

Muchos insectos se dirigen a las flores en busca de alimento. En general, lo que más les gusta es un líquido azucarado que se acumula en algunos lugares de las flores. Ese líquido se llama néctar y los lugares en los que se acumula, nectarios.

Gracias a tu ingenio, vas a ser capaz de elaborar una flor artificial que va a poner a tu disposición un rico néctar que podrás sorberlo con una pajita.

Para ello necesitas los siguientes materiales:

Material imprescindible:

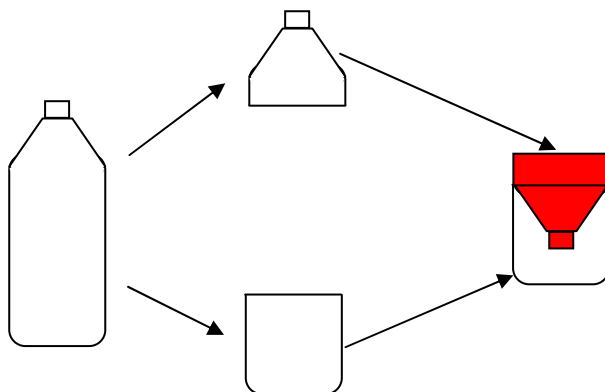
- Una botella de agua vacía, preferiblemente de las pequeñas.
- Tijeras.
- Esponja.
- Cartulina para los pétalos.
- Agua.
- Azúcar.
- Una pajita.

Material recomendable:

- Cutter.
- Celofán.
- Pinzas de depilar.

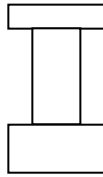
¿Cómo procedemos?

Retiramos el tapón de la botella y cortamos dos porciones de la misma, una superior y otra inferior. Como hay muchos modelos de botellas, lo mejor es que te guíes por los dibujos. Como verás, el resultado final es que la parte superior que hemos cortado (en rojo en la última figura, se introduce boca abajo en la porción inferior y queda como un embudo). La separación entre la boca de la botella y el fondo puede ser entre 1 y 1,5 cm.. Además del tapón de la botella sobrarán el trozo intermedio de la misma que, salvo que los destines a otros usos, debes echarlos a la bolsa de los envases para reciclar.

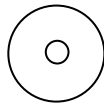


A continuación vamos a crear una pieza especial con la esponja. Esta pieza será la encargada de succionar los líquidos y enviarlos hacia arriba para que puedas sorberlos con la pajita. La pieza es un cilindro que lo hemos rebajado en su zona media con las tijeras, para que quede encajado en el cuello de la botella. Es importante que la esponja no quede oprimida, ya que si eso

ocurriera no absorbería los líquidos. Si te fijas en la figura, el disco inferior es más alto que el superior. El inferior tiene una altura un poco menor a la dejada entre la boca de la botella y el fondo. El superior es más fino.

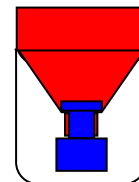


En el centro del disco superior practicamos un orificio de, aproximadamente, 5 mm. de diámetro. Para ello nos vienen muy bien las pinzas, con las que vamos arrancando pequeños trocitos de esponja, hasta llegar a unos 5 mm. del disco inferior. Una vez hecho el agujero, el disco superior se vería de la siguiente forma:

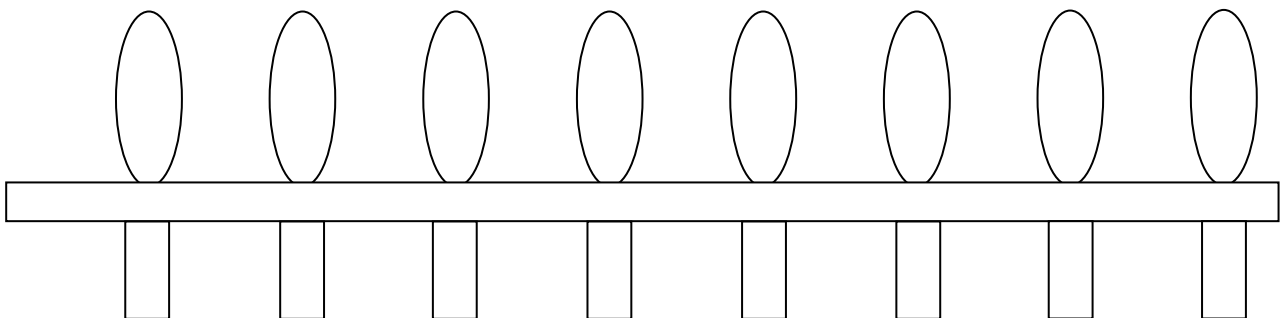


Procedemos al montaje de todas las piezas que hemos construido y el resultado ha de ser el siguiente:

En azul hemos coloreado la pieza realizada con esponja. Es muy importante para su correcto funcionamiento que quede holgada en la boca de la botella.



Para finalizar tenemos que incorporar los pétalos. Una forma sencilla de realizarlos es mediante una tira hecha con cartulina, como la que puedes ver en el dibujo.

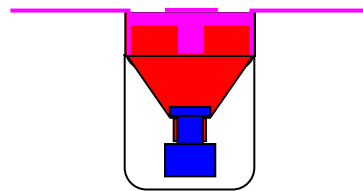
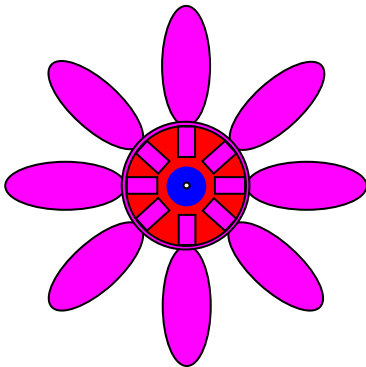


**Importante:** hay que calcular la tira de pétalos en función del perímetro de la botella. Una forma fácil de hacerlo es rodeando la botella con la cartulina y

cortando un poco más de cartulina que la necesaria para dar la vuelta completa.

Se recortan los pétalos, se hace un círculo con ellos que se fija con un poco de celofán.

Se introducen las pestañas de los pétalos dentro del embudo de la botella y se doblan los pétalos. Si te fijas en las figuras lo entenderás más fácilmente.



Ahora toca preparar el agua azucarada. Para ello añadimos azúcar al agua y revolvemos hasta que dejen de verse los granos de azúcar.

Añadimos el líquido al vaso que hemos preparado con la base de la botella, para lo que levantaremos el embudo. Introducimos el líquido, que no debe sobrepasar el inicio de la boca de la botella.

Al colocar de nuevo el embudo, seguramente flotará sobre el líquido. Lo sujetaremos hasta que la esponja se empape, momento en el que volverán a ajustar las piezas de nuevo. También podemos unir el embudo al vaso con un poco de celofán.

Si hemos construido bien la flor, la esponja hará subir el agua azucarada y la pondrá a nuestra disposición para que la absorbamos mediante una pajita a través del pequeño orificio que hemos hecho en el disco superior de la esponja.

¡Suerte y a golosear!

Poli