

# Youpi

J'AI COMPRIS !

Quel gourmand, cet ours !



L'expérience



Pourquoi ça pique ?

C'est quoi le goût acide ?





## L'expérience

On dit que le jus de citron est acide.  
C'est un goût très fort qui pique la langue.  
Pourquoi ? Voici une expérience pour le découvrir...

Il te faut :



un demi-citron



des morceaux  
de coquille d'œuf



un clou



une petite assiette



**1** Place les morceaux de coquille et le clou dans l'assiette.



**2** Puis verse du jus de citron dans l'assiette.

Regarde, les morceaux de coquille se couvrent de bulles, c'est amusant !



Incroyable !  
Le jus de citron transforme la coquille en bulles de gaz.



Et sur le clou, que se passe-t-il ?  
Pour le savoir, il faut attendre un peu...

## Le lendemain...

Regarde, dans l'assiette presque toute la coquille a disparu et le clou a noirci. Il ne brille plus.



Même le fer ne résiste pas à l'acide!

Envoie-nous la photo de ton expérience à : [youpi@bayard-presse.com](mailto:youpi@bayard-presse.com)

Tu vois, l'**acide** abîme certaines matières. On dit qu'il est **corrosif**. C'est pour cela que le jus de citron pique la langue. Mais rassure-toi, l'acide du citron n'est pas assez fort pour te blesser!

Merci à Lola qui a fait l'expérience pour Youpi.

## Le sais-tu ?

En plus de l'acide, tu es capable de reconnaître au moins quatre autres goûts :



Celui que tu préfères est sûrement le goût **sucré**!

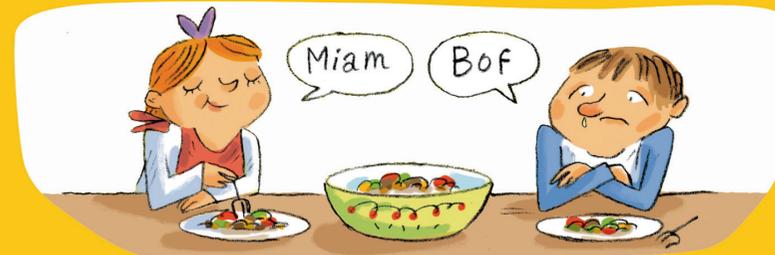


Mais tu dois aussi aimer le **salé** et l'**umami** qui est le goût de la viande.



Et puis, il y a le goût **amer**, comme celui du chocolat très noir.

Souvent, le goût des aliments est un mélange de ces 5 goûts.



Mais tu goûtes aussi avec le nez ! C'est pourquoi quand tu es enrhumé, tu trouves que la nourriture n'a pas beaucoup de goût.