

CIÈNCIA I CUINA - CUINA I CIÈNCIA

Institut de Llagostera

Quart d'ESO i 1r de BTX

La cuina és una disciplina molt antiga, plena de misteris, on diferents branques de la ciència interactuen constantment. La química, la biologia, les matemàtiques, la tecnologia ... totes són imprescindibles per entendre aquest món tan complex i alhora tan apassionant.

Els alumnes de l'Institut de Llagostera presenten una sèrie d'elaboracions que relacionen la cuina i la ciència, tot a partir de preguntes que han anat sortint al llarg del curs.



Perquè alguns granets de blat de moro no esdevenen mai crispetes?



Els reis d'Orient saben cristal·litzar?



La ciència ens pot ajudar a aconseguir un ou dur invertit?



La classificació de la matèria a través de productes utilitzats a la cuina.



Llaminadures grans - Llaminadures petites

