

Protocole expérimental : comment séparer le sel et le poivre ?

	groupe 1 Gutenberg	groupe 2 Léonard de Vinci	groupe 3 Les frères Montgolfier	groupe 4 Gustave Eiffel	groupe 5 Niel Amstrong
hypothèse	Frotter une cuillère sur un pull et ça va attirer le sel	Mettre le sel et le poivre dans un verre d'eau ou d'eau pétillante. On trempe un coton tige dans le produit vaisselle ou le vinaigre.	Remplir d'eau un récipient et mettre le sel et le poivre. Le poivre va remonter à la surface et le sel va couler.	Faire des tas de plus en plus petit et trier à la main	Chauffer l'eau avec le sel et le poivre dans une casserole et récupérer le poivre car le sel aura fondu. On attend que l'eau s'évapore et on récupère le sel.
matériel	Cuillère en argent, en plastique, en bois, en métal, de la laine	Un verre, eau, eau pétillante, produit vaisselle, vinaigre, coton tige	Récipient, eau	Une feuille blanche, une règle.	Eau, casserole, gazinière, passoire.

Résultats des expériences : comment séparer le sel et le poivre ?

	groupe 1 Gutemberg	groupe 2 Léonard de Vinci	groupe 3 Les frères Montgolfier	groupe 4 Gustave Eiffel	groupe 5 Niel Amstrong
<u>résultat</u>	Avec la cuillère en plastique, ça fait de l'électricité statique.	<u>Avec l'eau plate</u> : le sel est au fond et le poivre est mélangé. <u>Avec l'eau pétillante</u> : la mousse a éclaté et du poivre est collé sur la paroi du verre. <u>Avec le vinaigre</u> : Le sel et le poivre sont séparés, problème : enlever le vinaigre.	Le sel et le poivre sont séparés mais on n'arrive pas à récupérer le sel.	Problème : c'est beaucoup trop long et pas assez précis.	C'est l'expérience que l'on va garder.