

CONVEGNO DI STUDIO
“LA CONOSCENZA DEL MONDO RICORDANDO DANIELA FURLAN”
21 GIUGNO 2011

LABORATORIO
CIOCCOLATA E CIOCCOLATINI
Di Anna Aiolfi



CONSEGNE

Fate fondere il cioccolato a bagnomaria, controllando con i termometri ad intervalli di tempo regolari la temperatura dell'acqua e del cioccolato.

Nel frattempo preparate gli stampini per i cioccolatini utilizzando la stagnola e i bicchierini da caffè.

Quando il cioccolato sarà fuso versatelo negli stampini.

Lasciate passare il tempo necessario prima di estrarre i cioccolatini dagli stampini.

L'attività può essere ripetuta usando il cioccolato preventivamente grattugiato.

Cosa osservate durante la fusione del cioccolato a pezzi e del cioccolato grattugiato?

Cosa si vede e cosa si sente?

Cosa osservate durante la solidificazione del cioccolato? Per vedere meglio, fate cadere prima una goccia di cioccolato fuso, poi più gocce una sull'altra, su una carta stagnola o su una superficie liscia. Rappresentate con un disegno il cioccolato quando è duro e quando è mollo, dando una spiegazione anche con le parole.

Cosa immaginate succeda anche a livello microscopico durante il processo di fusione e di solidificazione? Per spiegare provate a usare alcune metafore e disegni schematici.

Quali sono le proprietà del cioccolato in tavoletta, del cioccolato fuso e del cioccolatino? Ci sono proprietà che rimangono inalterate? Fate elenchi di parole e successivamente riflettete sulle parole utilizzate.

Perché si utilizza il bagnomaria? Compilate una tabella o un grafico che tenga conto del tempo che passa e del variare della temperatura dell'acqua e del cioccolato durante la fusione.

Che cosa succederebbe al cioccolato se fosse messo nel pentolino a contatto diretto con il fornello? Che cosa si otterrebbe? Provate con un pezzetto di cioccolato e incendiatene i residui con un fiammifero.