

Nivel Escolar: de 1° a 2° **!Abracadabra!**

El miembro del Super Crew Jessie tiene el poder de cambiar la forma de los objetos y manipular las moléculas. Debajo se detalla siete alimentaciones que a menudo son convertidos en otras cosas antes de que los comamos. ¿Puede usted encontrar las combinaciones correctas?



1. Agua



A. Pan



2. Huevos Crudos



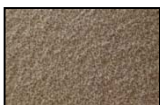
B. Mermelada



3. Leche



C. Mantequilla de cacahuete



4. Levadura y trigo



D. Huevo escalfado



5. Cacahuates



E. Cubitos de hielo



6. Cítrico



F. Yogur

Nivel Escolar: de 1° a 2°

Soluciones



1. **F** El **agua** se convierte en **cubitos de hielo** a los 32° F (0° C). Esta reacción es reversible- dejados a temperatura ambiente, los cubitos de hielo derriten y se convierten de nuevo en agua.



2. **E** Un **huevo crudo** se convierte en un huevo escalfado después de cocerlo. Esta reacción es irreversible- las proteínas en las claras del huevo son desnaturalizadas o cambiadas mientras cuece, y la parte líquida se convierte en sólido permanentemente..



3. **G** La **leche** se convierte en **yogur** agregando cultivos bacterianos activos vivos y calentándolo a los 112° F (45° C). Esta reacción es irreversible.



4. **A** Se usa la **levadura** para hacer **pan**. La levadura es un hongo que hace que la masa del pan crezca. ¡Esto es irreversible!



5. **C** Se hace **mantequilla de cacahuete** de **cacahuetes**. La mantequilla de cacahuete está hecha de cacahuetes picados y sal. La “mantequilla” o pasta se forma debido al aceite del cacahuete y ayuda a que los cacahuetes se junten y transformen en una mantequilla. La mantequilla no puede ser transformada de vuelta a cacahuetes enteros.



6. **B** Se utiliza **las frutas cítricas**, como naranjas, para hacer **la mermelada**, un tipo de jalea en que se cuece hasta la piel de la fruta con azúcar. Generalmente, esta reacción no es reversible.