

COMPACTACIÓN DEL ARROZ

Elaboración:

Con los 100 gramos de arroz, es recomendable que se encuentre totalmente limpio; algunas veces el arroz tiene algunas piedritas y esto afectaría el experimento. Muchas personas llegan a optar por lavarlo y dejarlo de 24 horas en adelante a que se vuelva a secar y empezar el experimento casero.

Una vez que tenemos todo listo, dentro de la copa o vaso, colocaremos el arroz hasta que se llene el vaso, después de esto colocaremos nuestro cuchillo o tenedor hasta el fondo de nuestro vaso o copa.

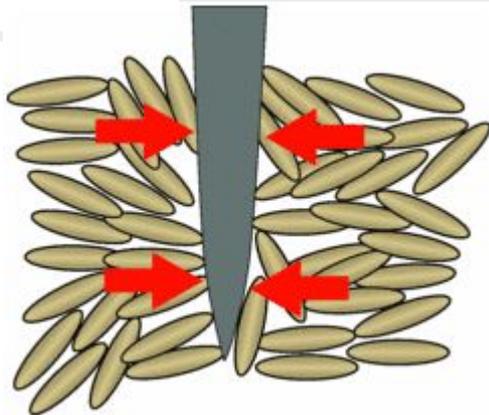
- Ahora que se agrego esto, empezaremos a dar unos cuantos golpes en el vaso, para que de esta forma se vaya acomodando, será necesario colocar una servilleta o nuestros dedos para evitar la caída del arroz. Aproximadamente se necesitaran unos 4 o 5 golpes y una vez esto, intentaremos quitar el cuchillo y esto será imposible, debido que la fuerza granular se ejerció en el objeto que sé coloco.



COMPACTACIÓN DEL ARROZ

¿Qué está sucediendo?

Cuando se vierta el arroz en el recipiente los granos de arroz se desorganizan, por lo que cuando se pone el cuchillo en el arroz hay espacio para los granos que se mueven fuera del camino con muy poca presión. Ahora al presionar el embase los granos de arroz se mueven y presionan al cuchillo entre ellos.



Enlace al video: <https://www.youtube.com/watch?v=21TFTDegx4U>