

Une aventure culinaire scientifique (10-13 ans)

Renseignements pour les parents

24 juillet 2020

Description

Dans cet atelier du camp Eurêka!, tu auras la chance de découvrir des concepts scientifiques tout en cuisinant. Pour bien participer aux activités, tu peux te procurer les ingrédients et instruments suivants avant l'atelier. Si tu es dans l'impossibilité de te les procurer, tu pourras tout de même voir les expériences et les activités à l'écran. Au menu aujourd'hui, on parle de vinaigrette et de crème glacée!

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
- 2 sacs de type Ziploc
- Cubes de glace concassés
- Sel
- Crème 18% ou 35%
- Sucre
- Arômes au choix pour la crème glacée (vanille, petits fruits, cacao en poudre, etc.)
- Cuillères et tasses à mesurer
- Gants ou mitaines
- Thermomètre (optionnel)

Endroit :

Je te suggère d'être dans la cuisine pour participer. Assure-toi 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. Attention par contre aux allergies alimentaires. Utilise des alternatives aux ingrédients si tu as une allergie alimentaire. Pour éviter les engelures pendant la deuxième expérience, tu devrais porter des gants ou des mitaines.

Partage :

Tu seras invité à partager les photos de tes créations culinaires tout au long de l'atelier. Tu peux 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)