

DU SEL SUR LA GLACE

12



Moins
de 15 mn
(+ 2 h pour préparer
les glaçons)

Niveau
de difficulté :
1

Matériel

- 1 bac à glaçons
ou 1 glaçon
- 1 verre
- De l'eau
- 1 ficelle très fine
- Du sel fin

1

Mets de l'eau froide dans le bac à glaçons et place-le environ 2 heures dans le congélateur. Si tu as déjà des glaçons dans ton congélateur, passe directement à l'étape 2.



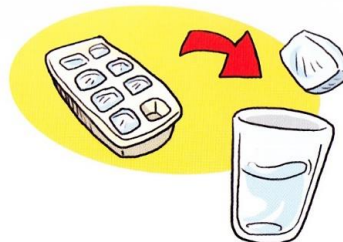
2

Lorsque les glaçons sont prêts, verse de l'eau très froide dans le verre.



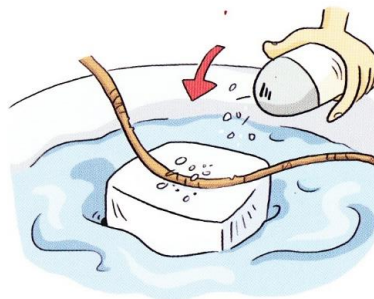
3

Sors un glaçon du congélateur et place-le dans le verre d'eau froide.



4

Pose la ficelle sur le glaçon et verse un peu de sel fin par-dessus.



5

Attends 20 secondes... Pendant ce temps, ne bouge surtout pas la ficelle ! Tire ensuite doucement sur le fil, comme à la pêche !



Que se
passe-t-il ?



Que s'est-il passé ?

Tu as pêché ton glaçon :
il s'est accroché à la ficelle !



Pourquoi ?

De la glace s'est formée autour de la ficelle !
Le sel fait baisser la température à laquelle l'eau gèle. Dans des conditions normales, l'eau liquide devient de la glace à 0 °C. Mais lorsque tu as ajouté du sel sur l'eau glacée, elle est redevenue liquide !
Puis, l'eau s'est étalée à la surface du glaçon : moins concentrée en sel, elle a gelé de nouveau et a emprisonné la ficelle !

Le sais-tu ?

L'eau de mer gèle
en moyenne à - 2 °C car elle
contient beaucoup de sel :
environ 35 grammes par
litre d'eau.

Autour de toi

As-tu déjà vu
du sel sur les routes en
hiver ? Lorsque la température
descend en dessous de 0 °C, qu'il
neige ou que le sol est mouillé, les
routes se recouvrent de verglas.
Le verglas est une fine couche d'eau
glacée qui peut être dangereuse car
elle est très glissante. Alors,
pour faire fondre le verglas,
on met du sel sur
les routes !

