**LEVADURAS Y FERMENTACIÓN**

**OBJETIVO:**

**INTRODUCCIÓN**

**Material**

- Un paquete de levadura activa seca (lo consigues en el supermercado)

- Una taza con agua caliente

- Una olla

- Dos cucharadas de azúcar

- Un globo o bomba

- Una botella plástica, puede ser una botella en la que venden agua.

**¿Qué hacer?**

1. Infla varias veces el globo para estirarlo un poco.
2. En una olla, coloca un poco de agua y caliéntala en la estufa pero sin dejarla hervir. Ten cuidado de no quemarte!!!
3. Pasa el agua a una taza y asegúrate que la temperatura del agua no sea muy alta. Toque con el recipiente con el agua, si toleras la temperatura, se puede usar, si aun esta muy caliente debes esperar que se enfrié un poco, pues de lo contrario las levaduras morirán.
4. Agrega el azúcar y la levadura y mezcla hasta que se disuelvan.
5. Transfiere el líquido a la botella plástica. No es necesario que la llenes, sólo agrega líquido hasta la mitad de la botella.
6. Sujetando la botella, coloca el globo en la boca de la misma.
7. Espera unos 30 minutos y observa qué sucede.

**¿Por qué se infla el globo?**

compra levadura de cerveza la que se usa en panadería (sacchaomyces cervisiae) en algún supermercado, la echas (unas dos cucharadas) en un poco de agua con azúcar, solo un poco de agua no es necesario llenar un frasco ni nada..
entonces comenzaras a ver como comienza a burbujear el agua, luego de un buen rato si destapas y hueles notaras el olor a alcohol.