

ערב מדע ותרבות
במסגרת "מפגשים בחזית המדע"

אם אין לחם אין מדע

יום ב', 11 ביולי 2011, בשעה 19:30

אולם הברווז, מכון דוידסון לחינוך מדעי, מכון ויצמן למדע

אנו מזמינים את הציבור הרחב לערב מהנה בו יוצג עולמו המופלא של הלחם
הערב יכלול הרצאה מדעית שתלווה בהדגמה וטעימות.

איך אומתאונים גרביי החיטה עובד? איך הפופק בצק עומד? אילו גלוטן ואילו חליבותו הפכת לחם?
כיצד פועלים הפלואמים? האם חייבים עטל את הפצק? ואילו קורה בזמן האפייה?
על זאת ועוד בהרצאה על האוכל הפסיטי ביותר, הלחם.

המציגים:

ד"ר נעמי דיו - עורכת פטנטים, ד"ר לכימיה וביואינפורמטיקה,

כותבת ומרצה על הכימיה של הבישול וכותבת את הבלוג "מדע בצלחת", www.scienceinmyplate.com

אורי שפט - אופה, שף ובעלים של מאפיית "לחמים"

רינת צדוק - קונדיטורית, פיתוח מוצרים ובקרת איכות, מאפיית "לחמים"

מחיר האירוע: 60 ש"ח לאדם | **ההשתתפות מותנית בהרשמה מראש**

בטלפון: 08-9378365 או באמצעות אתר האינטרנט: <http://davidson.weizmann.ac.il/popular/tarbut-mada>

ראש יחידת שוה"ם: ד"ר קובי לביא
מנהלת תחום מפגשי מדע: ד"ר אושרית נבון