DES SCIENCES en CUISINE



On observe:

Avant, les quartiers de pomme sont jaune clair, lisses ; Après, ils sont devenus marron, flétris.

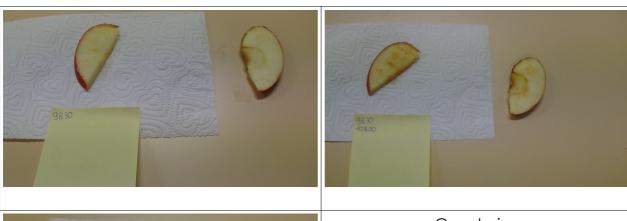
On se questionne:

Pourquoi ça a changé de couleur, d'apparence. Comment est-ce arrivé ?

On pense:

- -On les a cuits au four.
- -On les a laissés à l'air libre.
- -Les pommes ont desséché.
- -Le jus est parti en chauffant.

On expérimente:



9830 40800

Le lendemain

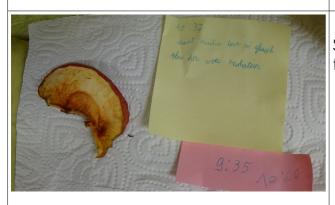
Conclusion:

En laissant à l'air libre, ça a changé de couleur mais ça n'a pas beaucoup flétri.

EXPERIENCE 2





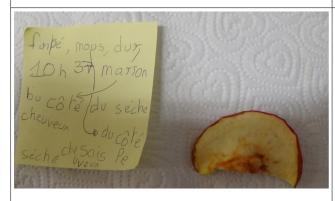


<u>Conclusion :</u>
Sur le radiateur, elle a rétréci, elle s'est flétrie, et a changé de couleur.

EXPERIENCE 3







Conclusion :
en utilisant un sèche cheveux, en
envoyant de l'air chaud, elle a un peu
changé de couleur, elle a durci, elle a
flétri.

Ça ressemblait à des chips. Il n'y avait plus de jus.

EXPERIENCE 4







CONCLUSION

Enfermée dans un sac plastique, elle est devenue molle, « en compote », se décomposait en morceaux. On aurait dit qu'elle était pourrie., plus foncée. Elle collait au plastique.

Sur internet, on trouve des recettes pour faire sécher les pommes au four, ou à l'aide d'un déshydrateur.