



Bo día a todos!!!

¿Que tal estes días de descanso? Espero que estupendamente e con pilas cargadas para comezar unha nova semana. Queda menos dun mes para terminar o cole!!! Así que moito ánimo que en nada estades de vacacións!

Hoxe comezamos desfrutando das vosas mesturas...é dicir, dos vídeos e fotos que enviastes estes días atrás mostrando as vosas mesturas. Estades feitos uns profesionais, tanto das mesturas homoxéneas como heteroxéneas eh? 😊 😊 😊 algunhas xa as teño anotadas para facelas na miña casa.

<https://youtu.be/sZD3PJoa2JE>

Agora, toca corrixir ese exercicio que mandei facer sobre mesturas. Penso que estaba “chupado” pero imos revisar por se houbo algún despiste.

- Mestura 1. Auga con aceite. É unha mestura heteroxénea pois nunca nunca van unirse estes dous líquidos.
- Mestura 2. Puré de patacas. É claramente unha mestura homoxénea xa que non se ven as patas nin tampouco o leite nin o sal que levan habitualmente.
- Mestura 3. Leite con cacao. É unha mestura homoxénea. Fíxena eu cando expliquei as mesturas e moitos de vós tamén.
- Mestura 4. Crema de verduras. É unha mestura homoxénea. Podemos pensar que leva tomate pola cor pero igual era pemento vermello ou colorante.

- Mestura 5. Bolo de pan. É unha mestura homoxénea pois non vemos a fariña, auga, sal que leva...non?
- Mestura 6. Ensalada. É unha mestura heteroxénea. Así dixo Hugo no seu vídeo orixinal que non se entende coa velocidade que puxen a todos.
- Mestura 7. Galletas con chocolate. É unha mestura heteroxénea pois vemos os anacos de chocolate.



Agora imos seguir traballando de maneira práctica as mesturas. Para iso, é importante que alguén da familia estea con vós para non emporcar moito a cociña.

Tes que facer as seguintes mesturas e clasificalas en homoxéneas ou heteroxéneas, vale? No voso caderno teredes que escribir o seguintes:

MESTURAS HOMOXÉNEAS OU HETEROXÉNEAS?

Mestura 1. (escribides a vosa resposta e razón dese tipo de mestura)

Mestura 2. (escribides a vosa resposta e razón dese tipo de mestura)

Mestura 3. (escribides a vosa resposta e razón dese tipo de mestura)

(so escribides ata aquí. O demais e para que saibades o tipo de mestura a facer)

MESTURA 1. Bota sal nun recipiente e engade auga da billa. Remove. Que tipo de mestura conseguimos?

MESTURA 2. Bota pan rilado nun recipiente e engade un pouco de auga da billa. Remove. Que tipo de mestura conseguimos?

MESTURA 3. Bota un pouco de leite nun recipiente e logo auga. Remove. Que tipo de mestura conseguimos?

NON É NECESARIO QUE ENVIEDES AS TAREFAS FEITAS. SEI QUE ESTÁN A TRABALLAR

