



DESPLUGA AI



*Atividades divertidas e off-line
com lógica de programação*

ESPECIAL DE PÁSCOA





Especial de Páscoa



Um ovo, dois ovos, três ovos pra mim?



Se te perguntarem o que você mais gosta na Páscoa, qual seria a sua resposta? É muito provável que você responda que são os ovos de chocolate! Que tal, então, aprender a fazer o seu próprio ovo de Páscoa e, de quebra, aprender sobre dados e sistemas? Nessa atividade, você também vai aprender a montar uma divertida caça ao ovo!



Input e Output:

O processo de transformação

Mas o que sistemas e dados têm a ver com ovo de Páscoa? Muita coisa. Afinal, para fazer com que o chocolate se torne um ovo, um processo de transformação acontece, assim como ocorre com os dados de um sistema. Esse processo de transformação é constituído de **'Inputs'** (entradas) e **'Outputs'** (saídas). Um exemplo é quando você digita algo no teclado do seu celular (*input*) e o que você escreveu aparece na tela (*output*).

Podemos dizer, então, que o chocolate em barra é o **'Input'** e o ovo de Páscoa o **'Output'**.

Sabendo disso, temos abaixo uma receita, para que, junto com a sua família, você faça o seu próprio processo de transformação!



Receita

Ingredientes:

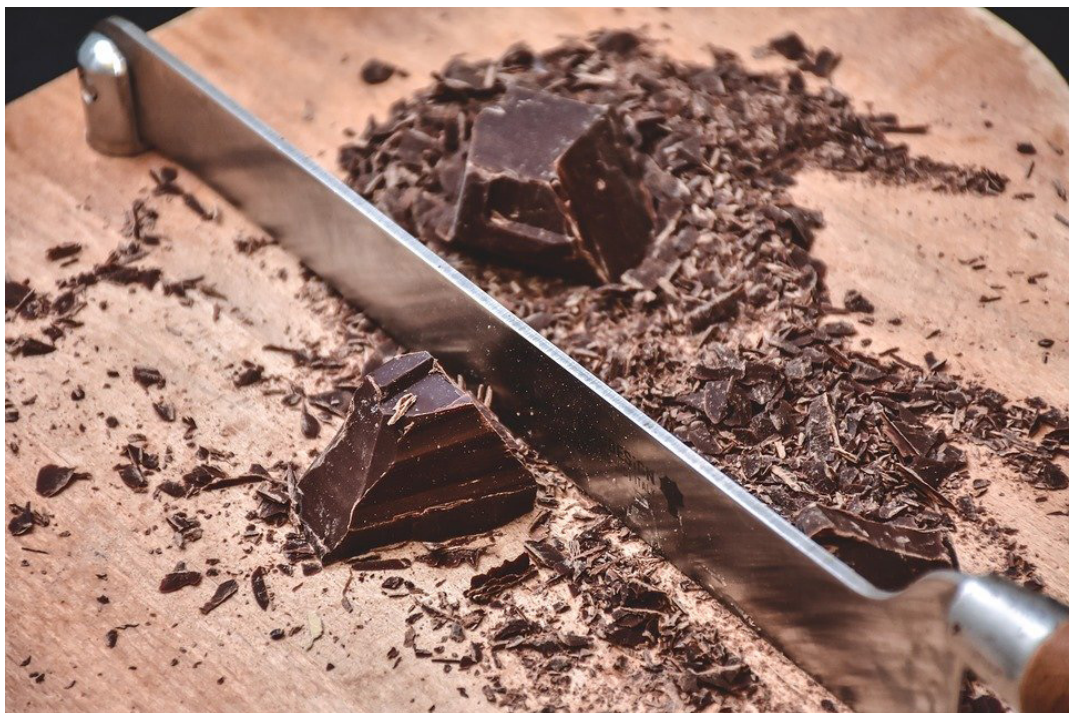
- 1 kg de chocolate ao leite (ou meio amargo)
- Forma para ovos do tamanho que você preferir



Modo de fazer:

Passo 1

Pique o chocolate em pedaços bem pequenos e coloque-os em uma tigela de vidro (que possa ir ao micro-ondas).



**Passo 2**

Derreta o chocolate, em intervalos de trinta segundos, mexendo bem com a ajuda de uma espátula, entre um intervalo e outro. Se preferir, derreta o chocolate em banho-maria, no fogo baixo, sempre mexendo.

**Passo 3**

Depois que o chocolate estiver derretido, despeje-o em uma superfície de mármore bem limpa e lisa. Em seguida, com a ajuda de uma espátula, vá fazendo movimentos circulares no chocolate derretido, até que ele esfrie e fique na temperatura ambiente. Então, transfira-o novamente para a tigela de vidro.



**Passo 4**

Com uma espátula de silicone ou colher, forre a parte interna das formas com chocolate derretido. Coloque as formas viradas para baixo e leve-as para a geladeira por dez minutos.

**Passo 5**

Passados os dez minutos, retire uma das formas da geladeira, faça mais uma camada de chocolate por cima e coloque-a de novo na geladeira, por mais dez minutos. Então, retire-a novamente da geladeira e faça mais uma camada de chocolate por cima. Desta vez, você deverá deixá-la na geladeira por quinze minutos ou até o chocolate ficar bem firme e opaco. Repita esse mesmo processo com a outra metade da forma.



**Passo 6**

Depois disso, retire as duas formas da geladeira. Desenforme colocando as formas viradas para baixo em uma superfície limpa e lisa. Para ajudar a desenformar, faça uma leve pressão com as mãos na parte de cima da forma. Caso seja necessário, apare as bordas, para que as duas metades possam se unir e formar um ovo de Páscoa.

**Passo 7**

Você pode embalar depois, da maneira que achar mais bonito!





Caça aos Ovos de Páscoa

Com os ovos em mãos, já pensou em deixar a Páscoa, na sua casa, mais divertida? Então, vamos criar agora uma caça aos ovos!



A brincadeira

Passo 1

Escolha um ambiente da casa para esconder o ovo.

Passo 2

Você irá escrever 5 pistas. Escreva primeiro uma pista (1) que leva ao local em que o ovo está escondido. Esconda essa pista longe de onde o ovo está. Escreva outra pista (2) que leva ao local onde a primeira pista (1) está. Esconda-a longe da primeira pista. Siga esse processo até a quinta pista, que deverá ser entregue à pessoa que vai procurar pelo ovo. Sendo assim, as pistas seguirão essa lógica:

Pista 5 leva → Pista 4

Pista 4 leva → Pista 3

Pista 3 leva → Pista 2

Pista 2 leva → Pista 1

Pista 1 leva → Ovo de Páscoa!

Passo 3

A pessoa que vai procurar pelo ovo, só receberá a última pista. Para encontrar as próximas e, por último, o ovo, terá que raciocinar!

Dicas:

Vocês podem sortear, entre os membros da sua família, quem vai preparar a caça ao ovo de quem! Com os ovos todos encontrados, a tarefa é se deliciar com os chocolates!

Boa Páscoa!





Referências - imagens

Pag. 3:

<https://pixabay.com/pt/vectors/barra-de-chocolate-brown-doces-306132/>

<https://pixabay.com/pt/photos/chocolate-escalas-faca-cozinha-2360225/>

Pag. 4:

<https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/culinaria/como-derreter-chocolate-em-banho-maria-confira-o-passo-a-passo,d0a17105d8971c30cd27ce5ea7cf1d254g1jwpd0.html>

<https://melimelochocolat.com/temperagem-do-chocolate-3-erros-que-voce-pode-estar-cometendo/>

Pag. 5:

<https://www.oquecomerhoje.net/2010/03/ovo-de-pascoa-caseiro-receita-passo.html>

Pag 6:

<https://www.oquecomerhoje.net/2010/03/ovo-de-pascoa-caseiro-receita-passo.html>

https://pt.wikipedia.org/wiki/Ovo_de_P%C3%A1scoa#/media/Ficheiro:Easter-Eggs-1.jpg

Pag 7

<https://pixabay.com/pt/vectors/p%C3%A1scoa-bunny-coelho-lebre-bonito-4606369/>

Be Happy.



happycodeschool.com

[f/happycodebr](https://www.facebook.com/happycodebr)

[t/happycodebr](https://www.instagram.com/happycodebr)

[@happycodebr](https://www.instagram.com/happycodebr)

[vHappy Code](https://www.youtube.com/channel/UC...)