L'expérience du ballon et de la levure

Temps 30 Minutes

Objectif

Les enfants apprendront tout à propos de la levure ainsi que les raisons pour lesquelles elle est importante lors de la préparation d'aliments comme le pain!

Fournitures

- Un sachet de levure
- 1 bouteille 473 mL transparente et vide
- 1 cuillère à thé de sucre
- Eau chaude
- Ballon (à gonfler)

Emplacement

N'importe quel endroit

Points de discussion sur la préparation

1. La levure est un micro-organisme vivant.
2. La levure se nourrit de sucre et libère un gaz appelé dioxyde de carbone.
3. La levure crée de minuscules bulles de gaz et c'est la raison pour laquelle le pain a tant de trous!
4. Demandez au groupe : « Que pensez-vous qu'il va se passer avec le ballon? » Écoutez leurs idées. Si nécessaire, vous pouvez expliquer que le dioxyde de carbone devrait commencer à remplir le ballon!

Directions

1. Versez environ un pouce d'eau tiède (pas chaude) dans la bouteille.
2. Ajoutez le sachet entier de levure dans la bouteille et remuez doucement pendant quelques secondes.
3. Au fur et à mesure que la levure se dissout, elle prend vie!
4. Ajoutez le sucre et remuez encore un peu.
5. Gonflez le ballon à quelques reprises pour l'étirer puis placez l'embouchure du ballon sur le goulot de la bouteille.
6. Laissez la bouteille reposer dans un endroit chaud pendant environ 20 minutes.
7. Le ballon devrait commencer à se gonfler.

Optionnel

Si vous avez des réserves supplémentaires, vous pouvez suivre à nouveau les étapes ci-dessus, toutefois, n'ajoutez pas le sucre. Le ballon ne devrait pas se gonfler cette fois, et ceci peut être utilisé comme témoin pour démontrer l'importance de l'énergie (sucre) dans cette expérience.