

No Mundo da Ciência

A Estrela da Maçã

Já viste estrelas dentro de maçãs?



As estrelas surgem quando cortamos a maçã ao meio, no sentido horizontal, essa descoberta motivou o surgimento de várias histórias. Numa dessas histórias, aprendemos que, assim como nós, as maçãs podem ter cores, formas e tamanhos diferentes, mas sempre haverá uma estrela dentro dela. Vamos descobrir essa estrela? Que tal uma maçã agora?

consciênciaArte

Agora que descobriste a estrela da maçã podes fazer a tua arte com ela...



Sabias que...

Todos os tipos de maçã vieram de uma espécie de árvore chamada *Malus pumila*. Mas o enxerto permitiu que fossem criadas mais de 7000 variedades novas.

Enxerto: processo em que "colam" as melhores partes de macieiras diferentes, para criar uma nova variedade.



Isto é Ciência...

Uma semente de maçã contém cianeto, um veneno mortal para o homem! Mas NÃO TE ASSUSTES, o veneno está presente em quantidades pequenas por isso, não corres perigo se engolires uma semente.

Escola
Ciência
Viva



No Mundo da Ciência

Se gostares de culinária, com a ajuda de um adulto, poderás fazer um Bolo de Maçã.

Gostas da ideia?

Ingredientes:

- 3 maçãs;
- 150g de açúcar;
- 3 ovos;
- 80g de margarina vegetal derretida;
- 2 colheres de sopa de mel (opcional);
- 200g de farinha;
- 1 colher de chá de fermento em pó;
- 1 colher de sopa de amêndoas laminadas (opcional);
- Canela e açúcar q.b.

Como fazer:

1. Pré-aquecer o forno a 180°C. Untar uma forma de pyrex (tarteira) com margarina e polvilhar com açúcar. Reservar.
2. Descascar e descaroçar as maçãs. Partir em cubos, regar com umas gotas de limão e reservar.
3. Bater os ovos com o açúcar. Juntar a margarina amolecida e o mel e bater novamente. Juntar a farinha e o fermento e envolver.
4. Colocar a massa na forma reservada. Espalhar por cima da massa os cubos de maçã e as amêndoas laminadas.
5. Levar ao forno cerca de 30 minutos ou até estar cozido. Retirar do forno e polvilhar com um pouco de açúcar e canela em pó.

Escola
Ciência
Viva

