



Experimental

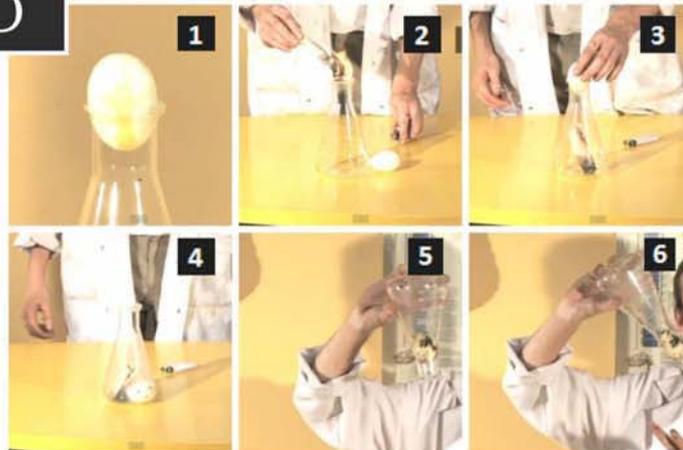
O OVO ENGARRAFADO

1. O QUE VAMOS PRECISAR?



- 1 OVO COZIDO (DESCASCADO)
- UM PEQUENO PEDAÇO DE PAPEL
- FÓSFOROS (OU ISQUEIRO)
- ERLLENMEYER (OU GARRAFA)

2. MÉTODO



3. CONCLUSÃO

E PORQUE É QUE ISTO ACONTECE? QUANDO O PAPEL É ACESO, A REACÇÃO DE COMBUSTÃO CONSUME UM DOS CONSTITUENTES DO AR CONTIDO NO RECIPIENTE, O OXIGÉNIO, O QUE LEVA AO AQUECIMENTO DO AR NO INTERIOR DO RECIPIENTE, FAZENDO-O EXPANDIR, AUMENTANDO ASSIM A PRESSÃO. O AR AQUECIDO EMPURRA O OVO DA ENTRADA DO RECIPIENTE, FAZENDO PARECER QUE O MESMO SALTA. À MEDIDA QUE O AR ARREFECE, O OVO DEIXA DE SALTAR E SELA A ENTRADA DO BALÃO. AGORA EXISTE MENOS AR NO INTERIOR DO BALÃO DO QUE INICIALMENTE, POR ISSO O MESMO EXERCE UMA PRESSÃO MENOR. QUANDO A TEMPERATURA DENTRO E FORA DO BALÃO É IGUALADA, EXISTE PRESSÃO POSITIVA SUFICIENTE FORA DO RECIPIENTE DE MODO A EMPURRAR O OVO PARA DENTRO. AO SOPRAR PARA DENTRO DO ERLLENMEYER, A PRESSÃO NO INTERIOR AUMENTA, SENDO RELATIVAMENTE SUPERIOR À PRESSÃO ATMOSFÉRICA, O QUE LEVA NOVAMENTE À SAÍDA DO OVO.