

Activité expérimentale de sciences physiques

La vinaigrette

Compétences travaillées :

C.1. Je propose une hypothèse et je la teste, afin de répondre à la problématique.

C.2. Je mets en place une expérience, afin de tester mon hypothèse.

C.5. Je réalise des schémas légendés.

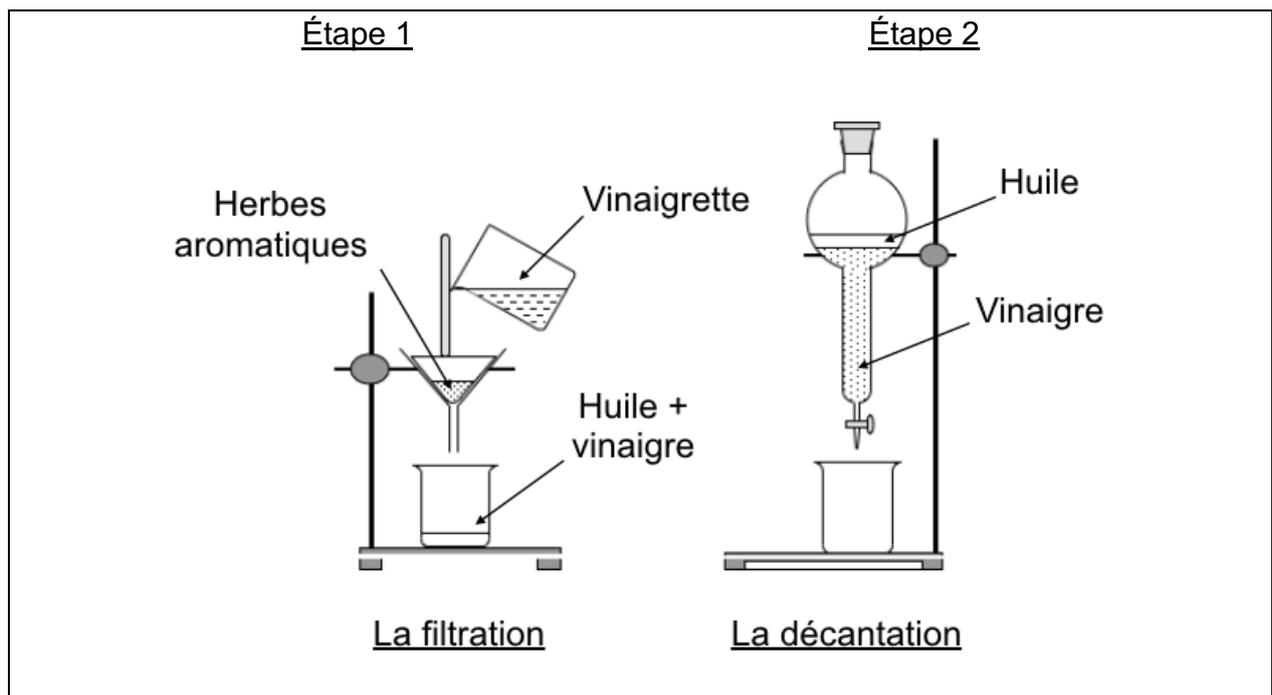
Un cuisinier a préparé une vinaigrette (huile, sel, vinaigre et herbes aromatiques). Un client lui fait remarquer, que sa vinaigrette est bien trop salée.

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 b cher avec la vinaigrette, une passoire, du papier filtre, un entonnoir, une ampoule à décanter, une spatule, un erlenmeyer, un b cher.

Schématiser les deux ou trois étapes de ta démarche expérimentale.



R diger une phrase de conclusion sur les différentes étapes de séparations.

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.