

Défi n°4



Circonscription
de Blaye

Les meilleurs cookies – Question 1

La maman de Tom et de Lily a préparé des cookies avec une nouvelle recette, aujourd'hui : les meilleurs qu'ils aient mangés dans leur vie!

Voyons ce que leur maman a utilisé :

- de la farine d'épeautre,
- du sucre roux,
- un œuf et
- de l'huile.

C'est bien différent de sa recette ordinaire, où elle utilise

- de la farine de blé,
- du sucre blanc,
- un œuf et
- du beurre.

Tom pense savoir quel est l'ingrédient qui rend ces cookies si bien réussis : le sucre roux ! Avec Lily, ils imaginent trois façons de tester si cette hypothèse est la bonne.

- a) On fait la recette d'aujourd'hui mais on remplace le sucre roux par du sucre blanc, la farine d'épeautre par de la farine de blé, l'huile par du beurre. On goûte pour vérifier si c'est aussi bon.
- b) On refait la recette d'aujourd'hui mais on ajoute encore plus de sucre roux. On goûte pour vérifier si c'est aussi bon.
- c) On fait la recette d'aujourd'hui mais on remplace le sucre roux par du sucre blanc. On ne change rien d'autre. On goûte pour vérifier si c'est aussi bon.

1. Quelle est la bonne façon de tester l'hypothèse de Tom (a, b ou c) ?

Esprit scientifique, esprit critique

Défi n°4

Les meilleurs cookies – Question 2

Le test révèle que Tom avait tort: même si on utilise le sucre blanc à la place du roux les cookies sont toujours délicieux... C'est donc un autre ingrédient qui est «l'ingrédient magique»!

2. Comment tester si la farine d'épeautre est «l'ingrédient magique»? Ou l'huile?

Esprit scientifique, esprit critique

Défi n°4

Comment feriez-vous pour vérifier si c'est la farine d'épeautre ou l'huile qui donne ce gout merveilleux aux cookies ?

Votre réponse est à envoyer [ici](#) avant ce soir !

