

Livro V

pequenos
CURIOSOS

O Segredo do Bolo



Ilustrador
Ilustre



Letícia
Cazelli Pires

09 anos

"Gosto de brincar
com meus irmãos, de
desenhar e principal-
mente treinar
capoeira"





**ESSE LIVRINHO quer Ser Lido por
MUITOS pequenos CURIOSOS.**

**ASSIM que terminar a Leitura,
repassE para UM AMIGUINHO Seu.**

Apreensão



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

A Idéia desse projeto foi 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, estamos mostrando-lhes um bom caminho para o seu desenvolvimento e, como consequência 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 www.ufvjm.edu.br/site/pequenoscuriosos.

Desejo-lhes uma boa leitura !

Flaviana Tavares.



Fundação de Amparo à Pesquisa do
Estado de Minas Gerais



Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri



O Segredo do Bolo

1ª Edição

Diamantina – MG

Fundacpe

2012

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte. Esta publicação foi realizada com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais - FAPEMIG

TEXTO Flávia Tavares Vieira
REVISÃO Lucy Oliveira
ILUSTRAÇÃO Letícia Cazelli Pires
DIAGRAMAÇÃO e EDITORAÇÃO Bárbara Hannah
TIRAGEM 400 Exemplares / Segunda Reimpressão - 2013

Ficha Catalográfica

Preparada pelo Serviço de Biblioteca/UFVJM
Bibliotecária: Ieda Maria Silva – CRB-6º nº 1251

V657s
2012

Vieira, Flávia Tavares.
O segredo do bolo / Flávia Tavares Vieira . - Diamantina:
UFVJM, 2012.
12 p. : il.

Coleção: Pequenos Curiosos ; 5
ISBN 978-85-66314-04-5

1. Literatura Infantil. 2. Popularização da Ciência. I. Título.

CDD: 869.9282

—Olá, pessoal!

—Vocês já pensaram sobre o que faz o bolo ficar fofinho, fofinho?

—Vamos descobrir este segredo do bolo?



Um belo dia, eu e minha Irmãzinha estávamos brincando no quintal quando ouvimos nossa mãe nos chamar:

— Crianças, venham lanchar!

— Como foi bom ouvir isso! Estávamos famintos!

Nós paramos de brincar, lavamos nossas mãos e fomos para a cozinha fazer o lanche.

Na mesa tinha biscoitos, leite e um bolo bem fofinho.

Aninha serviu um pedaço de bolo e eu servi outro.



Depois de morder o bolo, a pequena Ana disse:

— Hum! Que bolo gostoso! Ele está tão fofinho!

Eu concordei dizendo:

— Hum! Está mesmo!



03

Então, Aninha, a pequena curiosa perguntou:

— Como é que se faz para o bolo ficar tão fofinho?

Logo eu a perguntei:

— Você está querendo descobrir o segredo do bolo?

— Sim, eu quero saber o que faz com que ele fique fofinho, fofinho. Ela respondeu.

— Eu já vi a mamãe preparar. Ela coloca farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga, leite e fermento. Mistura tudo e coloca no forno. Depois de algum tempo o bolo fica pronto e está fofinho, fofinho.

— Mas, o segredo, tcham, tcham, tcham, tcham . . . é o fermento.

— Como assim?
Pergunta Aninha

— Vou te explicar minha irmãzinha,



— Quando o fermento entra em contato com a umidade da massa do bolo, inicia-se uma reação química que libera gás. Quando a massa do bolo vai para o forno quentinho, a produção de gás aumenta um pouco mais e os gases que são produzidos tentam empurrar a massa do bolo para cima, fazendo-o crescer e ficar fofinho.



— Ah! Já sei! É por isso que quando nós mordemos um bolo fofinho, vemos alguns espaços vazios em forma de bolinhas. Falou Aninha.

— É isso mesmo! Estas bolinhas vazias no bolo são o resultado de uma reação química do fermento com a umidade da massa, formando um gás. Esse gás tenta escapar da massa e o resultado, é o que vemos: bolinhas ocas no bolo. São estes espaços vazios, estas bolinhas, que fazem o bolo ficar fofinho. Eu disse.

— Olha, Xandy, olha aqui neste pedaço de bolo! Tem as bolinhas de gás que a reação do fermento com a massa do bolo produziu. Disse Ana.

— Legal! Respondi a ela.

— E se não colocar fermento? O que acontece com o bolo? Continuou a perguntar a pequena curiosa.

— Se não colocar o fermento, não haverá formação de gás e o bolo não irá crescer. Ele ficará duro.



— O nome do gás que é produzido é dióxido de carbono.

— Dióxi... o quê? Não entendi. Disse a menina.

— Aninha, você não precisa saber o nome desse gás agora.

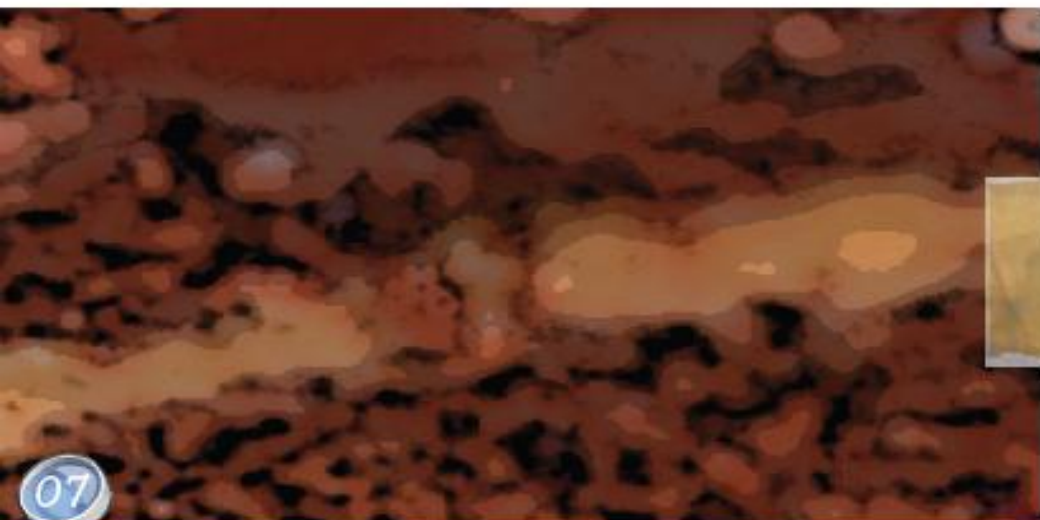
O importante é saber que ocorreu uma reação química que produziu um gás. Quando você crescer mais um pouco, vai estudar melhor este assunto. Disse a ela.




— Tudo bem! Concorda Aninha.

— Agora que você já conhece o segredo do bolo, termine seu lanche e vamos continuar brincando.

— Vaaamos!!!



OLÁ Pequeno
 **CURIOSO**

*Você descobriu o segredo do bolo?
Você sabia que acontece uma reação química que envolve o
fermento produzindo um gás?
Conte-nos o que achou.*

Nosso email é falecompequenoscuriosos@gmail.com



Outros livros

-O mistério do halo solar

-Ácido na cebola?

-Fogos de artifício

-O doce do algodão doce

-Pulseiras de luz

-Petróleo no pré-sal

-Sabonete colorido com espuma branca?

-Micróbios

-Salvem os sapos

O Segredo do Bolo



PROEXC

FAPEMIG

Fundação de Amparo à Pesquisa do
Estado de Minas Gerais



UFVJM

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Campus JK - Diamantina/MG
Rodovia MGT 367
Km 583, nº 5000 - Alto da Jacuba
Telefone: +55 (38) 3532-1200
(38) 3532-6000



9788500514045