

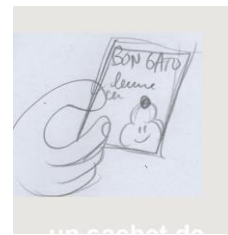


Expérience scientifique

Quand la levure chimique produit du gaz.....



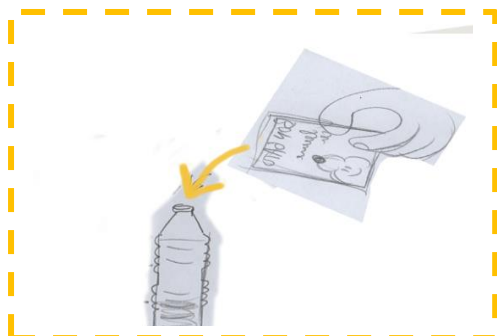
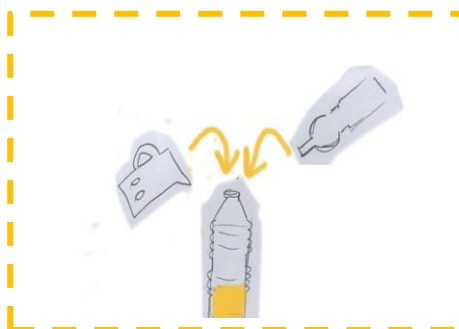
Matériel dont tu as besoin :



Expérimentation

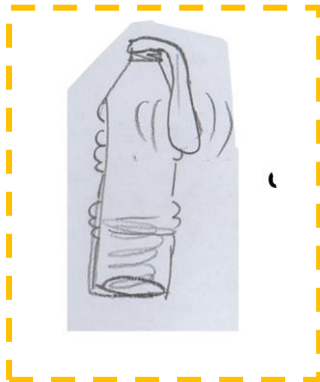
Étape 1 :

Remplis un tiers de la bouteille avec de l'eau et du vinaigre.



Étape 2 :

Vide le sachet de levure dans ce mélange.

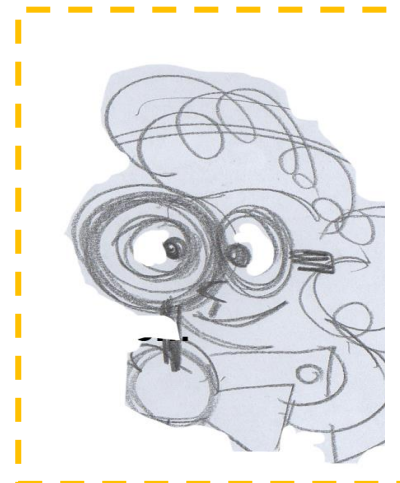


Étape 3

Enfile immédiatement le ballon rempli sur le goulot de la bouteille.

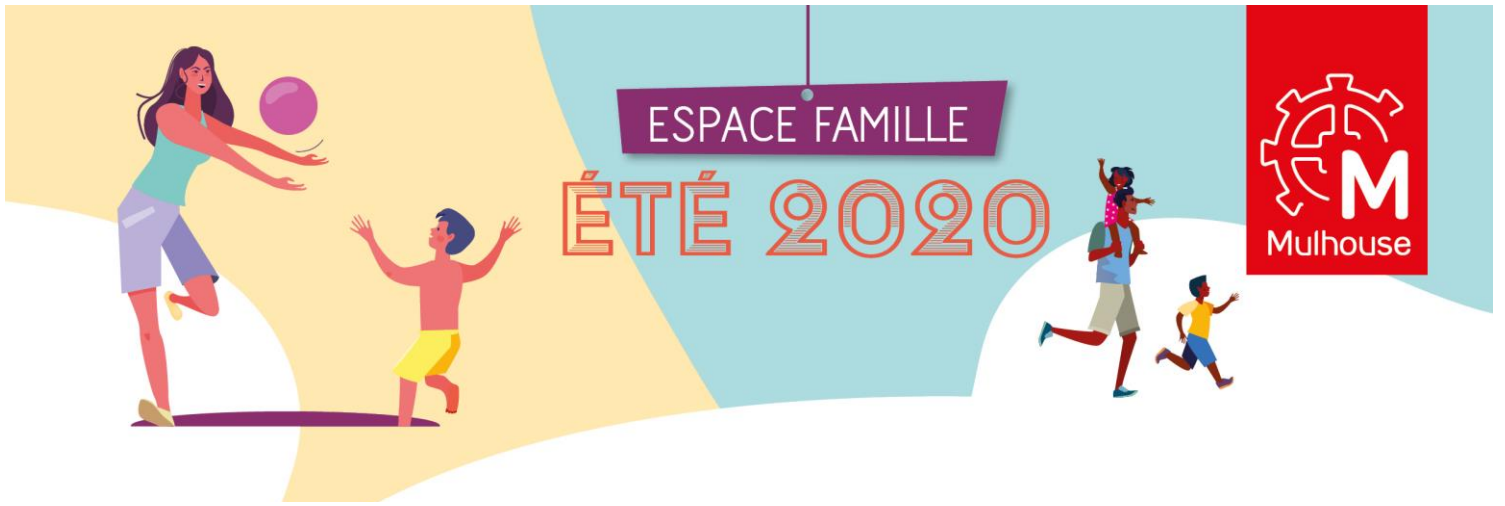
Étape 4 :

Secoue et observe...



Que se passe-t-il donc ?

Une réaction chimique relativement violente se produit entre le vinaigre et la levure. Cela génère du gaz carbonique (CO_2). Ça commence à bouillonner dans la bouteille, de petites bulles se forment. Le gaz monte vers le goulot de la bouteille et est recueilli par le ballon. La pression est si grande que le ballon se redresse et gonfle.



Le savais-tu ?

La levure chimique est essentiellement composée de soude (bicarbonate de sodium) : il s'agit d'un sel minéral qu'on extrait notamment du lac Tchad en Afrique.

Utilisée dans la pâte à gâteau, la levure se dissout pendant la cuisson à cause de la chaleur et de l'humidité et génère alors un gaz, le dioxyde de carbone.

Le gaz produit dans la pâte plein de petites bulles qui rendent le gâteau moelleux, léger et savoureux.



Illustratrice : Lili Terrana