



# EXPÉRIENCE

## MULTIPLICATION DES SAVEURS

### MATERIELS

- 2 pots avec couvercle
- Huile
- Eau
- 2 bâtons de cannelle

### MÉTHODE

Mets un bâton de cannelle dans un pot d'huile et un bâton de cannelle dans un pot d'eau. Referme-les. Goûte l'huile et l'eau : elles ont des goûts différents de celles de départ, mais aussi entre elles. Pourtant c'était de la cannelle dans les 2 pots.

**Pourquoi ?**

### EXPLICATIONS

Les saveurs de la cannelle sont contenues dans des molécules différentes. Certaines d'entre elles sont plus solubles dans l'huile que dans l'eau : elles iront vers l'huile. D'autres sont plus solubles dans l'eau que dans l'huile : elles iront vers l'eau.

Ces deux « solvants » (l'huile et l'eau) contiennent donc des molécules différentes. C'est pourquoi ils n'ont pas le même goût.

Tu multiplies ainsi les goûts de la cuisine par deux.