

→ Tes ingrédients :	→ Ton matériel :
250g de farine 125 g de sel 100 ml d'eau 15 ml d'huile végétale Des colorants alimentaires rouge et vert (facultatif) ...	Une petite bouteille d'eau ou une petite bouteille de yaourt liquide vide Un grand bol Un verre doseur Une cuillère à soupe Un verre transparent Un set de table. ...
50 g de bicarbonate de soude 50 ml de vinaigre 15 ml de liquide vaisselle (ou de la grenadine)	Un entonnoir Un verre doseur Une cuillère à soupe Un verre transparent

Jour 1 :

1- Verse 250g de farine, 125g de sel et les 15 ml d'huile dans le bol.

Mélange le tout.

2- Verse 75 ml d'eau dans le verre. Ajoute 3 gouttes de colorant rouge et 3 gouttes de colorant vert. Verse le tout dans le bol.

3- Mélange avec tes mains jusqu'à ce que le mélange ne soit plus collant. Si la pâte colle trop, ajoute de la farine. Si elle n'est pas lisse, ajoute de l'eau.

4- Pose la bouteille sur le plateau. A l'aide de la pâte à modeler, fabrique un cône tout autour. Seul le goulot doit dépasser.

1- Lis ce texte en silence.

2- Réponds aux questions :

→ De quel type de texte s'agit-il ?

→ A votre avis, peut-on goûter ? Pourquoi ?

Que signifie « g » ?

Que signifie « ml » ?

Jour 2

On ne goutte pas !!!

→ Tes ingrédients :	→ Ton matériel :
50 g de bicarbonate de soude 50 ml de vinaigre 15 ml de liquide vaisselle (ou de la grenadine)	Un entonnoir Un verre doseur Une cuillère à soupe Un verre transparent

Dans un verre, mélange :

- 50 ml d'eau tiède et 50g de bicarbonate de soude.
- Ajoute trois gouttes de colorant rouge puis 30 ml de liquide vaisselle (ou 30ml de grenadine).
- A l'aide de l'entonnoir, verse le mélange dans le volcan.
- Rince l'entonnoir.
- Puis ajoute doucement les 100ml de vinaigre dans le cratère.

Que se passe-t-il ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Similitude et différences ?

Lorsque le bicarbonate de soude et le vinaigre entrent en contact, une réaction chimique se met en route, provoquant l'échappement de gaz carbonique qui est sous pression dans la bouteille. Dans les vrais volcans, des accumulations de gaz provoquent le même genre de phénomène, à une échelle beaucoup plus grande. Les gaz sous pression, enfermés dans la chambre magmatique et la cheminée des volcans, sortent brutalement en provoquant des explosions comme dans une bouteille de champagne. Tout en s'échappant, les gaz entraînent du liquide, le magma, sur les pentes des volcans