



À TABLE !

14 > 20 MARS

Sciences digestes et comestibles

chimie physique interdisciplinaire sciences et technologie

→ Tout public [6ans - 7ans - 8ans - 9ans - 10ans - 11ans - 12ans - 13ans - 14ans - 15ans - 16ans - 17ans - 18ans - Adulte]

Résumé

Vous avez faim de connaissances ? Soif de comprendre ? Le Jardin Expérimental vous a concocté de quoi nourrir votre esprit comme vos papilles !

Au menu - un buffet d'expériences culinaires pour goûter aux mystères de nos assiettes,- un méli-mélo de sciences digestes pour s'aventurer au cœur de nos aliments,- des explications buvables et agréables...

pour vous amener à

- faire le lien entre sciences et cuisine,- comprendre l'importance de la nature des molécules sur des aspects macroscopiques observés dans nos assiettes, sur le succès ou l'échec d'une expérience culinaire,- comprendre les différences entre colloïdes et systèmes dispersés (émulsion, mousses, écumes),- découvrir des modes de cuisson variés et accessibles (lave-vaisselle, fer à repasser, micro-ondes) et d'autres type de coctions intéressantes (azote liquide...),...

Cette activité dure le temps que vous souhaitez, elle est proposée en continu, durant toute l'après-midi. Il est préférable d'accompagner votre enfant car il peut quitter l'activité quand il le souhaite (activité libre).

Planning de l'activité

→ Infos complémentaires

- **Type d'atelier** : conférence interactive avec présentation d'expériences
- **Activité organisée par** : Jardin expérimental et Culture de Sciences
- **Coordinateur** : Fabrice Riblet