



## Des sciences dans la cuisine

### COMMENT CRÉER LA BOÎTE

**Attention** : les activités ci-dessous demandent d'utiliser de l'eau chaude. Assurez-vous d'avoir le calme avant de commencer.

### RANGEMENT

Vous pouvez ranger le contenu de la boîte dans une boîte à chaussures.

### CRÉATION DES ÉLÉMENTS

#### Séquence 1

##### Expérience

Répartissez les élèves en groupes.

1. Versez de l'eau froide dans chaque plat (5cm environ)
2. Placez un verre transparent dans chaque plat, numérotez-les de 1 à 3.
3. Dans le verre 1, mélangez une cuillère à café de levure,  $\frac{1}{4}$  de verre d'eau chaude, et deux cuillère à café de sucre.
4. Dans le verre 2, mélangez une cuillère à café de levure avec  $\frac{1}{4}$  de verre d'eau chaude.
5. Dans le verre 3, ajoutez une cuillère à café de levure.
6. Observez chaque verre.



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.

# TECHNOLOGIE

## Création de la carte d'anniversaire Gâteau

Suivez les instructions des ressources narratives.

## Séquence 2

Répartissez les élèves en groupes.

1. Versez de la limonade ou un soda transparent dans un verre.
2. Ajoutez un peu de jus de citron pour le goût.
3. Ajoutez une cuillère à café de bicarbonate de soude.
4. Observez le mélange pétiller et faire des bulles.
5. Vous pouvez décorer le verre de rondelles de citron.

## ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES

Dans 3 bouteilles, versez à volume égal un mélange de levure et d'eau chaude, puis ajoutez une quantité de sucre différente dans chacune des bouteilles :

- 1 cuillère à café dans la bouteille 1 ;
- 2 cuillères à café dans la bouteille 2 ;
- 3 cuillère à café dans la bouteille 3.

Refermez les bouteilles avec des ballons de baudruche. Les ballons se gonfleront plus ou moins selon la quantité de gaz dans la bouteille. C'est le principe de la fermentation, où le sucre se transforme en présence d'une enzyme présente dans la levure. Le dioxyde de carbone qui se crée forme des bulles qui gonflent les ballons.



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.

# TECHNOLOGIE



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.