

# OVO ESTRELADO "FALSO"

Normalmente, quando se estrela um ovo, usa-se óleo ou azeite. E se te disséssemos que também é possível "cozinhá-lo" em álcool etílico? Claro que **não é comestível**, mas é uma experiência gira, que também nos mostra, por exemplo, que é prejudicial para a saúde ingerir bebidas com álcool.

\*Pede ajuda a um adulto.

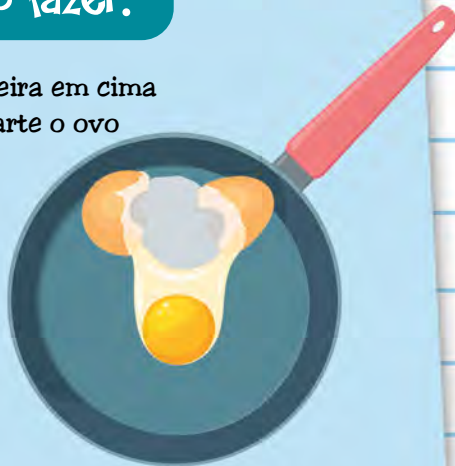
## Material:

- 1 frigideira funda
- 1 ovo
- 1 frasco de álcool etílico



## Como fazer:

1. Coloca a frigideira em cima de uma mesa e parte o ovo para dentro dela. Tem cuidado para que o ovo não se desmanche.



2. Despeja álcool etílico sobre o ovo, até este ficar completamente coberto.



3. Aguarda cerca de meia hora. Enquanto esperas, vai observando.



## O que acontece?

O ovo começa a ficar esbranquiçado e opaco. Terminados os 30 minutos, vais constatar que o teu ovo se tornou completamente branco, como se o tivesses estrelado.



## Porquê?

O ovo ficou branco porque o álcool etílico destruiu a albumina, a proteína do ovo, e recozeu-a. Mas isto não acontece somente com o ovo, mas com qualquer tipo de proteína. Assim, quando, por exemplo, as pessoas consomem bebidas alcoólicas à refeição, destroem os alimentos que ingerem e prejudicam a saúde. Porém, o álcool nunca é bom para o corpo humano, seja em que circunstância for.



## ENCONTRA O OBJETO

Neste quadro estão muitos objetos. Será que sabes quais são os que estão relacionados com a profissão de médico? Então, faz uma cruz sobre eles.

