



Química de la cocina

Hacer mezclas

Materiales:

- Un tazón o recipiente pequeño para cada científico.
- Cucharas dosificadoras y cuentagotas.
- Palitos de paleta o similares para remover.
- Tazas con pequeñas cantidades de ingredientes de cocina, como almidón de maíz, jugo de limón, vinagre, agua (opción de agregar colorante alimentario), bicarbonato de sodio, aceite o arroz. ¡Asegúrense de usar ingredientes comestibles! Etiquétenlos para que no olviden cuál es cuál.
- Una bandeja o mantel debajo para recoger los derrames.

Preguntas de reflexión:

- A los niños más pequeños les encanta practicar el uso de herramientas para sacar y volcar contenedores. Comiencen dándoles pequeñas cantidades de cada ingrediente y cucharas pequeñas. De esta manera pueden seguir practicando estas habilidades una y otra vez, y pueden descubrir la diversión de observar lo que sucede a medida que avanzan.
- A los niños mayores les puede gustar investigar los ingredientes para aprender más acerca de sus reacciones.
- ¡No hay manera incorrecta de mezclar los ingredientes! Fíjense en lo que llama la atención de cada niño. Podrían estar usando herramientas, medir ingredientes, describir lo que notan, hacer juego de roles u otra cosa. Seguir el ejemplo de los niños les permite ser el científico!
- Supervisen siempre a los niños cuando usen artículos del hogar para experimentos científicos. Asegúrense de trabajar con ingredientes que sean comestibles e infórmense sobre las reacciones adversas antes de agregar algo nuevo.

Instrucciones:

1. Saquen o goteen diferentes cantidades de los ingredientes en su recipiente.
2. Observen y describan lo que sucede cuando los ingredientes se mezclan.
3. A los niños mayores les encantaría documentar sus experimentos usando la tarjeta de recetas en la página siguiente.
4. ¿Cómo llamarán a su nuevo brebaje?
5. Vacíen su recipiente en el fregadero y comiencen una nueva mezcla.

