

Cristales de azúcar

Materiales:

Azúcar, agua, palito brochette colorante para tortas (opcional)



Paso 1: Mojamos aproximadamente 3 centímetros de nuestro palito con agua y luego lo pasamos por azúcar. Este paso es súper importante porque alrededor de esa «semilla» se va a cristalizar el azúcar.



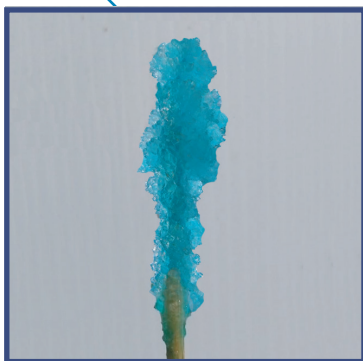
Paso 2: Mezclamos tres partes de azúcar con una de agua. Con la ayuda de un adulto lo calentamos en la hornalla hasta que se disuelva (si le agregamos colorante para torta obtendremos cristales de colores).



Paso 3: Con la ayuda de un broche, como muestra la imagen, colocamos el palito azucarado en el vaso, con mucho cuidado de no tocar el fondo para que no se pegue.



Paso 4: Una vez que esté fría (¡bien fría!) vertemos la mezcla en el vaso.



Paso 5: Ahora, ¡a esperar! Le tomará al menos dos días empezar a formar los cristales, y cuanto más tiempo esté sumergido más crecerá. En cuestión de una semana nuestro dulce experimento alcanzará su máximo tamaño.

¿Cómo pasó?: Gracias a un fenómeno que se conoce como: «solución sobresaturada». Al enfriarse el azúcar extra que estaba disuelto, aparece nuevamente «precipitando» sobre nuestro palito formando cristales.

Tip: No por tener forma de cristal deja de ser azúcar ¡este experimento es totalmente comestible!

