

Les raisins qui dansent

Matériel :

Un verre transparent rempli à la moitié.

Du bicarbonate de soude.

6 raisins secs.

Du vinaigre blanc.

Une cuillère à soupe.

Manipulation :

Versez une demi-cuillère de bicarbonate dans le verre.

Bien mélanger.

Versez les raisins secs.

Puis versez le vinaigre blanc.

Observez.

Observations :

Qu'avez-vous vu quand vous avez versé le vinaigre blanc ?

Les raisins montent et descendent comme un ascenseur.

Comment les raisins sont-ils remontés à la surface ?

Grâce aux bulles de gaz carbonique.

Éléments d'explications :

Le gaz carbonique s'est mis sur les raisins, ce qui a fait remonter les raisins à la surface comme une bouée.

Quand les bulles éclatent, les raisins descendent.

Maxime R.