

Expérience n°1

Liste du matériel :

- 1 bol transparent
- 1 cuillère à soupe
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- sel
- poivre
- 1 cuillère à café de moutarde
- herbes aromatiques



Protocole :

1. Verse dans un bol le vinaigre et l'huile.
2. Ajoute une pincée de sel et une pincée de poivre. Mélange.
3. Ajoute la moutarde et les herbes aromatiques. Mélange.
4. Laisse reposer quelques minutes et observe.

Schéma :

Observations :

Expérience n°2

Liste du matériel :

- 2 verres
- 1 presse-agrumes
- 3 oranges
- 1 citron
- 3 gobelets d'eau
- 40g de sucre
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 1 filtre à café



Protocole :

1. Coupe les fruits et extrait le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
2. Ajoute le sucre, 3 gobelets d'eau et mélange vivement.
3. Ajoute 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger.
4. A l'aide d'un filtre à café, transvase le jus dans l'autre verre.
5. Observe

Schéma :

Observations :
