



Défis Science 2011-2012

Défis n°4

De la chimie dans la cuisine !

Voici quelques expériences simples et spectaculaires avec des produits de cuisine... **Mais attention, vous devez toujours avoir un adulte à vos côtés pour vous surveiller dans vos manipulations !**

CP et CE:

Venez récupérer le jus de chou rouge cuit dans le laboratoire, versez-en trois centimètres dans quelques tubes à essai et ajoutez quelques gouttes de différents produits de la cuisine (jus de citron, vinaigre, bicarbonate de sodium...ou autres liquides autorisés par votre maitre), un produit par tube !.

Classez les tubes en regroupant les couleurs qui se rapprochent le plus, dessinez les résultats pour chaque tube (n'oubliez pas les couleurs !) en écrivant le nom des produits ajoutés.

CM et 6èmes:

Mêmes expériences que pour les CP-CE plus la question suivante (travail de recherche):

Pourquoi la couleur du chou rouge cuit change-t-elle ?

5ème à 3ème:

Mêmes questions que pour les CM-6èmes en retrouvant les molécules responsables du changement de couleur.

Avec votre professeur de chimie et les produits de son laboratoire, vous pouvez obtenir plus de douze couleurs différentes !

Demandez-lui !

Date limite pour les réponses: mardi 15 mai 2012

Eureka!

