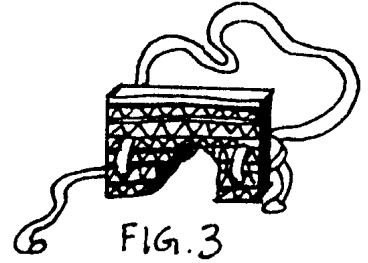
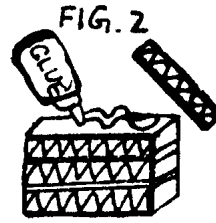
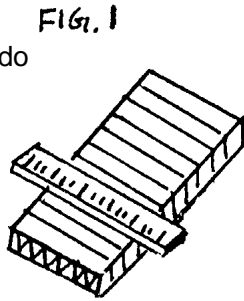


# BANANAS HANDOUT

## Sencillos Experimentos Solares para Niños Simple Sun Experiments for Children

### Gafas para el SOL:

Se necesitará: Una caja de cartón corrugado  
Una cuerda  
Goma de pegar para papel  
Una regla  
Un lápiz  
Un cortaplumas



Corta un pedazo grande, plano y que esté en buenas condiciones de una caja de cartón corrugado. Marca 10 ó 12 tiras de una media pulgada de ancho por 6 pulgadas de largo. Las tiras deben atravesar los canales. Usa el cortaplumas para cortarlas y pégalas una encima de otra. Después de que se seque la goma corta un espacio para la nariz. Amarra una de las puntas de la cuerda a un extremo de las gafas pasándola por los huecos de los canales. Pasa la otra punta de cuerda por los huecos en el otro extremo de las gafas de la misma manera, pero no la amarres para que se pueda adaptar a diferentes personas. Usa las gafas en un día SOLeado. Solo puedes mirar de frente, de modo que no las uses para correr o andar en bicicleta.

### Reloj SOLar:

Selecciona un poste vertical existente (un poste de teléfonos, de banderas, del alumbrado público, un árbol, el palo de un cerco, un letrero callejero) o clava un palo largo en la tierra. Debe haber suficiente espacio vacío alrededor del poste para que los edificios, los árboles y otros objetos no estorben la luz SOLar. Ahora marca las horas alrededor del poste usando troncos o palitos sobre la hierba y pintura o tiza sobre el concreto, etc.



### Mermelada de Fresas Cocida al SOL:

En un día muy caliente pon una mesa debajo del SOL colocando las patas de la mesa dentro de latas o vasijas con agua para evitar que los bichos se suban a la mermelada. Ten a mano un tul para proteger la mermelada de los bichos volantes.

Lava y limpia las fresas y mídelas para saber el volumen de azúcar que necesitas. Coloca una capa de fresas al fondo de una olla grande y cúbreelas con la misma cantidad de azúcar. Repite el proceso hasta que se termine la fruta. Déjala descansar por alrededor de 30 minutos para que "suden". Coce a fuego lento en la cocina, moviendo las fresas para evitar que se quemen, hasta que se disuelva el azúcar.

Vacía las fresas acarameladas en platos grandes hasta que tengan 1/2 pulgada de profundidad y colócalas sobre la mesa bajo un SOL fuerte. Conforme el SOL cocine la fruta voltéala con una espátula 2 ó 3 veces durante el día. Después de que cuaje colócala en frascos esterilizados y séllalos. (Si el SOL no está muy fuerte, o si hay viento, podría demorarse 2 ó 3 días en cuajar. En ese caso guarda los platos cada noche.)

### Cómo Hacer un Arco Iris:

Se necesitará: Una manguera de jardín  
Un espejito  
Un vaso de agua

Forma una lluvia fina con el agua de la manguera. Párate de espaldas al SOL. Verás un pequeño arco iris en la fina lluvia de agua.

Pon el espejito dentro del vaso de agua y coloca el vaso de modo que el espejo refleje el SOL. Gira el vaso hasta que el espejito refleje el arco iris sobre la pared o el techo.

### **SOL para las Semillas:**

Un experimento sencillo para demostrar cuan importante es el SOL para el crecimiento: Has crecer una semilla en un clóset y otra bajo la luz del SOL.

### **Qué Necesitan las Plantas?**



¿Agua? Coloca al SOL dos plantas en macetas parecidas. Riega diariamente una de ellas; deja la otra sin regar. Después de varios días ¿notas que una planta crece y la otra...?

¿Luz SOLar? Nuevamente toma dos plantas en macetas parecidas y cubre una de ellas con un cartón grande. Hazle varios huecos al cartón para que entre el aire. Riega diariamente las dos plantas. Después de varios días compara las plantas.

¿Aire? Toma dos plantas en macetas parecidas y colócalas sobre platitos con agua. Cubre una de ellas con un frasco. Presiona el frasco contra la tierra para que no le entre aire a la planta. Coloca las dos plantas bajo la luz SOLar. Observa lo que suceda después de varios días.

### **Haz Pasas:**

Se necesitará: Uvas firmes sin pepas

Una balanza

Un recipiente grande con agua

Platos de papel (o bandejas)

Tul o malla para cubrir los platos

Un frasco de cristal con una tapa bien hermética



Pesa las uvas y lávalas en el recipiente con agua. Sécalas con una toalla de papel. Quita el tallo a las uvas y repártelas sobre los platos de papel (o bandejas) haciendo una capa uniforme. Cubre los platos con el tul o la malla y asegúralo para que no se vuele. Ponlos a secar al SOL. Después de 4 días comprueba la sequedad de las uvas apretándolas – si no te queda humedad en las manos y las uvas se separan entre sí al abrir las manos están suficientemente secas. Pesa las uvas secas y compara este peso con el original. También observa los cambios de color, forma, textura y sabor. ¡COMETELAS!

### **Corteza de Frutas:**

Licúa 1/2 taza de manzana u otra fruta con 2 cucharadas de agua, 1/4 cucharadita de miel, un poco de cáscara de limón y una pizca de canela. Unta la mezcla sobre un pedazo de plástico extendido sobre malla. Dejar secar por 48 horas. Despégala, y ¡COMETELA!