

Diego visitó una feria de ciencias. Al salir de ella, le entregaron el siguiente texto.

## Un divertido experimento

### Materiales

- Vinagre
- Un huevo crudo
- Un envase de plástico con tapa
- Una cuchara

### Pasos a seguir

1. Coloca el huevo dentro de un envase de plástico.
2. Llena el envase de plástico con vinagre hasta cubrir totalmente el huevo.
3. Cierra el envase y déjalo reposar durante un día. Cada cuatro horas, mueve lentamente el contenido con la cuchara. Esto ayudará a deshacer los restos de cáscara de huevo.
4. Al día siguiente, saca el huevo y limpia los restos de cáscara.
5. Déjalo al aire libre durante quince minutos. Luego, sobre una mesa, suelta el huevo desde una altura no mayor a diez centímetros y observa cómo rebota.



### ¿Qué ha ocurrido?

El huevo tiene debajo de la cáscara una membrana o tela. El vinagre deshace la cáscara y hace que esa membrana se vuelva elástica y resistente. Además, parte del vinagre ingresa al huevo, por lo cual aumenta de tamaño. Todo esto permite que el huevo rebote como una pelota.



### Precaución

Cuando retires el huevo del envase con vinagre, trata de no respirar directamente el olor que sale del envase. Este olor puede causarte molestias en la nariz.

Continúa. 

**21 Según el texto, ¿qué se tiene que hacer después de retirar el huevo del envase?**

- a Cerrar el envase de plástico.
- b Dejarlo reposar durante un día.
- c Cubrir totalmente el huevo con vinagre.
- d Limpiar los restos de cáscara del huevo.

**22 ¿Por qué el huevo aumenta de tamaño?**

- a Porque la membrana se vuelve elástica.
- b Porque el vinagre deshace la cáscara.
- c Porque el vinagre ingresa al huevo.
- d Porque el envase es de plástico.

**23 Según el texto, ¿cuánto tiempo se necesitaría para realizar el experimento?**

- a Quince minutos.
- b Cuatro horas.
- c Un día completo.
- d Más de un día.

**24** ¿Cuál sería un mejor título para el texto?

- a El huevo saltarín.
- b El huevo que cae.
- c El huevo crudo.
- d El huevo que crece.

**25** Lee esta parte del texto.**Precaución**

Cuando retires el huevo del envase con vinagre, trata de no respirar directamente el olor que sale del envase. Este olor puede causarte molestias en la nariz.

**¿Para qué ha incluido el autor esta parte en el texto?**

---

---

---

---