

L'eau gèle, la glace fond...

Tous les aliments contiennent de l'eau, même si elle ne se voit pas. Quand on les place dans un congélateur, cette eau se transforme en glace : c'est pour cela que les aliments deviennent durs et un peu blancs.

Dans la nature, quand il fait très froid, l'eau qui gèle peut former de la glace, de la neige ou du givre.

A quelle température la glace fond-elle ?



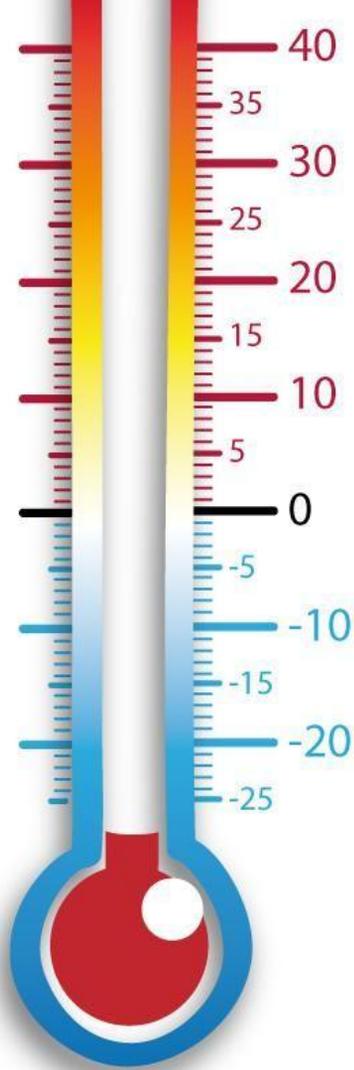
Matériel :

glace

thermomètre

réipient transparent

Température de la glace :°C



TEMPERATURES

Au début	
Au bout de 5 minutes	
Au bout de 10 minutes	
Au bout de 15 minutes	
Au bout de 20 minutes	

ReCreatisse.com



**Note la température toutes les 5 minutes en laissant fondre la glace.
Ecris ta conclusion :**

.....

.....

Que faudrait-il faire pour ralentir la fonte de la glace ?

.....

Que faudrait-il faire pour accélérer la fonte de la glace ?

.....