



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 :

La levure est un être vivant microscopique.

Quand elle est au chaud et qu'elle a du sucre, elle produit un gaz (dioxyde de carbone).

Ce gaz remplit le ballon et le fait gonfler.