

APPRENTI-CHEF

Expériences culinaires pour les 10 à 14 ans

Quels mystères se cachent dans ce qu'on mange? Ajoute à ton chapeau de chef une blouse de laboratoire car tu vas effectuer des expériences qui te feront découvrir la science appliquée au contenu de ton assiette.

Chaque expérience est accompagnée d'une recette en vue de réaliser un mets savoureux et nutritif que tu pourras déguster avec ta famille et tes amis. Et qui sait... peut-être que cuisiner n'aura bientôt plus de secrets pour toi, l'apprenti-chef!



Activités

La guerre des ferments

Fabrication de yogourt – Expérience sur la fermentation lactique

Recette : Déjeuner frappé

La science de la panification

Levure de boulangerie ou bicarbonate de sodium? – Expérience sur les agents de levage

Recette : Pain aux bananes

Fabrication d'une boule de gluten – Expérience sur la farine de blé

Recette : Pâte à pizza

Superbes protéines

Merveill-œufs! – Expériences pour découvrir la face cachée des œufs

Expérience 1 : Ton œuf est-il frais?

Expérience 2 : Cru ou cuit

Expérience 3 : Un œuf nu

Expérience 4 : Tout ratatiné!

Recette : Garniture à sandwich aux œufs durs

Recette : Mini frittatas au jambon et au fromage

Ça gaze – La revanche des sucres complexes

Un garde-manger caché – Expérience sur la germination des légumineuses à grain

Comment apprêter des haricots secs

Recette : Trempette mexicaine aux haricots noirs

De déchet à plante ornementale

Au cœur du fruit – La multiplication par les semences

Le secret des pépins d'agrumes – Expérience sur la germination

Recette : Glaçons et sucettes glacées au citron

Réveillé par le froid – Expérience sur la germination

Recette : Salsa froide à la pêche

Le clonage – La multiplication végétative

Des racines sur la tête – Expérience sur le bouturage

Recette : Salsa froide à la pêche

De patate à vigne – Expérience sur le bouturage

Recette : Frites au four savoureuses