



ערב מדע ותרבות במסגרת "מפגשים בחזית המדע"

ממדע יצא מתוק

יום ב', 11 ביוני 2012, בשעה 19:30
אולם הברווז, מכון דוידסון לחינוך מדעי, מכון ויצמן למדע

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

כיצד מפיקים ומזקקים סוכר? • מה ההבדל בין סוגי הסוכר השונים? מהן תכונותיו של סירופ הסוכר, ואיך מכינים ממנו ממתקים? • מה חשיבות יצירת גבישים והסידור המרחבי שלהם על מרקם ותכונות הממתק, ואיך משפיעים טמפרטורת הבישול, הערבוב וקצב הקירור על סידור הגבישים? • נסביר ונטעם ממתקים כגון מרשמלו, סוכריות טובי קרמל וסוכריות על מקל, בהרצאה מתוקה מאד.

המציגים:

ד"ר נעמי זיו - כותבת ומרצה על הכימיה של הבישול - "מדע בצלחת": www.scienceinmyplate.com
רינת צדוק - קונדיטורית, פיתוח מוצרים ובקרת איכות, מאפיית "לחמים".



מחיר האירוע: 70 ש"ח לאדם | **ההשתתפות מותנית בהרשמה מראש**

בטלפון: 08-9378365, 08-9378401 או באמצעות אתר האינטרנט: davidson.weizmann.ac.il/popular/tarbut-mada