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

****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.

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

**Recette de Guillaume**

**Comment faire une vinaigrette sans moutarde**

**Ingrédients** :

1/2 tasse d'huile

1/4 tasse de vinaigre de votre choix

1 cuillérée à café de sel

1/2 cuillérée à café de poivre

Récipient

Le vinaigre est une solution aqueuse d’acide acétique.

↑ Schéma de la vinaigrette avant de mélanger

↑ Schéma de la vinaigrette après avoir mélangé

#### **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.

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