








Fizz DE LECHE*

¡HAZ QUE TU LECHE BURBUJEE Y CREE ESPUMA!

Que Necesitas:

-  Leche entera
(El remolino de color no funcionará con leche baja o sin grasa)
-  Tazón o recipiente con lados altos, al menos 5 "
-  4 cucharadas de bicarbonato
-  1 taza de vinagre blanco o de arroz
-  Opcional: Colorante de alimentos
-  Opcional: 1 cucharada de jabón para platos en un tazón o taza pequeña.
-  Opcional: Bastoncillos de algodón o palillos de dientes

Instrucciones:

1. ¡Ordéñalo!

Vierte leche en el plato hasta aproximadamente 2 " de alto

2. ¡Coloréalo!

Exprime unas gotas de tu colorante de alimentos favorito en la leche.

3. ¡Gíralo!

Sumerge un bastoncillo de algodón o un palillo de dientes en un tazón pequeño o una taza de jabón para platos. Toca los colores suavemente o gira lentamente (¡sé gentil!) para hacer tu propio diseño.

4. ¡Espolvoréalo!

Agrega bicarbonato uniformemente en la parte superior de la leche.

5. Burbujelo!

Vierte el vinagre y lo veras burbujear y crear espuma.



Para más ideas visita
LecheDeFlorida.com

*NO ES COMESTIBLE



¡Explícalo!

Cuando se combina el bicarbonato y el vinagre, se crea una reacción burbujeante, espumosa y divertida. Eso es porque el bicarbonato es una base y el vinagre es un ácido. Cuando se mezclan ciertas bases y ácidos, se produce una reacción química que crea una explosión de burbujas.

- 1. ¿Qué ocurre cuando se agrega bicarbonato a la leche?**
 - A. Cambia el sabor
 - B. Ayuda a neutralizar el ácido
 - C. Aumenta el tamaño
- 2. Si no se agrega un neutralizador primero, ¿qué sucede cuando se agrega el vinagre a la leche?**
 - A. La leche disminuye de tamaño
 - B. El color cambia
 - C. La leche se separa en cuajada y suero