



Des sciences dans la cuisine

NOTICE

Titre de l'activité	Des sciences dans la cuisine
Durée de l'activité	1h
Matériel nécessaire	<p>La boîte « Des sciences dans la cuisine », 3 verres transparents, 2 cuillères à café de sucre, levure, eau (chaude et froide), 3 petits plats, marqueur indélébile (séquence 1)</p> <p>Pour la carte d'anniversaire gâteau : Colle, ciseaux, feuille de papier A4, crayons de couleur</p> <p>Limonade ou soda transparent, jus de citron, bicarbonate de soude, lamelles de citron (facultatif), verres, jus de citron (séquence 2)</p>
Nombre d'élèves par boîte	2-3

Étape 1 : Histoire (Séquence 1)

Racontez l'histoire à vos élèves. En quoi consistera l'activité selon eux ?

Étape 2 : Préparation

Commencez par expliquer aux élèves ce qu'ils s'apprêtent à faire. Que savent-ils déjà sur la levure, en particulier ? Demandez-leur des exemples appliqués à la cuisine.



Cofinancé par
l'Union européenne

TECHNOLOGIE

Étape 3 : Expérience

Demandez à vos élèves de regarder attentivement ce que vous faites, pour qu'ils puisse reproduire l'expérience ensuite.

Étape 4 : Création de la carte d'anniversaire gâteau

Suivez les instructions des ressources narratives.

Étape 5 : Les séquences

Utilisez la séquence de votre choix avec votre classe.

Étape 6 : Pour aller plus loin

Vous pouvez demander à vos élèves de faire d'autres expériences avec l'aide de leurs parents.

La lampe à lave

<https://www.youtube.com/watch?v=cHyYdBkTlBo>

Le volcan en bicarbonate de soude

<https://www.youtube.com/watch?v=lpvoqraqKis>



Cofinancé par
l'Union européenne

MY BOX OF STEAM (code projet: 2022-2-EE01-KA220-SCH-000099273) est co-financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.