

Misturando um Grogue

Equipamento:

Béquer (250 mL)
Vidro de relógio como tampa
Bico de Bunsen, tripé e tela de amianto com centro de cerâmica (ou chaleira elétrica)
Copo para grogue
Bastão de vidro



“Produtos químicos”:

Rum
Água
Açúcar refinado ou cubos de açúcar

Segurança:

–

Procedimento:

Preparação: Cerca de 200 mL de água são colocados no béquer e aquecidos até ferver sobre o bico de Bunsen. Como alternativa, pode-se usar uma chaleira elétrica.

Procedimento: Duas ou três colheres de chá de açúcar (ou dois ou três cubos de açúcar) são colocados no copo para grogue. A seguir, o copo é preenchido até a metade com água fervente. A mistura é agitada até que o açúcar se dissolva completamente. Em seguida, o rum é adicionado e a mistura é agitada novamente.

Observação:

O resultado é uma nova fase mista homogênea.

Explicação:

As duas fases mistas originais, a solução aquosa de açúcar e o rum (que pode ser entendido aproximadamente como uma fase mista de etanol e água), foram misturadas dando origem a uma nova fase mista, o grogue, que é uma bebida alcoólica quente, popular em alguns lugares de inverno frio.

Descarte:

Pode-se beber o grogue.



Fonte: Wikipedia