

Los efectos de la "Sal"



¡Qué curioso! Si agregamos sal a una papa partida por la mitad se deshidrata, es decir, se queda sin el agua que contiene en su interior. Veamos el proceso paso a paso.

MATERIALES

- 1 Cuchillo
- 1 salero
- 1 papa
- 2 platos hondos.

PROCESO:

1. En primer lugar, hay que pedir a un adulto que pele una papa y la corte luego por la mitad (2 partes). A continuación, se pone cada trozo en un plato hondo.



2. Se cubre uno de los trozos con una capa de sal, extendiéndola por toda la superficie. A la otra mitad se la deja «tranquila», sin añadirle nada.

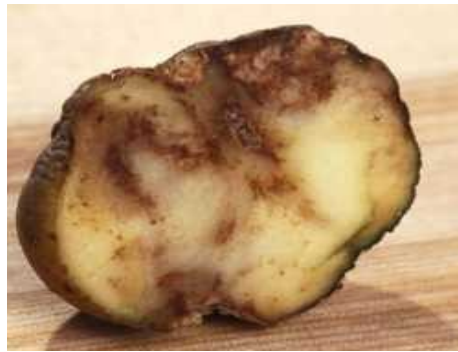


3. Se observan los cambios que se producen en la papa salada durante unas dos horas. Con cada observación, se echa más sal en esa mitad.



El trozo de papa al que se ha ido añadiendo sal ha perdido parte del líquido que contenía; por eso se ha arrugado y aparece rodeado de agua.
El agua indica que la papa se ha deshidratado (secado).

4. A medida que se añade sal y se avanza en el experimento, la papa se arruga más y más y disminuye poco a poco de tamaño.



VALORES

APRENDIZAJE

En este experimento hemos aprendido cómo podemos deshidratar (eliminar el agua) de una papa. Pero, ¡seguro que hay muchas cosas de la papa que todavía no sabemos, por ejemplo, que es originaria de América, de la región andina, y que no se conoció en Europa hasta el siglo XVI. Dicen que al principio los europeos desconfiaban de la papa, pues les parecía un tubérculo muy extraño y no se atrevía a comerla. Pero pronto descubrieron que era sabrosísima y que alimentaba mucho.

CURIOSIDADES

Durante muchos siglos, la sal se ha utilizado para conservar la carne y el pescado. La sal elimina el agua de muchos alimentos, lo que impide que se puedan desarrollar las bacterias que los descomponen

La mitad de la papa a la que se ha dejado tranquila sin añadir sal, no presenta cambios.