

RECEITA DA PAPA ESCURA DE MOSCAS: (3LITROS)

INGREDIENTES

- 3 Litros de água destilada
- 154 g Farinha de milho integral
- 28 g Agar
- 78 g Levedura de cerveja
- 160 ml de Melaço
- 113,7 g Niapagin
- 900 ml Etanol absoluto

MATERIAL

- 1 Panela com capacidade de, pelo menos, 4 litros
- 1 Colher de pau
- Placa de aquecimento (ou equivalente)
- Varinha mágica
- Balança
- Espátulas
- 4 gobelés
- 1 proveta
- Termómetro
- 1 Caneca com bico
- Tabuleiro
- Algodão em rama hidrofóbico (Nota: o algodão branco não pode ser usado por ser hidrofílico)
- Tubos de cultura de moscas (Figura 1-A)

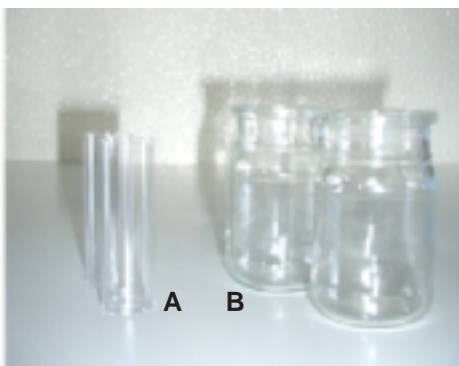


Figura 1

Nota: como alternativa mais económica, podem usar-se frascos de vidro (B) de iogurte devidamente lavados com lixívia e um escovilhão. No final da lavagem deve passar por água destilada. A secagem pode ser feita ou ar ou na estufa.

PROCEDIMENTO

A papa deve ser preferencialmente preparada de manhã (por volta das 9 horas)

- Colocar na panela 2 litros de água
- Colocar a panela a aquecer na placa
- Enquanto a água aquece, pesar num gobelé o agar
- Medir num gobelé o melaço
- Noutro gobelé juntar a farinha de milho e a levedura (pode pesar em conjunto), e juntar 600ml de água destilada, ralando tudo com a varinha mágica para não fazer grumos
- Quando a água da panela estiver a fumejar juntar o melaço e mexer com a colher de pau;
- Seguidamente juntar o agar mexendo sempre com a colher de pau
- Juntar, por fim, a mistura da farinha com a levedura de cerveja. Para limpar bem o gobelé juntar os restantes 400 ml de água que sobram e colocar na panela
- Mexer sempre a papa com a colher de pau para não pegar no fundo, até ferver;
- Tirar a panela da placa
- Deixar arrefecer até que a temperatura seja inferior a 60 °C (medir com o termómetro);
- Diluir o Niapagin (antifúngico) no etanol absoluto
- Quando a papa estiver a sensivelmente aos 57-58 °C misturar 106 ml da solução de Niapagin misturando com a colher de pau; (Nota: o Niapagin evapora a 60°C)
- Virar uma porção da papa para uma caneca de bico
- Verter cuidadosamente para os tubos, que devem estar colocados no tabuleiro, de modo a completar cerca de um terço do tubo
- Sempre que verter papa da panela para a caneca de bico deve mexer com a colher de pau para misturar o Niapagin
- Tapar com um tecido de nylon e colocar num ambiente seco (sem correntes de ar), como mostra a figura 2



Figura 2

- Por volta das 16-17 horas (se a papa estiver sólida e se as paredes do tubo não tiverem água), os tubos estão prontos a tapar com um pouco de algodão em rama (Figura 3)

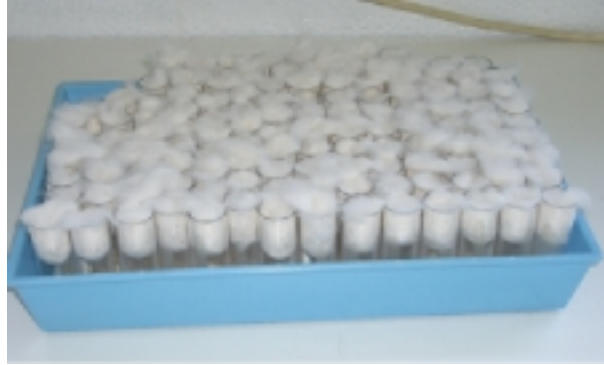


Figura 3

- Os tubos estão prontos a ser usados, se pretender usá-los mais tarde pode conservá-los numa arca a 4°C.