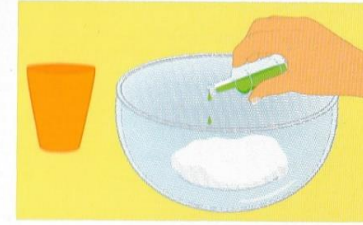
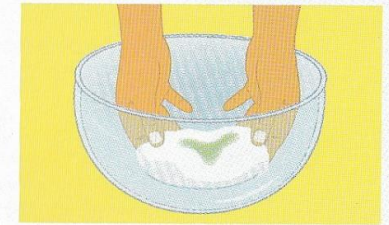


Pâte gluante

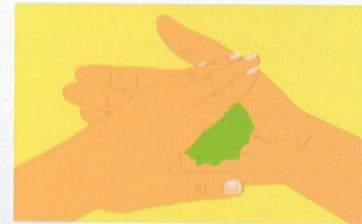
Porte un tablier pour ne pas te salir !



1. Verse deux verres de **farine de maïs** dans une grande jatte. Ajoute un verre d'eau et deux gouttes de **colorant alimentaire**.



2. Pétris ce mélange avec les doigts pendant quelques minutes, de façon à former une pâte compacte et homogène.



3. Prends un bout de pâte et roule-le entre les mains pour faire une boule. Que se passe-t-il quand tu t'arrêtes ?



4. Donne un coup de poing dans la pâte. Quelle impression as-tu ? Laisse-la couler entre tes doigts. Que sens-tu maintenant ?

Que se passe-t-il ?

La farine de maïs est formée de longues fibres. Dans l'eau, celles-ci s'étalent, mais ne se dissolvent pas. Ceci permet à la pâte obtenue de se comporter à la fois comme un solide et comme un liquide. Quand tu fais une boule ou exerces une pression, les particules s'agglomèrent et la pâte semble solide. Si tu laisses la pâte reposer ou si tu la tiens et que tu écarter les doigts, les particules glissent loin les unes des autres et le mélange se comporte comme un liquide.