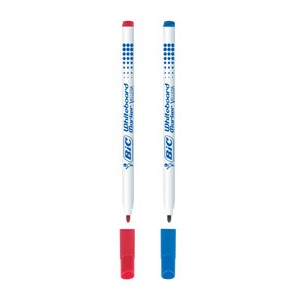
Le verre doseur

## http://i2.cdscdn.com/pdt2/0/5/0/1/700x700/bir3011230096050/rw/verre-doseur-1l.jpgSituation :

En cuisine, on utilise parfois un verre doseur

pour mesurer la quantité des ingrédients.

**Comment construire un verre doseur ?**

**Matériels :**



Verre en plastique

Marqueurs

**Cahier des charges :**

Le verre doseur doit permettre de mesurer des masses de 50 g, 100 g, 200 g, 300 g de farine et de sucre en poudre.

Le verre doseur doit permettre de mesurer des volumes de 50 mL, 100 mL, 200 mL et 300 mL d’une matière liquide.

## Manipulation :

Comment faire pour construire les graduations de mesures de masse de sucre (ou de farine) ?

Préciser le matériel nécessaire et les étapes suivies. Réaliser la manipulation.

Comment faire pour construire les graduations de mesures de volume d’eau ?

Préciser le matériel nécessaire et les étapes suivies. Réaliser la manipulation.

## Exploitation :

Pourquoi les traits de graduation correspondant au sucre et à la farine ne sont-ils pas à la même hauteur ?