

01-01 – Faire cuire des pâtes.... Toute une affaire.

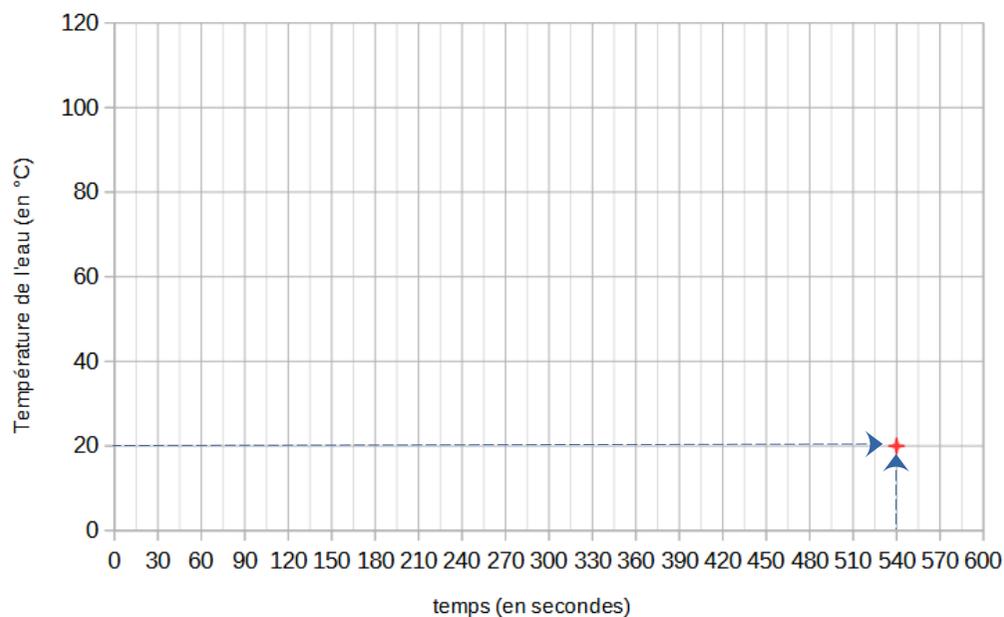
Dans mon livre de recettes de cuisine il est écrit : « Les pâtes ne peuvent cuire convenablement que dans une eau en ébullition à 100°C. »

Ma mère m'a dit, « il faut mettre le sel dans l'eau **après** avoir constaté l'ébullition, sinon les pâtes seront mal cuites ».

Construire une démarche expérimentale pour répondre au problème suivant :

Ma mère sous entend que l'eau salée bout à une température inférieure de celle de l'eau du robinet. Comment tester cette hypothèse ?

On se servira de cette base de graphique pour reporter les résultats :



Exemple : pour placer un point on doit prendre en compte les 2 coordonnées, le temps (ici 540 secondes) et la température (ici 20°C).

Puisqu'il y a les températures des deux montages à représenter, on utilisera 2 couleurs : vert pour l'eau salée et bleu pour l'eau douce.

01-01 – Faire cuire des pâtes.... Toute une affaire.

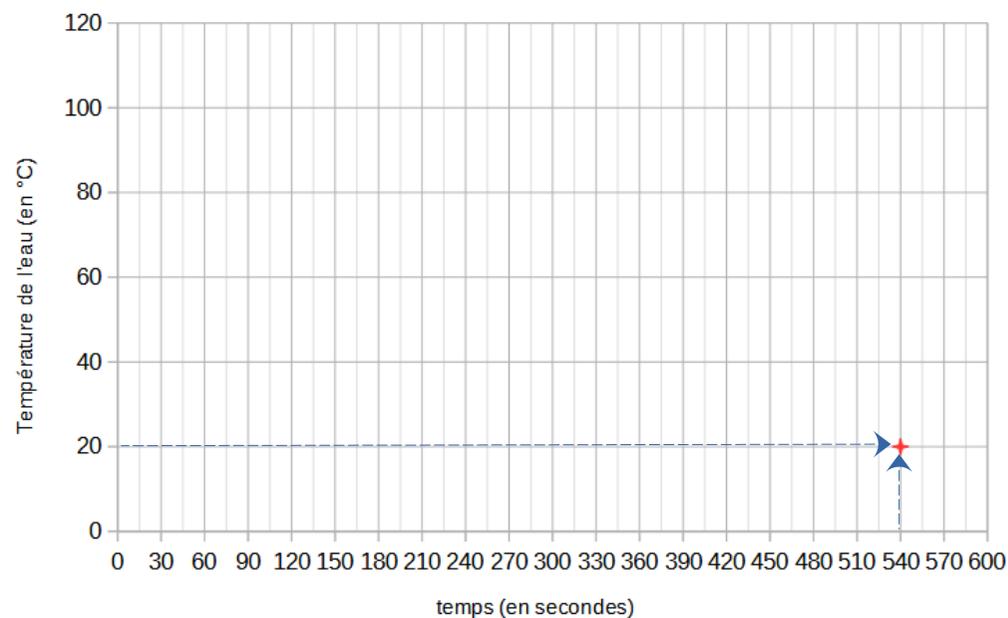
Dans mon livre de recettes de cuisine il est écrit : « Les pâtes ne peuvent cuire convenablement que dans une eau en ébullition à 100°C. »

Ma mère m'a dit, « il faut mettre le sel dans l'eau **après** avoir constaté l'ébullition, sinon les pâtes seront mal cuites ».

Construire une démarche expérimentale pour répondre au problème suivant :

Ma mère sous entend que l'eau salée bout à une température inférieure de celle de l'eau du robinet. Comment tester cette hypothèse ?

On se servira de cette base de graphique pour reporter les résultats :



Exemple : pour placer un point on doit prendre en compte les 2 coordonnées, le temps (ici 540 secondes) et la température (ici 20°C).

Puisqu'il y a les températures des deux montages à représenter, on utilisera 2 couleurs : vert pour l'eau salée et bleu pour l'eau douce.