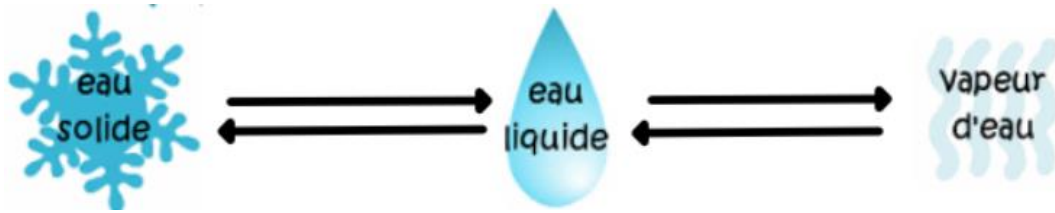


Chapitre 3 : les changements d'états en cuisine

Activité 1 : les changements d'états de l'eau



- 1- Ouvrir le lien suivant : <https://www.youtube.com/watch?v=vU3cS5LETIA>
- 2- Regarder la vidéo, recopier et compléter l'image ci-dessous :



- 3- A quelle température l'eau liquide devient-elle solide ?
- 4- En utilisant vos connaissances, donner la température pour laquelle l'eau liquide devient sous forme de vapeur.
- 5- Pour chaque situation ci-dessous, donner le nom du changement d'état.

Situation n°1 :

Ana se prépare des glaçons colorés pour son anniversaire. Elle ajoute à de l'eau liquide quelques gouttes de colorant vert. Elle verse cette eau colorée dans un bac à glaçon. Elle place ensuite le bac à glaçon au congélateur. Il s'agit de la

Situation n°2 :

Pour midi, Ana se prépare des pâtes. Pour cela, elle verse de l'eau liquide salée dans une grande casserole puis elle la met sur le feu. Lorsque l'eau est en ébullition, elle plonge les pâtes 10 min avant de les égoutter. Il s'agit de la

Situation n°3 :

Pour accélérer la mise en ébullition de l'eau, elle décide de placer un couvercle sur la casserole. Lorsqu'elle soulève ce couvercle, elle constate qu'il y a des gouttelettes d'eau liquide dessus. Il s'agit de la

Situation n°4 :

La maman d'Ana lui propose de préparer une fondue de chocolat. Voici la recette trouvée sur internet :

- Peler les fruits et les découper en morceaux.
- Placer 100 g de chocolat noir dans une casserole avec une cuillère à soupe d'eau et chauffer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Piquer les morceaux de fruits et les tremper dans le chocolat avant de déguster chaud.

Il s'agit de la

Chapitre 3 : les changements d'états en cuisine

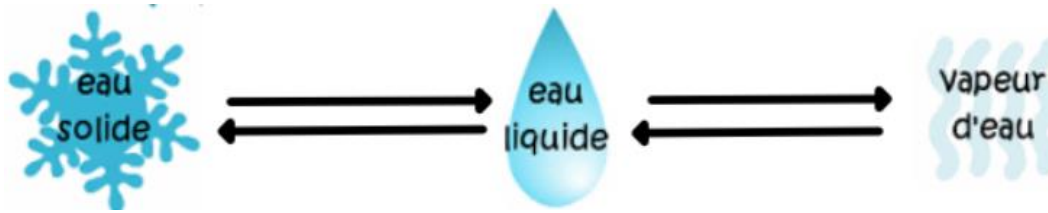
Activité 1 : les changements d'états de l'eau



MET2

6- Ouvrir le lien suivant : <https://www.youtube.com/watch?v=vU3cS5LETIA>

7- Regarder la vidéo, recopier et compléter l'image ci-dessous :



8- A quelle température l'eau liquide devient-elle solide ?

9- En utilisant vos connaissances, donner la température pour laquelle l'eau liquide devient sous forme de vapeur.

10- Pour chaque situation ci-dessous, donner le nom du changement d'état.

Situation n°1 :

Ana se prépare des glaçons colorés pour son anniversaire. Elle ajoute à de l'eau liquide quelques gouttes de colorant vert. Elle verse cette eau colorée dans un bac à glaçon. Elle place ensuite le bac à glaçon au congélateur. Il s'agit de la

Situation n°2 :

Pour midi, Ana se prépare des pâtes. Pour cela, elle verse de l'eau liquide salée dans une grande casserole puis elle la met sur le feu. Lorsque l'eau est en ébullition, elle plonge les pâtes 10 min avant de les égoutter. Il s'agit de la

Situation n°3 :

Pour accélérer la mise en ébullition de l'eau, elle décide de placer un couvercle sur la casserole. Lorsqu'elle soulève ce couvercle, elle constate qu'il y a des gouttelettes d'eau liquide dessus. Il s'agit de la

Situation n°4 :

La maman d'Ana lui propose de préparer une fondue de chocolat. Voici la recette trouvée sur internet :

- Peler les fruits et les découper en morceaux.
- Placer 100 g de chocolat noir dans une casserole avec une cuillère à soupe d'eau et chauffer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Piquer les morceaux de fruits et les tremper dans le chocolat avant de déguster chaud.

Il s'agit de la