

Caramelos de cristal.



Algunas veces cuesta creer lo increíble y al mismo tiempo entretenida que pueden llegar a ser los experimentos, especialmente si es mezclando diferentes sustancias y aún mejor si estos terminan en un rico y delicioso dulce o caramelo para disfrutar. Este experimento te ayudará a reconocer las distintas fases en que puede pasar el agua y que procesos pueden favorecerse en cada una de estas etapas.

Materiales necesarios:

- Es importantísima la ayuda de un adulto.
- Tazón con medidas.
- Un litro de agua.
- Sartén u olla vieja.
- Fuego de la cocina.
- Azúcar.
- Cuchara de palo.
- Pequeños moldes para cocina de papel.
- Bombillas.
- Plástico para envolver.

Desarrollo del proyecto:

- 1.-** Vierte media taza de agua en tu olla o sartén. Lentamente añade una taza de azúcar mientras revuelves. Deja de añadir el azúcar en el momento en que esta ya no se disuelve más en el agua.
- 2.-** Calienta tu mezcla a fuego lento por unos dos a tres minutos o hasta que el azúcar comience a diluirse nuevamente. Añade el resto del azúcar que no alcanzaste a diluir anteriormente.
- 3.-** Una vez disuelta, sube el fuego a medio hasta que hierba. Déjala hervir por un minuto o hasta que la solución espese y se vea muy clara.
- 4.-** Cuidadosamente vierte el contenido en cada uno de tus moldes de papel. Espera que enfríen levemente por unos minutos y envuelve cada uno de ellos con el plástico para envolver. Ten mucho cuidado de no quemarte. Si así lo prefieres, puedes perforar el plástico con una bombilla justo al centro del molde (esta servirá como bastón para comer tu caramelo).
- 5.-** Déjalo enfriar por al menos doce horas, si aún después de estas horas no se encuentra duro, déjalo reposar por unas horas más.

¡Ahora ya están listos tus propios caramelos!

Cuando calientas el agua, fuerzas a las partículas de azúcar a disolverse, aún más que a temperatura ambiente, generando una “supersaturación” (El estado químico de una solución que contiene una alta cantidad de solvente, generalmente ocurre al elevar la temperatura de la solución y aumentando la cantidad de solvente). Una vez que la mezcla se enfría, el agua se evapora y podemos tener nuestros pequeños caramelos de azúcar cristalizada.

Es un entretenido y rico experimento pero no olvides contar siempre con un adulto para que te supervise y ayude.

¡Suerte!