

Les différents états de l'eau

Expériences

Expérience 1 : Transformer de l'eau liquide en eau solide

Prends 1 verre avec de l'eau liquide.
Mets- le au congélateur quelques heures.

Résultat : l'eau liquide s'est transformée en car la température était en dessous de 0 degré.

Expérience 2 : Transformer de l'eau à l'état solide en eau liquide

Prends le glaçon formé lors de l'expérience 1, sors-le du congélateur.

Résultat : Au bout de quelques heures, le glaçon devient de l'eau liquide car la température est au-dessus de 0 degré.

Expérience 3 : Transformer de l'eau liquide en eau à l'état gazeux

Attention : cette expérience doit se faire avec un adulte.

Faites chauffer de l'eau dans une casserole.

Résultat : Lorsque l'eau devient chaude, elle se transforme en gaz.
L'eau gazeuse s'est évaporée, c'est l'évaporation. Elle est devenue invisible et se trouve tout autour de toi dans la cuisine.

Attention la fumée que tu vois au-dessus de la casserole n'est pas du gaz !!

Expérience 4 : Transformer de l'eau liquide en eau à l'état gazeux

Prends un verre d'eau (liquide).
Place-le dehors.

Résultat : Le niveau de liquide va diminuer en mettant du temps (plus que lorsque tu chauffes de l'eau dans une casserole). C'est parce que la température est moins élevée dehors.
L'eau que tu ne vois plus s'est transformée en gaz.

Expérience 5 Transformer de l'eau à l'état solide en liquide puis en eau à l'état gazeux

Prends un glaçon de ton congélateur.
Place-le dans une assiette et observe-le régulièrement.

Résultats :

- Au bout de quelques heures, le glaçon devient de l'eau liquide car la température est au-dessus de 0 degré.
- Au bout de quelques heures encore, le niveau d'eau liquide va diminuer car l'eau se sera transformée en gaz.

Expérience 6 : Les conditions qui favorisent l'évaporation

Remplis 2 verres avec la même quantité d'eau liquide.
Renverse un verre dans un grand plat à four (par exemple) et laisse le second rempli.
Mets les 2 contenants dehors et au bout de quelques heures, observe-les.

Résultat : L'eau s'évapore plus rapidement dans la surface d'évaporation la plus grande (grand plat à four).