



## Tour de magie!

Voici une activité à réaliser à l'occasion de la **semaine 2** du *Défi Santé* 2019, qui a pour thème **Les explorateurs gourmands**. Voici de la science qui se mange! Amusez-vous à colorer vos vermicelles de riz et dégustez-les!



### Groupe d'âge :

Multiâge

### Ingrédients :

- Vermicelles de riz
- Jus de citron ou jus de lime
- Chou rouge
- 3 tasses d'eau
- 1/4 de c. à thé de bicarbonate de soude\*

## Compétences

### Aspect du développement global de l'élève :

- Affectif
- Cognitif
- Moral
- Psychomoteur
- Social

### Intention éducative :

À la fin de cette activité, l'élève sera en mesure de comprendre le phénomène de coloration et de décoloration dû à un acide.

### Compétences professionnelles mises de l'avant par cette activité :

- Planification et organisation d'activités pour enfants et groupes d'enfants
- Réalisation d'activités à prédominance cognitive

\* Si vous utilisez plus de bicarbonate de soude, la couleur aura tendance à être verte.

# Tour de magie!

## Démarche

1. Faire bouillir quelques feuilles de chou dans 3 tasses d'eau. Lorsque l'eau bout, couvrir et laisser mijoter 5 minutes.
2. Enlever les feuilles de chou.
3. Ajouter 1/4 de c. à thé de bicarbonate de soude. Bien mélanger. Le liquide devrait être de couleur bleue.
4. Ajouter les vermicelles de riz dans l'eau colorée.
5. Laisser les vermicelles se réhydrater 5 minutes dans le liquide.
6. Pendant ce temps, mettre du jus de citron ou de lime dans un vaporisateur.
7. Rincer les vermicelles sous l'eau froide et bien égoutter.
8. Servir dans un plat.
9. Faire l'observation de la couleur des vermicelles.
10. Vaporiser le jus de citron ou de lime et mélanger les vermicelles. Ils changent de couleur dès qu'ils sont en contact avec le jus de citron.
11. Pour rendre l'expérience encore plus magique et éviter le gaspillage, utiliser les pâtes pour réaliser une salade de nouilles (en y ajoutant quelques légumes). Faire vaporiser le jus de citron sur les pâtes par les élèves juste avant de déguster leur salade. Ajouter ensuite une vinaigrette de votre choix.

12. Faites-nous part de votre expérience : n'oubliez pas de prendre une photo de l'activité et de l'envoyer à [info@defisante.ca](mailto:info@defisante.ca)!

### En conclusion, comment ça marche?

Le chou rouge est cultivé dans des sols acides, ce qui lui donne sa couleur rougeâtre. S'il est cultivé dans un sol basique, il a tendance à être bleuté. Ce sont les anthocyanes qu'il contient qui ont la propriété de changer de couleur. Le chou rouge fonctionne comme le papier tournesol. En contact avec une substance acide, il devient rose. Avec l'ajout du bicarbonate de soude, il devient bleu. Lorsqu'il est trop basique (trop de bicarbonate de soude), il devient vert. En ajoutant le jus de citron ou de lime (qui a un pH acide), les pâtes deviennent roses.



ASSOCIATION  
QUÉBÉCOISE DE LA  
GARDE SCOLAIRE

SOUTENIR  
REPRÉSENTER  
MOBILISER

402, rue Verchères  
Longueuil (Québec) J4K 2Y6  
450 670-8390 / 1 800 363-0592  
[gardescolaire.org](http://gardescolaire.org)

**Défi Santé**  
GARDE SCOLAIRE

300, rue Léo-Pariseau, bureau 1810  
Montréal (Québec) H2X 4B3  
514 985-2466  
[DefiSante.ca](http://DefiSante.ca)