

Barômetro (Projeto I)

Material necessário: Tesoura, fita adesiva, uma bexiga, um pote (ou jarro) de vidro, um elástico, um canudo, um pedaço de papel e lápis.

- Sopre a bexiga até enchê-la para lacear a borracha. Quanto mais tempo a bexiga permanecer preenchida, melhor. Esvazie e corte o bico da bexiga.
- Estique a bexiga sobre a boca do pote de modo a vedá-lo, deixando a bexiga bem esticada. Fixe a bexiga ao pote com o elástico. A vedação deve ser perfeita, de modo a evitar espaços por onde possa entrar o ar.
- Cole com a fita adesiva 1 a 2 cm da ponta do canudo na borda do pote, sobre a bexiga, na direção radial. O canudo será a agulha indicadora do seu barômetro.
- Fixe o pedaço de papel a uma parede, aproxime o barômetro com o canudo apontado para o papel e, com um lápis, faça uma marca na altura em que estiver a ponta do canudo. Escreva ou ilustre, ao lado da marca, uma descrição de como está o clima no momento. Deve haver espaço no papel, abaixo e acima, para fazer novas marcações.
- Observe regularmente o seu barômetro e as variações nas indicações dele. Para cada nova indicação, faça novas marcações com novas descrições (ensolarado, nublado, chuvoso, ventos). Tente fazer as leituras a uma mesma temperatura, para conseguir resultados mais coerentes.

Barômetro (Projeto II)

Material necessário: Três lápis compridos ou palitos de churrasco, uma garrafa plástica de 600 ml, massinha de modelar, fita adesiva colorida, tesoura, um prato fundo e corante alimentar ou aquarela.

- Cole os três lápis ao redor da garrafa plástica, equidistantes uns dos outros, na direção longitudinal. As pontas dos lápis deverão ficar 1 cm acima da boca da garrafa. Coloque uma bolinha de massinha em cada uma destas pontas. Preencha metade da garrafa com água colorida.
- Preencha o prato quase completamente com água e adicione o corante/aquarela à água.
- Vire a garrafa dentro do prato, sem deixar que saia a água no seu interior. Pressione as pontas dos lápis com massinha contra o fundo do prato para fixar o conjunto. A boca da garrafa deve ficar imersa na água contida no prato.