|  |
| --- |
| **ILUSÕES 2** |

Atividade de Ciências Físicas e Naturais

Período 1 - Atividade 16

elaborada por Johann Portscheler

*Vamos investigar!*

Olá,

Hoje iremos conhecer uma ilusão que não percebemos facilmente: a ilusão de paladar.

Para isso, faremos um experimento. Os materiais são simples e fáceis de encontrar. Vamos precisar de canela em pó e uma colher de café.

Realize o experimento seguindo a risca todas as instruções, caso contrário, são grandes as chances de não funcionar.

Divirta-se!

|  |
| --- |
| **ORIENTAÇÕES**   * Antes de iniciar sua atividade:   + leia a atividade com atenção; * Respondendo o questionário *online*:   + acesse o link do questionário *online* clicando na imagem abaixo;   + preencha corretamente seu e-mail, pois ele será usado para enviar suas respostas para você ao final da atividade.   + todos os pontos do questionário são obrigatórios.     **Observação:** todas as atividades devem durar o tempo máximo de 45 min para cada aula que você teria da disciplina de Ciências naquele dia. Sendo assim, mesmo que não tenha terminado a atividade, faça o envio da atividade pelo *Moodle*. |

\* \* \*

**Canela**

Canela é uma especiaria obtida a partir da casca interna de várias espécies de árvores do género *Cinnamomum* (família *Lauraceae*). Seu pó é usado tanto em alimentos doces como em salgados pelo mundo, aqui no Brasil está associada a diversas receitas doces como curau-de-milho, cappuccinos, cafés, mousses etc. O termo "canela" também se refere à cor acastanhada da especiaria depois de moída. A canela obtida a partir da espécie *Cinnamomum verum* é frequentemente considerado como "canela verdadeira", mas a maioria das canelas que circulam no comércio internacional são derivadas de espécies relacionadas, em especial de *Cinnamomum cassia*, a "cássia". Por serem utilizadas na produção da especiaria homônima, canela é o nome comum de mais de uma dezena de espécies do género *Cinnamomum* e das especiarias produzidas a partir do seu ritidoma. Apenas algumas espécies de *Cinnamomum* são cultivadas comercialmente para produção das especiarias.

(Wikipédia)

\* \* \*

*Proposta:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Início** | **Término** | **Total** | **D.P.O.** |
| 00:00 | 00:00 | 00 min | 000 |

**Pergunta: o cheiro da canela influencia em seu sabor?**

Abra o pacote ou pote com canela e cheire.

Em seguida, aguarde 15 min para dar continuidade ao experimento.

**1. Hipótese:** (escreva aqui sua hipótese com base no texto e no cheiro que sentiu: que gosto você acha que a canela tem e se seu saber é influenciado por seu cheiro)

**2. Teste de hipótese:**

Peça a ajuda de alguém para abrir o pote ou pacote de canela em pó - isso deve ser feito com seu nariz tampado, você não pode sentir o cheiro da canela.

Usando a colher de café, pegue uma pontinha de colher de canela (não pegue muito).

Ainda sem cheirar a canela e sem ficar respirando pela boca (para que o cheiro não entre pela boca), coloque o pó na boca e faça com que o pó de canela misture-se com sua saliva. Tente espalhar o máximo de pó por sua língua.

Sinta bem o sabor.

**3. Resultados:** (escreva aqui seus resultados: que sabor você sentiu e se o cheiro da canela combina com esse sabor)

**4. Conclusão:** (escreva aqui a resposta à pergunta inicial: o cheiro da canela influencia em seu sabor?)