrados por crianças que gostam de desenhar.

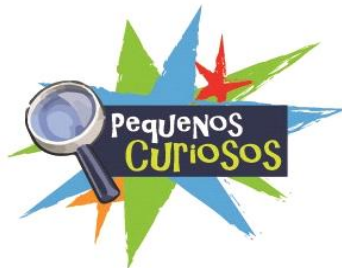
Nós acreditamos que, ao incentivar em nossas crianças o interesse pela ciência, apontamos um bom caminho para seu desenvolvimento e, conseqüentemente, para o desenvolvimento do País.

Esperamos que este livro possa contribuir para aumentar sua vontade de conhecer e aventurar-se no mundo da ciência.

Outros títulos da Coleção Pequenos Curiosos podem ser encontrados no site curiosos.

Boa leitura!
Flaviana Tavares





Pipoca

Caroline Vieira Longhini
Flaviana Tavares Vieira

1ª Edição

Diamantina – MG

2016

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra,
desde que citada a fonte.

TEXTO: Caroline Vieira Longhini

ADAPTAÇÃO: Flaviana Tavares

REVISÃO: Lucy Oliveira

ILUSTRAÇÃO: Alunos do 6º Ano do Ensino Fundamental da Escola
Estadual Professor Gabriel Mandacaru– Diamantina - MG

DIAGRAMAÇÃO E EDITORAÇÃO: Caroline Vieira Longhini

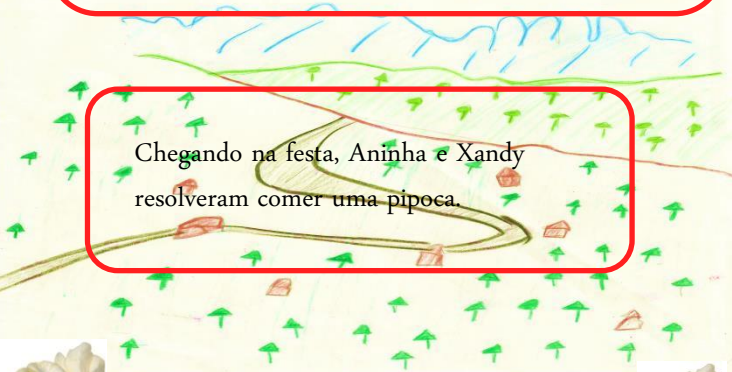
Ficha Catalográfica – Serviço de Bibliotecas/UFVJM
Bibliotecário Anderson César de Oliveira Silva, CRB6 – 2618.

L854p	Longhini , Caroline Vieira Pipoca / Caroline Vieira Longhini, Flaviana Tavares Vieira. – Diamantina, 2016. 23 p. : il. Pequenos Curiosos, 32 1. Literatura infantil. 2. Popularização da Ciência. 3. Alimentação. I. Vieira, Flaviana Tavares. II. Título. III. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. CDD 808.899282
-------	---

Elaborado com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).



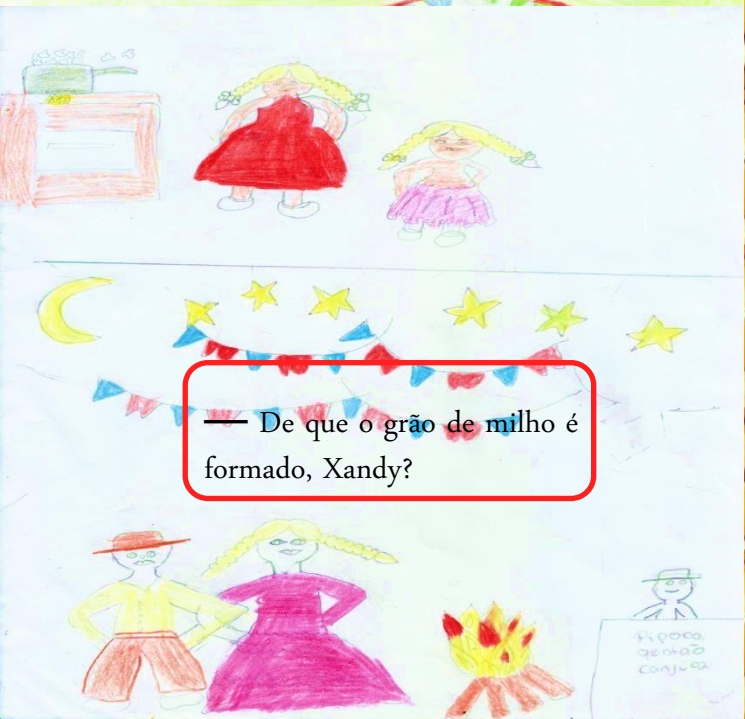
Um belo dia, Aninha acordou muito animada, pois era o dia de sua festa junina. Decidiu, então, acordar seu irmão Xandy para começar os preparativos e fazer algumas perguntas sobre a festa.



Chegando na festa, Aninha e Xandy resolveram comer uma pipoca.



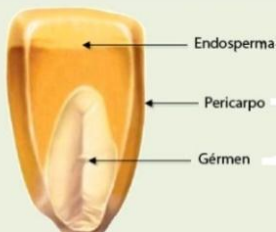
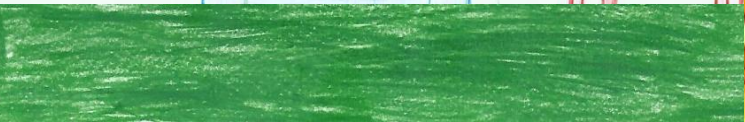
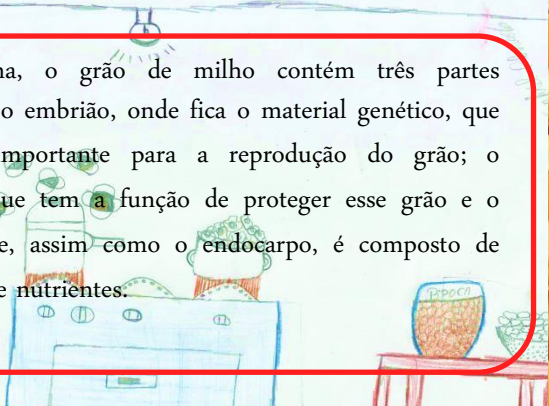
Como tinha acordado muito curiosa, Aninha continuou fazendo perguntas a Alexandre:



— De que o grão de milho é formado, Xandy?

Pipoca
quente
com leite
condensado

— Aninha, o grão de milho contém três partes importantes: o embrião, onde fica o material genético, que é a parte importante para a reprodução do grão; o endocarpo, que tem a função de proteger esse grão e o pericarpo que, assim como o endocarpo, é composto de amido, água e nutrientes.



— Xandy, e como o milho vira pipoca?

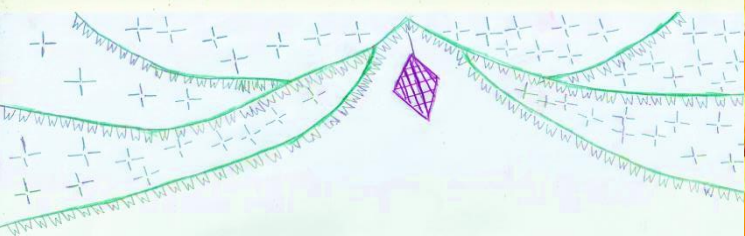


Aninha, é muito simples. Vou te explicar de um jeito que vai ser fácil entender.



— Então, conte logo, Xandy, estou muito curiosa!





Camilly

Acontece que o milho da pipoca possui em seu interior 60% de água. Daí, quando o óleo aquece, a água rapidamente vira vapor e esse vapor tenta sair empurrando a casca para fora.

Escola E. Prof. Gabriel Mandacari

Pipoca de milho

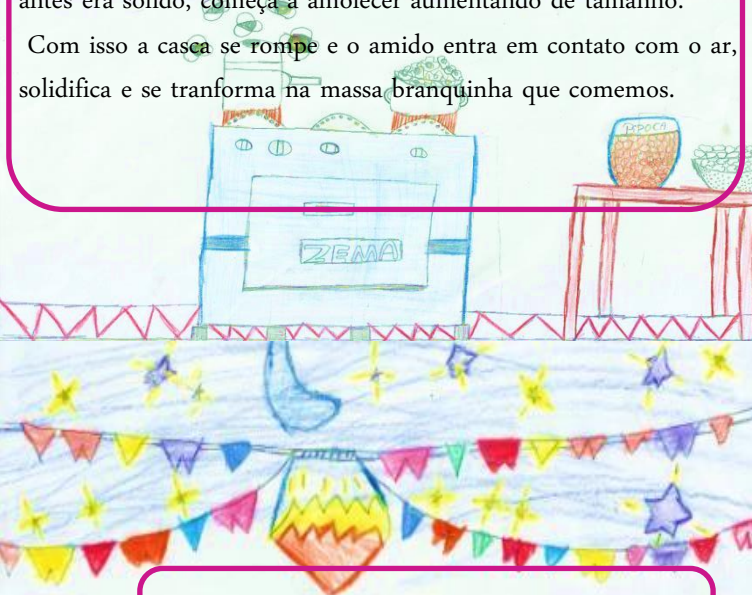
caldo canjica

brincadeiras

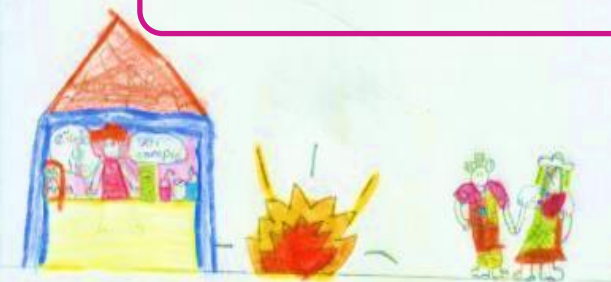


— Ao mesmo tempo, o amido contido no interior do milho, que antes era sólido, começa a amolecer aumentando de tamanho.

Com isso a casca se rompe e o amido entra em contato com o ar, solidifica e se tranforma na massa branquinha que comemos.

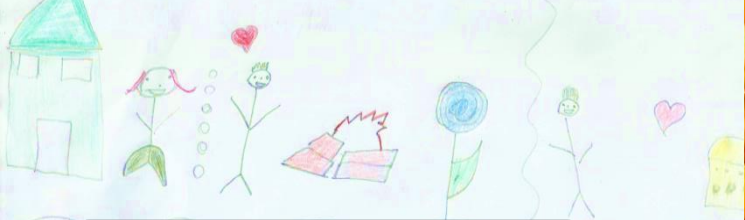


— Mas do que é feito essa massa? — Perguntou a pequena curiosa.

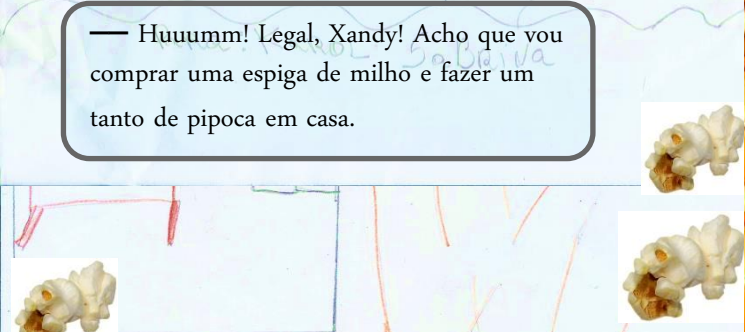




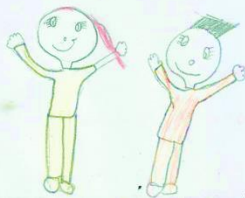
— Essa massa é feita de amido e fibra.



— Huumm! Legal, Xandy! Acho que vou comprar uma espiga de milho e fazer um tanto de pipoca em casa.

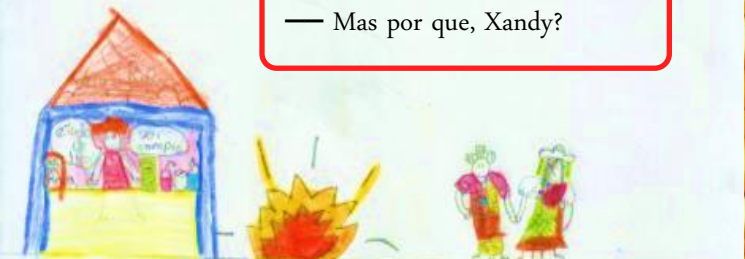


Nãããoooo, Aninha! Esse tipo de milho não dá.

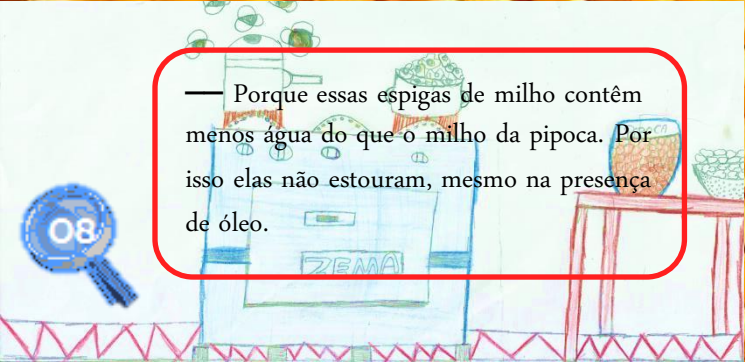




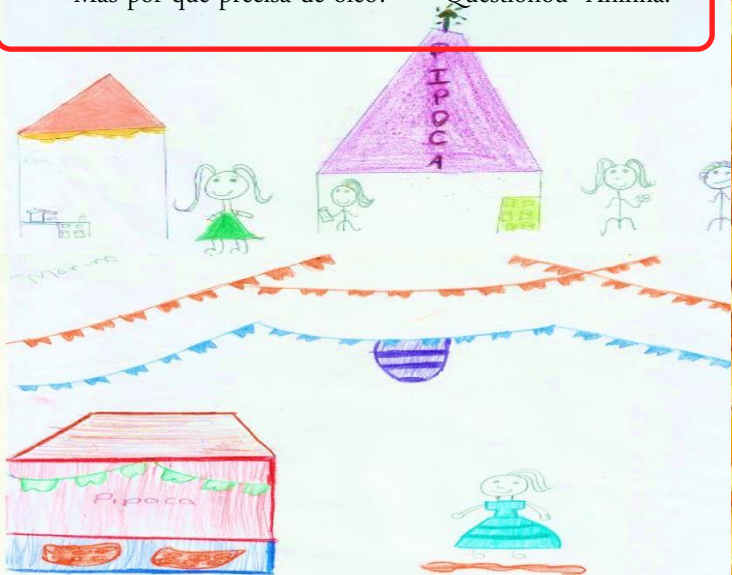
— Mas por que, Xandy?



— Porque essas espigas de milho contêm menos água do que o milho da pipoca. Por isso elas não estouram, mesmo na presença de óleo.

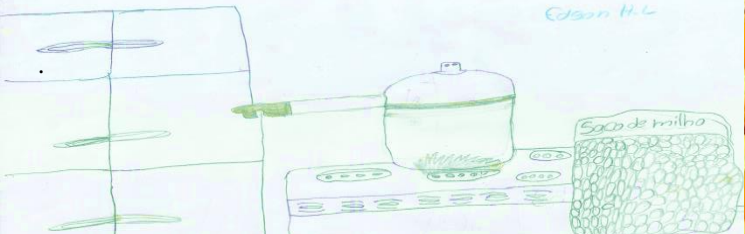


— Mas por que precisa de óleo? — Questionou Aninha.



— Porque sem o óleo a panela não aquece o suficiente para a água evaporar e transformar o milho em pipoca.

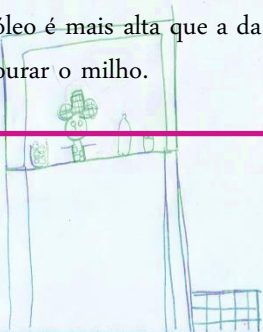


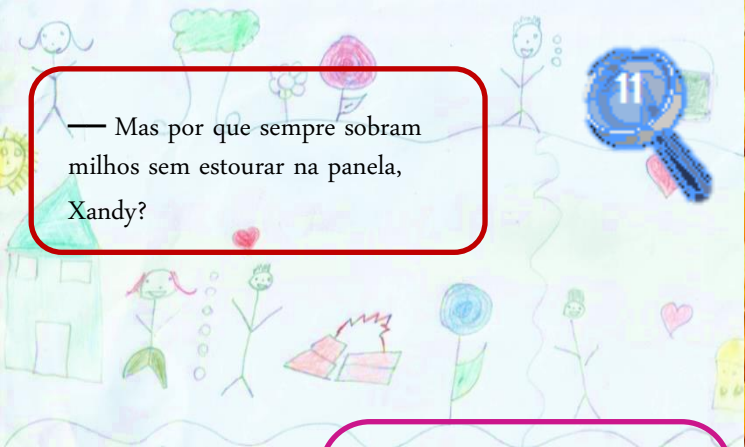


— Mas não aquece o suficiente por quê?
A panela fica tão quente!

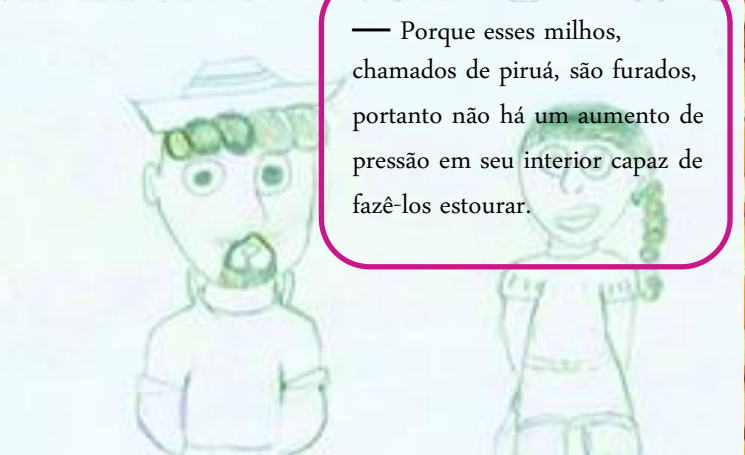


— É porque a água evapora a uma temperatura a partir de 100°C e, sem o óleo, isso não é possível, já que o milho só vira pipoca acima de 150°C . E como a temperatura de fusão do óleo é mais alta que a da água, ele consegue estourar o milho.





— Mas por que sempre sobram
milhos sem estourar na panela,
Xandy?

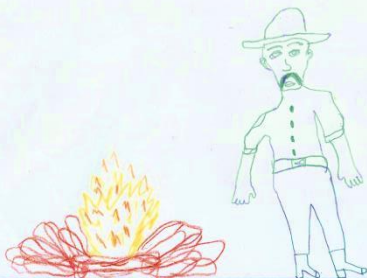


— Porque esses milhos,
chamados de piruá, são furados,
portanto não há um aumento de
pressão em seu interior capaz de
fazê-los estourar.



Reixo

— Quero fazer uma última pergunta, Xandy. Posso?



— Claro, Aninha, adoro tirar suas dúvidas.



— Por que a pipoca faz barulho quando está estourando na panela?



—Boa pergunta, Aninha. É porque quando a água atinge sua temperatura máxima dentro do milho, ela ganha pressão e quer sair de lá e acaba rompendo a casca do milho. Esse processo é que faz com que ouçamos aquele 'pop' que já vai dando água na boca.

pop



Metally Soged
Refo

— Humm, interessante! Gostei muito de aprender sobre a pipoca, Xandy.



— Que bom que gostou! O que acha de comermos uma pipoca agora? Já estou ficando com fome.



Olá Pequeno
Curioso



E você, já sabe como o milho de pipoca estoura?

Nosso email é
falecompequenoscuriosos@gmail.com

© 2014 Todos os direitos reservados. Todos os direitos reservados. Todos os direitos reservados.





Outros Livros

