

La levure qui gonfle un ballon: expérience de fermentation

Prénom : _____ Date : _____

1. La question

Les levures sont-elles vivantes ?

2. Mon idée

- ☐ A. Les levures sont vivantes : elles utilisent le sucre et produisent un gaz qui peut gonfler le ballon.
- ☐ B. Le sucre gonfle le ballon simplement en se dissolvant dans l'eau.
- ☐ C. Les grains de levure grossissent jusqu'à pousser l'air de la bouteille dans le ballon.

Pourquoi je pense ça : _____

3. Ce que j'utilise

- ☐ 1 sachet Levure de boulanger sèche ☐ 2 cuillères à soupe Sucre
- ☐ 10 cl Eau tiède préparée par l'adulte ☐ 1 bouteille de 50 cl Petite bouteille en plastique
- ☐ 1 Ballon de baudruche

4. J'observe

- Dessine la bouteille, le mélange et le ballon avant le début de l'attente.
- Entoure ton hypothèse de départ et écris ce que tu prévois pour le ballon.
- Prépare des cases pour les observations à 10, 20, 30 et 60 minutes.
- Note le moment des premières bulles et dessine la forme du ballon à chaque observation.
- Complète deux phrases séparées : « J'ai observé... » et « Pour l'expliquer, je pense que... ».
- Indique si ton hypothèse correspond au résultat et ajoute une question qui te reste.

5. J'ai compris que...

6. Mon nouveau défi

Les bulles arrivent-elles avant le ballon arrondi ? : _____