Actividad: **Experimento: Huevo en vinagre**

OBJETIVOS

- Averiguar qué ocurre al mezclar alimentos cotidianos
- Entender la ciencia observándola

DURACIÓN

10 minutos

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 4 años

MATERIAL

- 1 huevo
- Vinagre
- 1 vaso

DESARROLLO

Metemos el huevo en el vaso y lo cubrimos por completo con vinagre. Ahora solo nos queda esperar entre 24 y 48 horas para ver los resultados.

Una vez pasado este tiempo, sacamos el huevo y lo lavamos con agua. Podremos observar cómo la cáscara del huevo ha desaparecido, el huevo se ha vuelto blando y se ha hecho más grande. Si lo dejáis caer sobre la mesa, rebota sin romperse.

Esto ocurre porque la cáscara del huevo es semipermeable, es decir, que algunas sustancias pueden entrar o salir del huevo. En este caso, el vinagre ha entrado dentro del huevo.