

Sciences Givratoires

(Episode 1)

Les couleurs du chou

Matériel et produit nécessaires

~~Des tubes à essais~~

Des flûtes à champagne

~~Un dispositif de filtration simple~~

Un dispositif de filtration **très** simple

~~Un bécher en pyrex~~

Une casserole

~~Une éprouvette graduée~~

Un verre mesure

~~125,0 g de chou rouge~~

Une poignée de chou rouge



Préparation de la décoction



- Introduire environ exactement une poignée de chou rouge dans la casserole
- Ajouter 500 mL d'eau froide à l'aide du verre mesure
- Porter à ébullition pendant quelques minutes
- Filtrer à l'aide du dispositif de filtration très simple
- Laisser refroidir

Cinq suggestions d'échantillons



Avertissement déagissant: de nombreux produits ménagers présentent un réel danger ☹
Ne laissez pas les plus petits les manipuler sans surveillance !

La décoction de chou rouge



Avant l'ajout des échantillons

La décoction de chou rouge



Après l'ajout des échantillons

Les défis givrés:

Quelle couleur pour quel échantillon?

Quel peut bien être le 6^{ème} échantillon?

Parviendrez-vous à obtenir du vert?



Acide



Acide



Acide

En résumé



Base



Base



Base

Les conseils pas si givrés:



- ❖ Les plus grands aident les plus petits à manipuler (en garantissant le respect des règles de sécurité)
- ❖ Les plus petits aident les plus grands à tout ranger (tout doit être vidé, abondamment rincé et séché)

En chimie

parfois on renverse, parfois on casse ...
mais jamais on ne s'agace 😊

Comme l'écrivait Descartes

(qui ne doutait de rien malgré sa maladresse)

« Je penche, donc j'essuie ... »

Discours de la méthode (1637)