

MASSA DE MODELAR

Motivação

A experiência que estás prestes a fazer é muito caseira, porque basta entrares na cozinha para certamente encontrares todos os ingredientes de que precisas: farinha, óleo, sal e...adivinhaste! Água da torneira!

É com eles que vais fazer a tua massa de modelar ou plasticina, como também podemos chamar-lhe. Enquanto a crias com as tuas próprias mãos (é um material com características plásticas), vais perceber como cada ingrediente contribui para formar a massa com a consistência perfeita.

MASSA DE MODELAR

Experiência

PROCEDIMENTOS

1. Coloca a farinha numa taça e faz um pequeno buraco no meio;
2. Nele, junta o óleo ou azeite, o sal e a água da torneira;
3. Amassa bem até teres uma massa consistente;
4. Para criares cores diferentes, divide a massa em porções mais pequenas e junta a cada uma um corante ou especiaria (açafrão, paprika ou gengibre, por exemplo, e até mesmo café em pó):
5. Volta a amassar e depois molda as formas que a tua imaginação quiser!

MATERIAIS

- 100 ml de água da torneira
- 10 colheres de sopa de farinha de trigo
- Corantes alimentares ou especiarias (opcional)
- 1 colher de sobremesa de óleo alimentar ou azeite
- 1 colher de sopa de sal
- 1 taça para misturar

MASSA DE MODELAR

Explicação

Agente, os ingredientes desta experiência eram bastante simples, mas queres descobrir um pouco mais sobre cada um deles?

Começamos pela farinha: há muitos tipos de farinha, feitos com cereais diferentes, mas a sua composição inclui amido e proteínas. A água vem ajudar a hidratar os ingredientes secos que estamos a juntar. É ao misturar que, com as tuas próprias mãos, vais fazer com que as proteínas fiquem em camadas que envolvem o amido...e aí começamos a ter uma massa consistente. Neste processo, forma-se uma rede forte (glúten), um complexo de proteínas com propriedades elásticas, ou seja, que conseguimos moldar.

O papel do óleo é tornar mais fácil esta ligação (porque o glúten é insolúvel em água) e o sal ajuda a que a massa se torne mais forte e menos pegajosa!

MASSA DE MODELAR

Curiosidades

Se já tiveste a experiência de fazer pão ou se já viste alguém fazê-lo, de certeza que reconheceste quase todos os ingredientes desta massa de modelar. Para fazer pão, também se usa farinha, água e sal, amassando tudo muito bem.

Só que, ao fazer pão, há um ingrediente muito especial a adicionar: o fermento! Em tua casa, poderão conhecê-lo como “fermento de padeiro”, que serve para levedar a massa, tornando-a mais leve e fazendo-a crescer. Tu, caro Agente, ficas também a conhecê-lo como um conjunto de microrganismos unicelulares do grupo dos fungos – as leveduras *Saccharomyces cerevisiae*.

Como última curiosidade: estas leveduras são bem diferentes do fermento dos bolos, que tem por base um produto químico (bicarbonato de sódio).