



Un ballon de levure

Pourquoi la pâte à pain lève-t-elle ?

Matériel :

- 1 paquet de levure
- Une petite bouteille en plastique propre
- 1 cuiller à café de sucre
- Un peu d'eau chaude
- Un petit ballon
- Un stylo
- Un carnet

Et maintenant, au travail !

1. Gonfle le ballon et laisse l'air s'échapper plusieurs fois pour le distendre
2. Verse environ deux centimètres d'eau chaude dans la bouteille en plastique
3. Assure-toi qu'elle est chaude, mais pas bouillante ! Ajoute la levure dans la bouteille et agite-la pour bien mélanger.
4. Ensuite ajoute le sucre dans la bouteille et agite-la de nouveau.
5. Maintenant fixe le ballon autour du goulot de la bouteille et place le tout dans un endroit chaud pendant 20 minutes

Que s'est-il passé ?

Peux-tu expliquer pourquoi cela s'est produit ?

Y aurait-il eu le même résultat si on n'avait pas ajouté de sucre ?

Que se passerait-il si on plaçait la bouteille au réfrigérateur ?

Explication :

Il devrait y avoir une différence entre les deux parties de l'expérience. Quand tu avais du savon sur ton doigt le poivre aurait dû s'éloigner vers les bords du bol. Cela est dû au fait que le savon dégrade l'huile naturelle qui se trouve sur tes mains et cette huile est dispersée sur la surface de l'eau, repoussant le poivre vers les bords du bol. Les microbes aiment coller à l'huile présente sur nos mains, et c'est pour cela qu'il est important de se laver les mains avec du savon pour enlever les microbes. Sans le savon, l'huile n'est pas dégradée et les microbes adhèrent plus facilement à la peau !