



### Mezclas sorprendentes

En los laboratorios, los químicos observan las reacciones entre diferentes productos. ¿Podemos hacer lo mismo en la cocina?

#### La experiencia

- 1 En cada vaso y sobre el lavamanos, mezcla de dos en dos todos los productos, utilizando para medirlos la cucharilla o la cuchara.
- 2 Remueve tus mezclas con la cuchara.
- 3 No olvides lavar, y luego secar las cucharas cuando pases de una mezcla a la otra.
- 4 Traza un cuadro en el que cada línea y cada columna corresponda a un producto. Anota lo que ha sucedido en las casillas donde coinciden los productos que has mezclado. ¿Qué observas?



- \_\_\_\_\_ 2 ó 3 vasos
- \_\_\_\_\_ 1 cucharilla
- \_\_\_\_\_ 1 cuchara
- \_\_\_\_\_ Vinagre
- \_\_\_\_\_ Sal
- \_\_\_\_\_ Azúcar
- \_\_\_\_\_ Arena
- \_\_\_\_\_ Pimienta
- \_\_\_\_\_ Agua
- \_\_\_\_\_ Aceite
- \_\_\_\_\_ Líquido detergente
- \_\_\_\_\_ Tiza desmenuzada en polvo
- \_\_\_\_\_ 1 hoja blanca
- \_\_\_\_\_ 1 lápiz
- \_\_\_\_\_ 1 lavamanos

#### La explicación

¡Observamos reacciones asombrosas!

Algunas mezclas producen burbujas de gas (vinagre y tiza). En otras no pasa nada, pero algunos productos que no se mezclan flotan los unos sobre los otros (agua y aceite, agua y arena, agua y tiza, agua y pimienta, aceite y arena, aceite y pimienta, aceite y sal, aceite y líquido para fregar, aceite y vinagre, etc).

Otros productos parecen desaparecer cuando se mezclan con otro (agua y sal, agua y azúcar, agua y vinagre).

#### La aplicación

Los químicos clasifican los productos según el tipo de *reacción* que son capaces de producir cuando están mezclados entre sí. Esto permite prever los productos que hay que poner a reaccionar juntos para obtener nuevos resultados.

Introducción  
 Ficha de historia  
 Ficha de futuro