

# Une aventure culinaire scientifique

## Renseignements pour les parents

16 juillet 2020 – 9 h à 10 h

### Description

Dans cet atelier du camp Mon Eurêka, votre enfant aura la chance de découvrir des concepts scientifiques tout en cuisinant. Pour bien participer aux activités, vous pouvez vous procurer les ingrédients et instruments suivants avant l'atelier. Si vous êtes dans l'impossibilité de vous les procurer, votre enfant pourra tout de même voir les expériences et les activités à l'écran.

### Matériel suggéré :

- Huile (canola, olive, pépins de raisin **ou** autre)
- Moutarde de Dijon **ou** mayonnaise
- Substance sucrante (sucre, miel, sirop d'érable, cassonade, **ou** autre)
- Acide (vinaigre blanc, vinaigre balsamique, jus de citron, jus de lime, **ou** autre)
- Contenants variés
- Céréales (le type utilisé pour le déjeuner)
- Mélangeur
- Aimant
- 1 sac de type Ziploc
- Fécule de maïs

### Endroit :

Je vous suggère que votre enfant soit dans la cuisine pour participer. Veuillez-vous assurer par contre que l'ordinateur ou la tablette utilisée pour accéder à l'atelier virtuel soit assez loin des recettes pour éviter les dégâts fâcheux.

### Sécurité :

Les activités ont été conçues de manière à ne pas utiliser le poêle ou le four. Les couteaux ne sont pas utilisés. Pour une des activités, un mélangeur (*blender*) sera utilisé. Je vous suggère donc d'assurer une supervision pendant l'utilisation de cet appareil. Si la supervision d'un adulte n'est pas possible, l'élève peut soit regarder l'expérience à l'écran ou faire son mélange à la fourchette. Toutes les activités sont comestibles.

### Partage :

Les élèves seront invités à partager des photos de leurs créations culinaires tout au long de l'atelier. Vous pouvez contribuer à l'adresse suivante :

<https://padlet.com/info7696/7zin5tj95dd5guaz>

Pour toute question au sujet de cet atelier, veuillez communiquer avec l'animateur : Dominic P. Tremblay ([info@dominictremblay.com](mailto:info@dominictremblay.com))