

Dans la cuisine - Chapitre 1 - Activité 1

Ce matin, Sonia décide de se préparer un café au lait. Pendant que le café coule, elle se documente sur internet et apprend que le café contient plus de 800 espèces chimiques répartie dans l'eau et dans des toutes petites gouttes d'huile présentes partout dans la tasse: c'est une émulsion.



Un fois son café prêt, Sonia y ajoute un peu de lait.



Le lait aussi est une émulsion: des gouttelettes d'huiles en suspension dans de l'eau. Beaucoup d'espèces chimiques (phosphore, fer, vitamine A,...) contribuent à son goût.

Pour finir, elle y ajoute un peu de sucre. Elle lit sur l'étiquette de la boîte qu'il est composé uniquement de saccharose. Une dernière recherche lui apprendra que le sucre raffiné (ou sucre blanc) a de nombreux méfaits sur la santé.



Conçu par Jcomp - [freepik.com](https://www.freepik.com)

« Je ne pensais pas faire de la chimie dès le petit déjeuner ! », se dit-elle en buvant son café au lait.

De retour du collège à midi, sa maman lui demande de préparer une vinaigrette pour le repas. Dans un bol, elle mélange du vinaigre et de l'huile et mélange le tout avec une fourchette. « C'est difficile ! Je fais une pause. » dit-elle en attrapant son téléphone pour envoyer quelques sms.



En revenant, elle s'étonne en regardant le bol: « C'est comme si j'avais rien fait... ».

1. Recherche les définitions des mots suivants: mélange, corps pur, miscible

2. Complète le tableau suivant avec les substances suivantes: café, lait, sucre blanc, café au lait

Mélange	Corps pur

3. Construit une phrase avec les mots: café, lait, miscibles, car, constituants.

4. Agite le tube à essai devant toi: il contient de l'eau (principal constituant du vinaigre) et de l'huile. Que constates-tu après l'avoir laissé reposer ?