

Corrientes de azúcar



Materiales:

- Chocolates de colores.
- Agua caliente.

Preparación:

En un pequeño plato, tapa o tapón colocamos una serie de chocolates de diversos colores, intercalando unos tonos y otros. A continuación agregamos un poco de agua caliente para crear una fina capa de líquido. Los colores se irán fundiendo sin mezclarse entre si.

Otra información:

Los colores se van desplazando porque el azúcar hace que suba la densidad del líquido, generando una pequeña corriente entre las zonas de mayor y menor densidad. Esta densidad es también la que provoca que los colores no se mezclan entre si (a no ser que agitemos), generando barreras.

El experimento se puede realizar con cualquier tipo de chocolate con cobertura de color.

Se puede hacer la prueba con un solo chocolate, con tres o cuatro o con más cantidad formando un círculo cromático.

