

A carne já está na churrasqueira!!!!



Aí chegam latas e mais latas de cerveja. Estupidamente quentes. Como gelar?



O professor Cláudio Furukawa, do Instituto de Física da USP vai responder essa questão



1) Gelo no isopor



2) Para cada saco de gelo, coloque 2 litros de água



3) 1/2 kg de sal



4) 1/2 garrafa de álcool



A água aumenta a superfície de contato, o sal reduz a temperatura de fusão do gelo (ele demora mais para derreter) e por uma reação química o álcool retira calor.

Os físico-químicos denominam o líquido de "*mistura frigorífica*": **GELO, ÁLCOOL, SAL E ÁGUA**



A mistura frigorífica é barata e a cerveja fica no ponto de bala em

3 minutos

Lembre-se de lavar a latinha ao retirá-la do isopor de forma a eliminar o gosto meio salgado que fica na tampa da lata.



Vale lembrar que a técnica funciona também para garrafas pet de refrigerantes e latinhas em geral.

