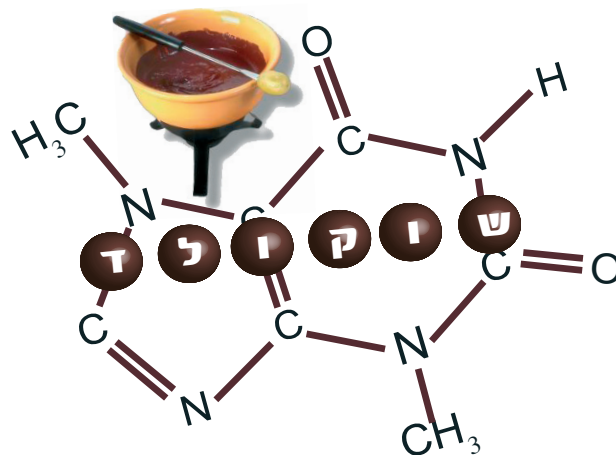


הכימיה של השוקולד

ערב מדע ותרבות במסגרת "מפגשים בחזית המדע"

יום ה', ה' בתמוז תש"ע | 17 ביוני 2010 בשעה 19:30
אולם הברווז, מכון דוידסון לחינוך מדעי, מכון ויצמן למדע



אנו מזמינים את הציבור הרחב לערב מהנה בו יוצג עולם השוקולד. הערב יכלול הרצאה מדעית שתלווה בהדגמה וטעימות ע"י שוקלטייר.

מה עושה את פול הקקאו במסעו מהעץ לטבלת השוקולד? מה ההבדל בין השוקולדים השונים בחנוכה - מהו שוקולד איכותי? למה שוקולד פשוט יוגר? מדוע הפראינים מדייקים ומה נעזרים בגאומים אלה? שוקולד ישן? האם אפשר להכין שוקולד שלא נחם במדבר? ומדוע שוקולד עושה לנו מצב-רוח טוב כל-כך? על אלה ועוד בהרצאה של מנחם האלמן, השוקולד.

המציגים:

ד"ר נעמי זיו - בוגרת האוניברסיטה העברית ואוניברסיטת בן-גוריון. היא אוהבת לבשל ומרצה על הכימיה של הבישול, ובהחלט אוהבת גם שוקולד.

אלי טראב - שוקולטייר העוסק בתחום כ-7 שנים. השתלם בתחום תעשיית השוקולד בחברה "ולרונה". החברה מייצרת את השוקולד בדרום צרפת שנחשב לטוב בעולם. אלי מייצר שוקולד ומדריך סדנאות.

מחיר האירוע: 60 ש"ח לאדם.

ההשתתפות מותנית בהרשמה מראש באתר האינטרנט: <https://www.weizmann.ac.il/davidson/billing/chocolate.php>

או בטלפון: 08-9378401.

ראש יחידת שוה"ם: ד"ר קובי לביא
ראש התכנית: ד"ר אושרית נבון