



Exploration cocos du printemps

Le printemps est dans l'air! Les oiseaux s'affairent à construire leurs nids et à couvrir leurs œufs!
Voici une activité amusante qui vous permettra de colorier des œufs avec des couleurs personnalisées...

Matériel requis :

Œufs, chou rouge, eau, casserole, coton-tiges, jus de citron ou vinaigre, bicarbonate de soude, cuillère à thé, 2 petites tasses, cuillère et papiers essuie-tout.

Instructions :

1. Placez les œufs dans une casserole et recouvrez-les d'eau froide. Si vous avez un grand nombre d'œufs à préparer, vous pouvez les traiter en plusieurs lots.
2. Déchirez les feuilles de chou rouge et mettez-les dans la casserole. Placez une grande feuille par-dessus tous les œufs. Plus il y aura de feuilles dans la casserole, plus vos œufs seront foncés.
3. Assurez-vous que les œufs sont entièrement recouverts d'eau; s'il y a lieu, ajoutez de l'eau.
4. Faites bouillir l'eau sur l'élément chauffant de la cuisinière. Éteignez l'élément dès que l'eau atteint le point d'ébullition. Laissez les œufs et les feuilles de chou reposer dans la casserole pendant une nuit.
5. Retirez les œufs de l'eau et essuyez-les.
6. Dans une petite tasse, mélangez 1 c. à thé de bicarbonate de soude avec 1 c. à thé d'eau (vous obtiendrez une sorte de pâte). Versez une petite quantité de jus de citron ou de vinaigre dans une autre tasse.
7. Demandez aux enfants de tremper un coton-tige dans l'un des liquides et de l'utiliser pour tamponner l'œuf ou pour y dessiner des lignes. Utilisez un coton-tige distinct pour chaque liquide afin d'éviter toute contamination croisée.
8. Observez ce qui arrive à l'œuf!



Que se produit-il?

Le chou rouge contient un pigment soluble dans l'eau qui appartient à la famille des anthocyanines. De nombreux fruits et légumes (p. ex., bleuets et betteraves) contiennent eux aussi ces composés. Bon nombre de ces pigments changent de couleur si on les expose à un milieu acide ou basique. Durant cette expérience, la coquille d'œuf absorbe le pigment provenant du jus de chou, ce qui lui donne une coloration bleue. Le jus de citron et le vinaigre sont acides : à leur contact, la coquille passera du bleu au rouge. Si la coquille est exposée au bicarbonate de soude (basique), elle passera du bleu au vert.

Activités supplémentaires :

1. Essayez de cuire les œufs dans d'autres colorants naturels, comme ceux que l'on retrouve dans les bleuets, les radis, les peaux d'oignons ou le thé.
2. En utilisant vos œufs teintés au jus de chou, testez d'autres liquides que l'on trouve dans la cuisine afin de voir quelle couleur vous obtiendrez. Utilisez vos résultats pour déterminer si le liquide est acide ou basique.

