

Mixologia Molecular



O verão já terminou, mas o tempo ainda convida a uma bebida fresca. Os químicos, melhor que ninguém (diria), são especialistas em misturas. Mas a arte de misturar matérias-primas nem sempre conduz a uma reação química, podendo em muitos casos conduzir a uma experiência sensorial (inesquecível...). A mixologia molecular está na moda e nas mãos de *barmans* profissionais. Se eles conseguem, a nós basta-nos querer. Desafio lançado! Difícil será apenas escolher sabores e texturas. No site *Cocktail Ways* encontramos inspiração e instruções detalhadas. Para os amantes da química das antocianinas e dos sabores da caipirinha sugiro a *Caipirinha de manga que muda de cor*. O segredo do cocktail está nas flores da ervilha azul (*Clitoria ternatea*), a química já todos conhecem... só falta provar!



Preparação da caipirinha de manga. @ *Cocktail Ways*.

Veja mais em cocktailways.com/category/mixology/molecular-mixology-recipes

>

Vasco Bonifácio

vasco.bonifacio@tecnico.ulisboa.pt

GARDEN
DESIGN



Flores comestíveis, lavanda e chagas. @ *Garden Design*.

Flores Comestíveis

Na natureza encontramos milhares de espécies de plantas, cujas flores, pelas suas fragrâncias e cores, desafiam os nossos sentidos. Embora possa parecer exótico, muitas flores são comestíveis e são usadas em saladas, molhos, sobremesas e bebidas. Nas bebidas são muitas vezes exploradas as suas cores vivas, devidas na sua maioria à presença de carotenoides, betalaínas e antocianinas. As flores contendo antocianinas, devido à sua variação de cor com o pH, são muito atrativas para a preparação de bebidas. Um exemplo interessante é o caso de alguns tipos de gin contendo antocianinas (pH ca. 6,0), os quais sofrem mudança de cor com a adição de água tônica (pH ca. 2,5).

Veja mais em www.gardendesign.com/flowers/edible.html

>

Vasco Bonifácio

vasco.bonifacio@tecnico.ulisboa.pt