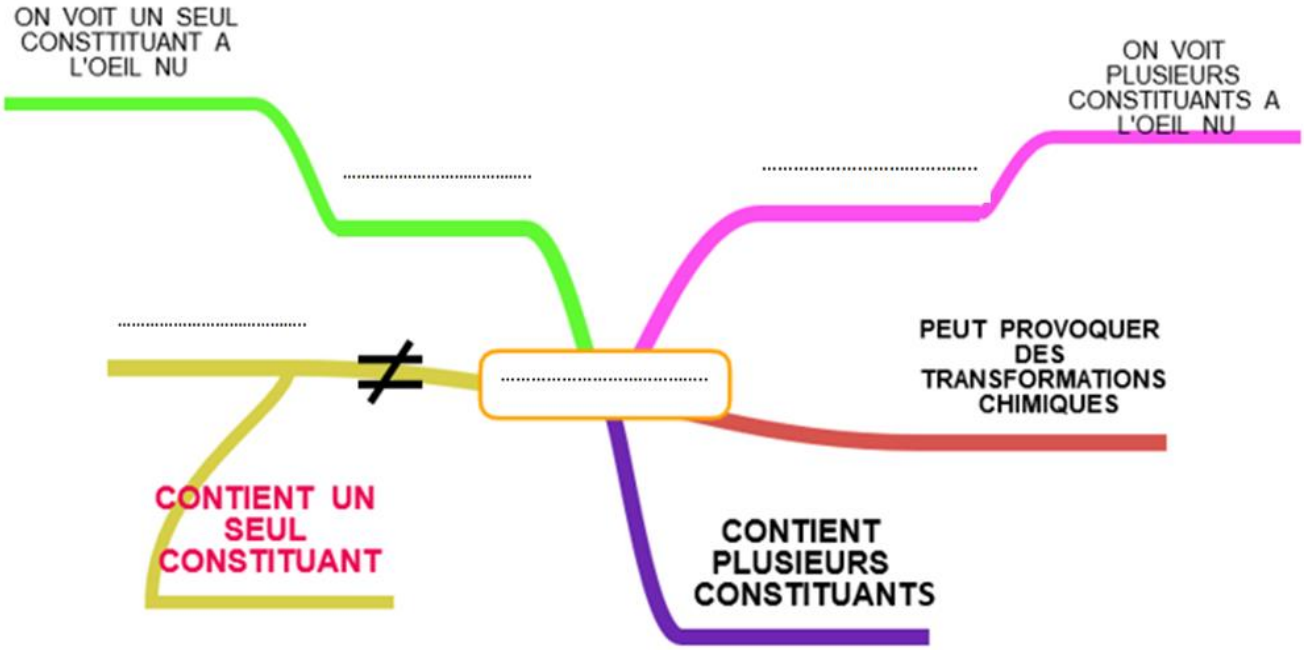
Chapitre 4 : faire des mélanges en cuisine

Activité 1 : les mélanges en cuisine

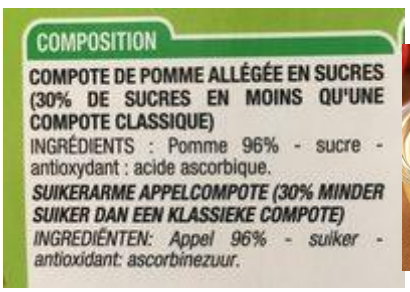
1- Recopier et compléter la carte mentale suivante en utilisant les mots : Mélange, corps pur, mélange homogène et mélange hétérogène.



2- Voici différents aliments que l'on peut trouver dans les placards d'une cuisine. Dans chacun des cas, à vous de dire s'il s'agit d'un **mélange** ou d'un **corps pur** puis dans le cas d'un mélange, préciser s'il est **homogène** ou **hétérogène** en justifiant votre réponse.

Le Crunch :

Compote de pomme :



Les galettes Saint-Michel :

GALETTE PUR BEURRE Ingrédients : farine de **blé** 66%, sucre, **beurre** 18%, **œufs** de poules élevées en plein air 2.6%, arôme naturel, sel, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium, **lait** écrémé en poudre.
Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame, soja.
Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Fabriqué en France.

Chapitre 4 : faire des mélanges en cuisine

Huile d'olive :

Huile Isio4 :

3- Comment appelle-t-on les particules qui composent toute la matière qui nous entoure ?
4- Avec la notion de molécule expliquer ce que sont un corps pur et un mélange.

Un ingrédient mystère un peu particulier…

5- Un ingrédient n'est pas mentionné dans les différentes compositions ci-dessus mais il est pourtant présent (sauf dans l'huile). Quel est cet ingrédient ?

Lorsqu'un mélange contient cet ingrédient, on parle alors de **<u>mélange aqueux</u>**.

6- Voici une publicité de l'eau minérale « EVIAN ». Cette publicité nous informe que cette eau est pure.
Qu'en pensez-vous ? Comment vérifier cette affirmation par l'expérience ? Proposer un protocole.