

Mateo y Cientina

ESTA SEMANA: ¡HELADOS!



hielo sal leche azúcar saborizantes



PRIMERO PONEMOS MUCHO HIELO Y UNA TAZA DE SAL EN UNA DE LAS BOLSAS GRANDES.

LUEGO ECHAMOS 1/3 DE TAZA DE LECHE EN UN RECIPIENTE PARA MEZCLARLO CON 5 CUCHARADITAS DE AZÚCAR.

AHORA AGREGAMOS EL SABOR ARTIFICIAL. ASEGÚRATE DE QUE TE GUSTE Y AGREGA SÓLO UN POQUITO AL PRINCIPIO. DEMASIADO PODRÍA QUEDAR HORRIBLE.



Echa tu mezcla en la bolsa pequeña. Ciérrala con cuidado, y luego ponla dentro de la bolsa grande con hielo.



Pon todo dentro de otra bolsa grande, ciérrala y ponlo dentro de una funda de almohada. Luego agítalo por unos 10 minutos. ¡Sácalo con cuidado y cómetelo!



RAZÓN...

HACER HELADO ES UNA FORMA DE APRENDER SOBRE LA QUÍMICA Y PENSAR SOBRE CAUSAS Y EFECTOS.

¿QUÉ EFECTOS PRODUCEN DIFERENTES INGREDIENTES EN UNA RECETA? AÑADIR MÁS AZÚCAR LA HACE MÁS DULCE, LE AÑADE MÁS SABOR Y HACE EL GUSTO MÁS FUERTE. AÑADIR MÁS HIELO VUELVE EL HELADO MÁS FRÍO.



Fundado por NATIONAL SCIENCE FOUNDATION

¡Visiten a Mateo y Cientina en línea! Diríjense a <http://www.mateoycientina.org>