

# ROCK CANDY CASERO

## OBJETIVOS

- Explicar el proceso de nucleación.
- Desarrollar la creatividad y estimular la imaginación para potenciar la autoestima
- Propiciar un ambiente lúdico y tranquilo para el participante.

## DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

## EDAD ADECUADA

Actividad orientada para primer ciclo de primaria.

## MATERIAL

- Tarros de cristal (estilo mermelada)
- Palos de helado.
- Pinzas de la ropa
- 1 taza de agua
- 2 o 3 tazas de azúcar
- Colorantes alimentarios
- Sabores (opcional)

## DESARROLLO

- **Mezcla** partes iguales de **agua** y **azúcar** en una olla a fuego medio-alto hasta que se disuelva. Después **agrega azúcar** hasta que haya al menos una proporción de 2:1. También se puede hacer una relación de 3:1. Llegará un punto en que no se disolverá más.
- Es **importante** que la proporción de azúcar sea bastante alta. Si al cabo de unos días no hay cristales en el fondo, es que le falta azúcar. Puedes recalentarlo y aumentar la proporción.
- **Tras realizar la mezcla**, **distribúyela en los tarros** y añade el colorante de colores y el sabor si te has decidido a incorporarlo.
- **Moja los palitos** con la solución y déjalos secar un día.
- Una vez secos, **mete** como mucho un par de palos en cada tarro y sujétalos en la parte superior con una pinza para que hagan peso y no floten.
- **Déjalos una semana** para que se produzca la nucleación. Si la mezcla tiene la correcta proporción de azúcar, te saldrá un azúcar de roca muy rico ¡y en palo!
- Deben colocarse en un **sitio con poca luz** y no moverlo durante una o dos semanas.

