



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



MUSEO DE LOS NIÑOS

www.curiosikid.com

Museo de los Niños de Caracas (2002)
 Basado en MILSET: "Vivir de mil maneras",
 L'enciclopédie pratique "Les Petit Debrouillards",
 Tomo n° 3. Paris, Albin Michael, 1999.