**Activité expérimentale : Pourquoi faut-il agiter la vinaigrette ?**

**Aide-toi d’un adulte pour réaliser l’expérience**.

Guillaume se lance dans la réalisation d’une vinaigrette originale. Il se demande pourquoi il faut l’agiter avant de servir.

Etape 1 : **Formulation d'une hypothèse**

À ton avis, pourquoi faut-il agiter la vinaigrette avant de la servir ? …………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………….

Etape 2 **: Expérimentation**

Protocole : Propose une expérience permettant de tester ton hypothèse avec le matériel à ta disposition.

**Recette de Guillaume**

**Comment faire une vinaigrette sans moutarde**

**Ingrédients** :

4 cuillères à Soupe d'huile

2 cuillères à soupe de vinaigre de votre choix

1 pincée sel

1 pincée de poivre

Récipient

***Le vinaigre est une solution aqueuse d’acide acétique.***

Observations‑ : Schématise et légende les étapes de ton expérience.

↑ Schéma de la vinaigrette après avoir mélangé

↑ Schéma de la vinaigrette avant de mélanger

#### **Vocabulaire**

**Miscible‑ :** propriété relative à deux liquides formant un mélange homogène.
**Non miscible ‑:** propriété relative à deux liquides formant un mélange hétérogène.
**Une solution aqueuse ‑:** solution dont le solvant est l’eau.

D’après tes résultats, l’eau et l’huile sont-elles miscibles­ ou non miscibles ­?

……………………………………………………………………………………………………………………………

Ton hypothèse est-elle validée par tes résultats ?

…………………………………………………………………………………………………………………………….

Explique en quelques mots pour quelle raison il faut agiter une vinaigrette juste avant de la consommer.

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………