ACTIVITAT 1 | POLOS DE XOCOLATA

T'agraden els polos de xocolata? Aquí en tens la recepta:

Ingredients

- 0,5 L de llet
- 100 – 150 g de cacau en pols

Elaboració

1. Barreja el cacau en pols amb unes gotes de llet fins que quedi ben desfet.
2. Afegeix la resta de la llet i barreja-ho fins que quedi tot ben dissolt.
3. Reparteix la barreja en uns motllos.
4. Col·loca un palet de fusta o de plàstic a cada motllo.
5. Posa-ho tot al congelador i espera un parell d'hores.

Ja tens els teus polos de xocolata! Bon profit!

1. En aquesta recepta es produeix un canvi d'estat. Al principi, la barreja de cacau i llet està en estat...

a. sòlid i, quan es treu del congelador, en estat líquid.

b. líquid i, quan es treu del congelador, en estat gasós.

c. gasós i, quan es treu del congelador, en estat sòlid.

d. líquid i, quan es treu del congelador, en estat sòlid.

2. Volem que la barreja per fer els polos de xocolata es refredi ràpidament. Per això, farem un experiment utilitzant quatre tipus de motllos que estiguin fets d'un material diferent: plàstic, alumini, vidre i suro. Escollirem el motllo en què la barreja es refredi abans.

Posem a cada motllo la mateixa quantitat de barreja de xocolata. Què més hem de tenir en compte per dur a terme l'experiment?

a. Els quatre motllos s'han de col·locar en quatre congeladors diferents.

b. Cada motllo s'ha de deixar refredar al congelador un temps diferent.

c. Cada motllo es posa al congelador en un moment diferent del dia.

d. Els quatre motllos s'han de col·locar en el mateix congelador.

ACTIVITAT 1 | POLOS DE XOCOLATA

3. A en Jaume, la Clara, la Berta i en Pol els agrada molt aquesta recepta i es posen a preparar-la. Però cadascú posa diferents quantitats d'ingredients. A la taula següent s'indica la massa de cacau en pols i el volum de llet que posa cadascú:

	JAUME	CLARA	BERTA	POL
Cacau en pols	100 grams	150 grams	100 grams	150 grams
Llet	0,5 litres	0,5 litres	1 litre	1 litre

Volem conèixer com influeix la massa de cacau en pols en el gust dels polos de xocolata. Quines de les receptes següents hauríem de comparar?

a. La de la Clara i la d'en Pol.

b. La d'en Jaume i la d'en Pol.

c. La de la Clara i la de la Berta.

d. La d'en Jaume i la de la Clara.

4. A partir de les dades de la taula de l'exercici anterior, indica quin dels quatre amics ha preparat els polos que possiblement tindran un gust de xocolata més intens?

a. En Jaume.

b. La Clara.

c. La Berta.

d. En Pol.

5. Els polos ja estan preparats! Estan boníssims! Quin gust de xocolata més fort! Quins dels sentits següents capten els sabors?

a. El gust i la vista.

b. El gust i el tacte.

c. El gust i l'olfacte.

d. La vista i l'olfacte.

6. Quina de les preguntes següents sobre els polos es podria investigar mitjançant experiments científics al laboratori?

a. Quins polos agraden més, els de xocolata, els de llimona o els de maduixa?

b. Quines marques de polos venen més polos de xocolata?

c. Quina quantitat d'energia aporten els polos de xocolata?

d. A quina època de l'any es consumeixen més polos?