








# 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 de sodio
-  1 taza de vinagre blanco o de arroz
-  Colorante de alimentos
-  1 cucharada de jabón para platos en un tazón o taza pequeña.
-  Bastoncillos de algodón o palillos de dientes

## Instrucciones:

### 1. ¡Ordénalo!

Vierte leche en el plato hasta aproximadamente 2 " de alto

### 2. ¡Coloréalo!

Exprime unas gotas de tu color de comida favorito en la leche.

### 3. ¡Gíralo!

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

### 4. ¡Espolvoréalo!

Agrega bicarbonato de sodio uniformemente en la parte superior de la leche.

### 5. Fizz it!

Vierte el vinagre y lo veras burbujear y crear espuma.



Para más ideas visita  
[LecheDeFlorida.com/SunnyBell](http://LecheDeFlorida.com/SunnyBell)

\*NO ES COMESTIBLE



# *¡Explícalo!*

**Quando se combina el bicarbonato de sodio y el vinagre, se crea una reacción burbujeante, espumosa y divertida. Eso es porque el bicarbonato de sodio 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 de sodio 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