

Activité expérimentale de sciences physiques

La vinaigrette à séparer

Compétences travaillées :

- C.1. Je propose une hypothèse permettant de séparer les différents ingrédients.
- C.2. Je mets en place une expérience, afin de tester mon hypothèse.
- C.5. Je réalise des schémas légendés.
- C.7. Je réalise les expériences avec précaution.

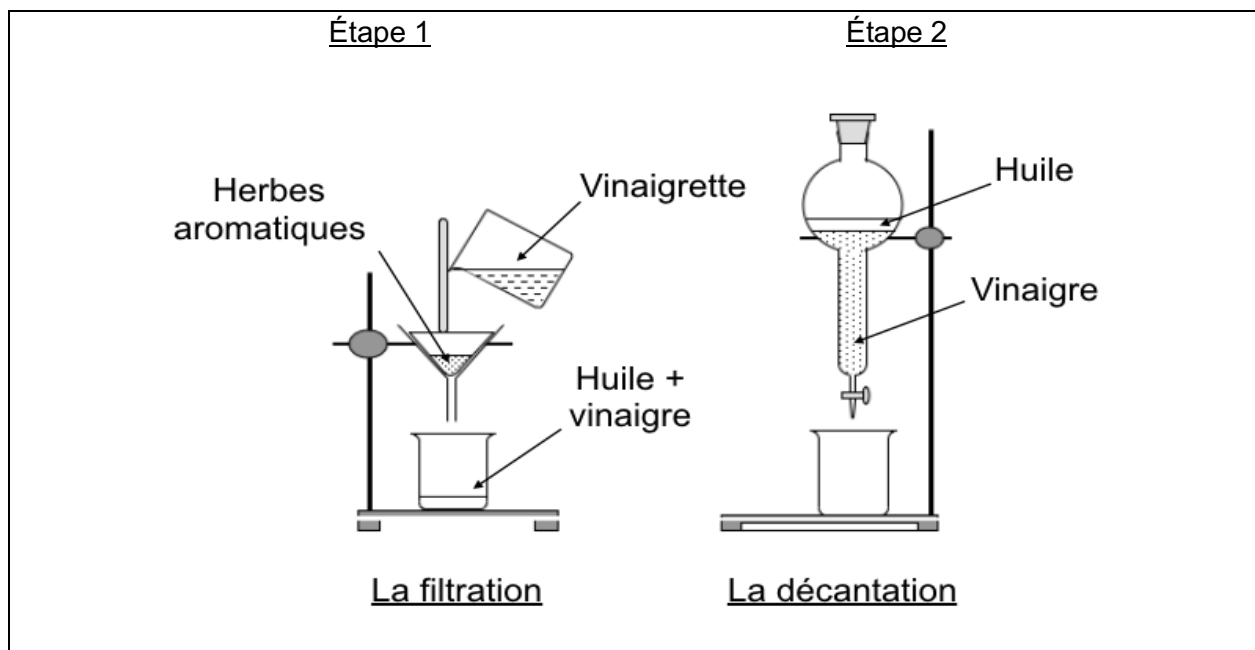
Objectif de l'activité : Il s'agit de réussir à **séparer le maximum d'ingrédients d'une vinaigrette.**

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.

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 deux ou trois étapes de ta démarche expérimentale.



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

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