

Physique chimie et cuisine

Déroulé de l'animation

expériences	Temps estimatif et niveau	questionnement	savoirs	<i>Pour aller plus loin</i>
température d'ébullition et pression	6 minutes et 10 minutes <i>primaire</i>	L'eau bout-elle toujours à 100°C ? Pourquoi la cuisson est plus rapide avec la cocotte minute	la température d'ébullition de l'eau augmente avec la pression	<i>cuisson en altitude</i>
dé gazéifier une boisson	2 minutes pour la pression 3 minutes pour la température 1 minute pour l'agitation 1 minute pour l'ajout de sucre <i>primaire</i>	Comment peut-on dé gazéifier une boisson ?	Solubilité des gaz	<i>Les bulles du Champagne</i> <i>Geyser avec Coca-cola et mentos</i>
Préparer un sorbet	15 minutes	Comment les poissonniers conservent-ils leurs produits sur leurs étalages	Mélangée au sel la glace fond à une température inférieure à 0°C	<i>Le dégel des routes verglacées</i>
Rafrâchissement d'une boisson	10 minutes <i>primaire</i>	Comment se fait-il que la température du tissu ou du papier qui entoure la bouteille diminue ?	l'évaporation de l'eau prend la chaleur	<i>L'éther paraît toujours froid au contact de la peau</i>