Lee este texto.

Un divertido experimento

Materiales

- Vinagre
- Un huevo crudo
- Un envase de plástico con tapa
- Una cuchara

Pasos a seguir

- 1. Coloca el huevo dentro de un envase de plástico.
- 2. Llena el envase de plástico con vinagre hasta cubrir totalmente el huevo.
- 3. Cierra el envase y déjalo reposar durante un día. Cada cuatro horas, mueve lentamente el contenido con la cuchara. Esto ayudará a deshacer los restos de cáscara de huevo.
- 4. Al día siguiente, saca el huevo y limpia los restos de cáscara.
- 5. Déjalo al aire libre durante quince minutos. Luego, sobre una mesa, suelta el huevo desde una altura no mayor a diez centímetros y observa cómo rebota.



¿Qué ha ocurrido?

El huevo tiene debajo de la cáscara una membrana o tela. El vinagre deshace la cáscara y hace que esa membrana se vuelva elástica y resistente. Además, parte del vinagre ingresa al huevo, por lo cual aumenta de tamaño. Todo esto permite que el huevo rebote como una pelota.



Precaución

Cuando retires el huevo del envase con vinagre, trata de no respirar directamente el olor que sale del envase. Este olor puede causarte molestias en la nariz.