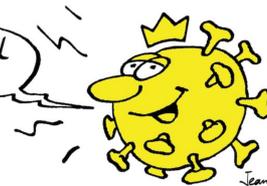


## 👑 Jour 7\_L'effervescence

La **chimie** étudie la **matière** et ses **transformations**.  
Aujourd'hui nous allons réaliser **2 expériences** de **chimie** à la cuisine.  
Nous avons besoin de **3 comprimés effervescents** .

Corona School  
c'est cool !



### Expérience 1: l'effervescence produit un gaz.

- Je place un comprimé effervescent **SOLIDE** au fond d'une bouteille.
- Je rajoute un peu d'eau **LIQUIDE**.
- Je bouche rapidement le goulot avec un ballon.
- J'observe le dégagement de bulles de **GAZ**.
- J'observe le redressement du ballon.

#### Je me pose des questions:

1. Pourquoi le ballon se redresse-t-il?
2. Qui a soufflé dans le ballon?
3. Qu'y a-t-il dans les bulles?
4. Quelles sont les propriétés des solides, des liquides et des gaz?
5. Qu'est devenu le comprimé?
6. Est-ce qu'il y a plus d'eau dans la bouteille à la fin de l'expérience?
7. Est-ce qu'il y a plus de gaz à la fin de l'expérience?



Je trouve des renseignements sur les états de la matière : [www.jeanduperrex.ch/Site/Etat.html](http://www.jeanduperrex.ch/Site/Etat.html)

### Expérience 2: la vitesse de réaction dépend de la température.

Je trouve la marche à suivre de l'expérience sur la vidéo [www.youtube.com/watch?v=F\\_XFaJBRUzg](http://www.youtube.com/watch?v=F_XFaJBRUzg)

- Je lâche les 2 comprimés effervescents **en même temps** dans l'eau.
- Je chronomètre le temps que met la réaction pour se terminer.

#### Je me pose des questions:

1. La réaction chimique est-elle plus rapide dans l'eau chaude ou dans l'eau froide?
2. Ai-je déjà essayé de dissoudre du sucre dans un liquide chaud ou froid?
3. Pourquoi garde-t-on de la nourriture dans un réfrigérateur ?
4. Comment peut-on se représenter ce qui se passe lorsqu'un liquide et un solide réagissent en produisant un gaz? Comment expliquer l'importante augmentation de volume?

