



Delícias Moleculares

A gastronomia molecular combina a física e a química para transformar os sabores e as texturas dos alimentos. Nesta gastronomia, os *chefs* exploram a culinária usando instrumentos que estamos habituados a ver apenas num laboratório e ingredientes da indústria alimentar. O resultado é uma experiência gastronómica incrível. No portal *Molecular Recipes*, entramos no mundo da gastronomia molecular. Entramos e não queremos sair... O portal contém centenas de receitas usando diferentes técnicas de gastronomia molecular: esferificação, *sous vide*, géis, emulsões, espumas, entre outras.

Como exemplo, a preparação das esferas de mojito carbonatadas (ver imagem) recorre à técnica de esferificação inversa usando um sifão (*iSi whipper*) pressurizado com dióxido de carbono (CO_2). É fácil adquirir um destes sifões e as respetivas cargas de CO_2 numa loja *online*, a um custo muito baixo. Dos



Esferas de mojito carbonatadas. @Molecular Recipes.

ingredientes (também facilmente acessíveis) constam rum branco, sumo de lima, água, açúcar, gluconato de cálcio e lactato de cálcio (gluconolactato) e goma xantana. É também necessária água filtrada (ou com baixo teor de cálcio) e alginato de sódio para fazer o banho de alginato. Para decorar podem usar-se raspas de lima e folhas de hortelã. Quem quiser experimentar só tem que seguir a receita detalhada no *site*!

Veja mais em molecularrecipes.com

>

Vasco Bonifácio

vasco.bonifacio@tecnico.ulisboa.pt

Conversar Sobre Química



Reação da chuva dourada. @ChemTalk.

A *ChemTalk* é uma organização sem fins lucrativos dedicada à educação e divulgação científica, sob o lema “tornar a química divertida e fácil”. No portal podemos encontrar diversos tutoriais (ex. química geral, química orgânica, bioquímica), experiências e muitos recursos educativos, incluindo história da química, *podcasts*, entrevistas a químicos e infografias. No tutorial sobre precipitados e reações químicas de precipitação ficamos a saber que reações são estas, como se identificam, quais são as regras da solubilidade e como podemos usar esta informação no quotidiano. Podemos ainda testar os nossos conhecimentos sobre este tema e até fazer algumas experiências em que os precipitados deslumbram, como é o caso da *chuva dourada* (reação do nitrato de chumbo com o iodeto de potássio).

Veja mais em chemistrytalk.org

>

Vasco Bonifácio

vasco.bonifacio@tecnico.ulisboa.pt