

Activité expérimentale de sciences physiques

La vinaigrette

Compétences travaillées:

- C.1. Je pratique des démarches scientifiques
- C.4. J'utilise la langue française
- C.5. J'utilise des langages scientifiques

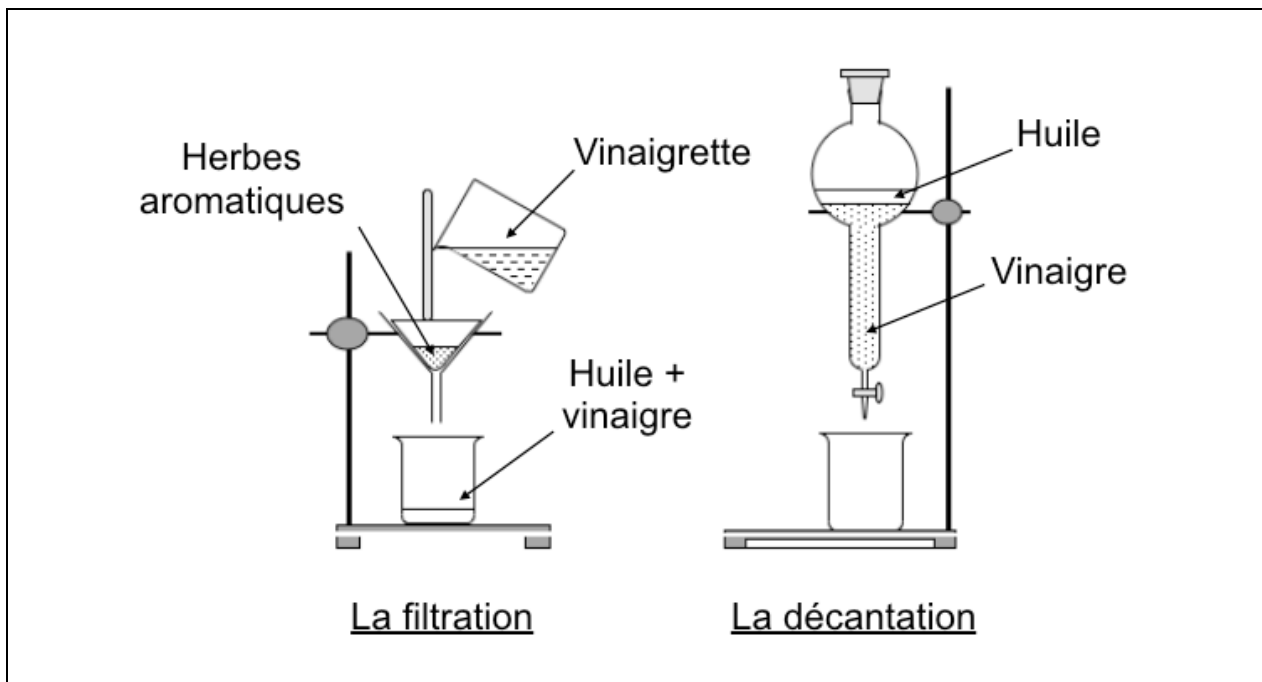
Un cuisinier a préparé une vinaigrette (huile, sel, vinaigre et herbes aromatiques). Un client lui fait remarquer, que sa vinaigrette est bien trop salée.

Il se dit qu'il peut peut-être la refaire, mais il souhaite séparer les ingrédients afin de les réutiliser.

Peux-tu aider le cuisinier à séparer le maximum d'ingrédients de sa vinaigrette?

Matériel mis à disposition : un bécher avec la vinaigrette, une passoire, du papier filtre, un entonnoir, une ampoule à décanter, une spatule, un erlenmeyer, un bécher.

Schématiser les différentes étapes de séparation.



Rédiger une phrase de conclusion sur les différentes étapes de séparations.

Nous sommes parvenus à séparer les herbes aromatiques, à partir d'une filtration et l'huile et le vinaigre à partir d'une décantation.