Experimento: maíz saltarín

Materiales

- Recipiente de vidrio transparente (un frasco para conservas funciona bien)
- Maíz (seco, del que se usa para preparar palomitas o pochoclo)
- 2 ½ - 3 tazas de agua
- 2 cucharadas de bicarbonato de sodio
- 6 cucharadas de vinagre blanco
- Colorante para alimentos (opcional)

Proceso

1. Vierta el agua en el frasco y agregue un par de gotas de colorante para alimentos (si gusta).
2. Agregue el bicarbonato de sodio y revuelva bien hasta que se disuelva por completo.
3. Agregue un puñado pequeño de granos de maíz seco para palomitas.
4. Agregue el vinagre y observe cómo los granos de maís comienzan a saltar y moverse de arriba hacia abajo.

Dado que todos estos ingredientes son seguros para los niños, este es un experimento práctico que permite a los niños participar y ver con supervisión. Brinda una excelente oportunidad para practicar las habilidades de medición (tanto de líquidos como desecho) así como verter.

Cuando el bicarbonato de sodio y el vinagre se combinan, reaccionan para formar gas de dióxido de carbono. El gas forma burbujas en el agua. Las burbujas giran alrededor de los granos de maíz y los elevan a la superficie del agua. Luego revientan las burbujas y los granos se hunden. Esto se repetirá hasta que el vinagre y el bicarbonato de sodio hayan terminado de reaccionar. Puede extender el tiempo de reacción agregando más vinagre y bicarbonato de sodio.