

**Fuente:** Centro de Educación Marina y Acuario J.L. Scott, Biloxi, Mississippi. Usado con permiso.

## 24. RECETA PARA UN ARRECIFE FELIZ

Escriba la siguiente lista de ingredientes en el pizarrón:

### Receta para un Arrecife Feliz

**luz solar** *los corales prosperan en las latitudes bajas donde la luz solar es intensa*

**aguas llanas** *los corales por lo general no crecen bajo 40 metros de profundidad*

**claridad** *los corales no pueden sobrevivir en agua que está opacada por partículas suspendidas*

**sal** *los corales requieren salinidad alta, entre 34 y 37 partes por mil de sal*

**calor moderado** *los corales formadores de arrecifes crecen mejor entre 25 a 31 grados Centígrados*

**fondo duro** *los corales prefieren un fondo firme a las arenas en movimiento del fondo oceánico.*

¡He aquí otra receta para un arrecife feliz que hará felices a sus estudiantes también!

2 sobresde gelatina Knox regular sin sabor  
2 cajas de Jello-O azul  
½ taza de azúcar  
1½ taza de agua hirviendo  
½ taza de agua fría  
2 tazas de agua fría con cubos de hielo

2 ó 3 galletitas de azúcar  
Dulces surtidos  
Cubierta batida o mantequilla de maní  
Pececitos de goma  
Crema batida

Coloque las galletitas en el fondo de un frasco o de una jarra de cristal grande (1½ litros). Cubra la parte de arriba de las galletitas con dulces o caramelos , crando un “arrecife de coral.” Use la cubierta azucarada de bizcocho batida o la mantequilla de maní para cementar los caramelos en su sitio. En un plato separado, rocíe gelatina regular sobre ½ taza de agua fría y deje quieto por un minuto antes de añadir 1½ tazas de agua caliente, Jell-O azul y azúcar. Agite hasta que se disuelva. A esta mezcla, añada dos tazas de agua fría con cubos de hielo. Continúe agitando hasta que la gelatina no más comience a espesar. Inmediatamente remueva el hielo que queda y derrame el “agua de mar” alrededor del “arrecife de coral.” Añada los pececitos de goma dulce. Coloque en el refrigerador por una hora. Antes de servirlo, añada “olas” de crema batida. Sirve 8-10 porciones.

### **Relación con los Estándares Nacionales de McREL (<http://www.mcrel.org>)**

Ciencias Biológicas

6. Entender las relaciones entre los organismos y su ambiente físico

Geografía

8. Entender las características de los ecosistemas en la superficie terrestre