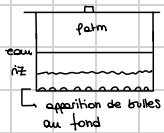
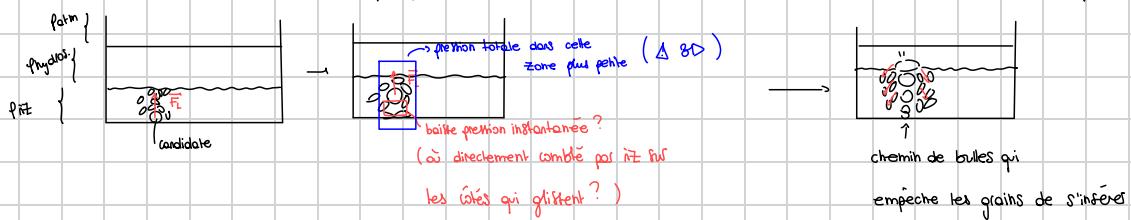


Precision du modèle + idées d'expériences :

1) modèle :



- formation bulle possible quand $\rho_{\text{bulle}}(T) > \rho_{\text{eau}}$
- en évaluant la force de poussée d'une bulle pour atteindre la surface, on peut la comparer à la force exercée par son environnement (pression atmosphérique + pression hydrostatique + pression par le poids du riz) (Rem: à quel point physico change avec le riz?)
- ⇒ selon la configuration du riz, pas toutes les bulles "candidates" peuvent atteindre la surface
- ⇒ celles qui parviennent ont un chemin favorisant l'apparition de candidates (moins de pression pendant un petit instant)

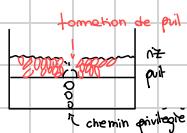


(1)

↳ formation de chemin de bulles (est-ce que les points de formation sont les mêmes? peut-on établir les endroits les + favorables?)

(2)

↳ formation des "pois" des puits



2) Idées d'expérience pour flavorer le modèle

- facteurs principaux :
- la présence de bulles qui forment des chemins assez stables pour enterrer un trou jusqu'au passage du niveau de l'eau en dessous
 - le riz doit être un peu collant pour permettre à la structure enterrée dans l'eau de se fixer quand le niveau d'eau passe en dessous
 - la géométrie renforce la stabilité de la structure quand le niveau de l'eau passe en dessous

a) montrer qu'avec un riz qui peut produire le phénomène, si aucune rébullition n'est opérée, alors il ne peut pas y avoir de trous

↳ le couvercle + rébullition avant (av, sans couvercle) favorise les bulles

- varier l'avant : cuillère sans, levé du cuillère à cuillère de cuillère pour stopper la rébullition
 - varier la chaleur : une fois la rébullition atteinte la température de l'eau teste à 100°C (jusqu'à rébullition complète)
- ↳ si la chaleur est trop faible pour permettre la formation de bulle

b) montrer que si le riz n'est pas assez collant (amidon) alors les structures ne tiennent pas assez ensemble? (téléphone test avec bâtonni)

- test avec la procédure avec un riz moins collant (riz bâtonni) (Rem: sa géométrie change aussi)
- essayer de retirer le plus d'amidon d'un riz qui fonctionne

Rem: si eau trop concentrée en amidon alors empêche les bulles de percer la surface et forment point d'enterré de puis

c) géométrie favorisant la stabilité

- tests avec d'autre geom. : pas exemple avec lentilles, concaves ...