

Fiche atelier

La cuisine moléculaire

Les objectifs

- Réaliser des recettes de cuisine étonnantes en jouant avec les molécules (certaines peuvent être reproduites chez soi).
- Expliquer les procédés chimiques qui surviennent lors de ces transformations culinaires.
- Découvrir les additifs utilisés dans l'industrie agro-alimentaire et plus généralement comprendre un peu mieux ce que nous mangeons.

Le déroulé de l'atelier

Cet atelier dispose de 5 expériences scientifiques. Un atelier est composé de 2 expériences au choix ainsi que d'une information sur les additifs alimentaires.

1. 5 expériences scientifiques:

- La fabrication de billes de grenadines
- La fabrication des spaghettis de grenadines
- La fabrication de sodas citron
- Le sucre pétillant
- Œuf au plat mangue coco

2. Qu'est-ce qu'un additif alimentaire ?

Quelques informations complémentaires sur les additifs alimentaires.
(Voir poster sur les additifs alimentaires)

Les informations pratiques

Durée : 1 heure pour un groupe de 10 à 15 personnes.

Public : à partir de 8 ans (cycle 3).

Atelier encadré par un médiateur scientifique du Carbet des Sciences.

La présence d'un accompagnateur extérieur au Carbet des Sciences est obligatoire.

Tarif : payant

Réservations dans la limite des places disponibles

Renseignements :

Carbet des Sciences : 05 96 39 86 48

Audrey BABDOR : com.carbet.sciences@gmail.com

Clarisse JEAN : clarissejean.cds@gmail.com

