

## «Επιστημονικά Μαγειρέματα» στο Κέντρο Επιστήμης και Τεχνολογίας του Ιδρύματος Ευγενίδου

/ [Πεμπουσία· Ορθοδοξία-Πολιτισμός-Επιστήμες](#)



- Έχετε δοκιμάσει «χαβιάρι» από φρούτα;
- Παγωτό με υγρό άζωτο;
- Τι είναι αυτό που κάνει το ψημένο κρέας να μυρίζει τόσο χαρακτηριστικά;
- Όταν αδυνατίζουμε, πού πάνε τα κιλά;

Ανακαλύψτε τον ρόλο που παίζει η επιστήμη... στην κουζίνα μας από **21 Σεπτεμβρίου έως και 1 Δεκεμβρίου** κάθε **Σάββατο και Κυριακή** στις **17:00**, στα «Επιστημονικά Μαγειρέματα» τις εντυπωσιακές επιδείξεις πειραμάτων που διοργανώνει το Κέντρο Επιστήμης και Τεχνολογίας του Ιδρύματος Ευγενίδου.



Μέσα από διασκεδαστικά πειράματα για μικρούς (12 ετών+) αλλά και μεγάλους ανακαλύπτουμε την επιστήμη που κρύβεται στην κουζίνα μας. Βλέπουμε τις ιδιότητες που έχουν διάφορες ουσίες που καταναλώνουμε καθημερινά και γνωρίζουμε τα μυστικά της σωστής διατροφής, όπως γιατί δεν μπορούμε να χωνέψουμε τις ίνες των λαχανικών και γιατί πρέπει να τρώμε φρούτα διαφορετικών χρωμάτων.

Ελάτε να δούμε πώς μπορεί ένας δοκιμαστικός σωλήνας να μυρίζει σαν φρεσκομαγειρεμένο φαγητό, πώς το γάλα μετατρέπεται σε παγωτό, πώς το ζελέ γίνεται χαβιάρι αλλά και να γνωρίσουμε τον τρόπο με τον οποίο το σώμα μας ανταποκρίνεται στην... μοριακή κουζίνα!

Απαραίτητα συστατικά της συνταγής μας είναι μία δόση Χημείας, μία δόση Βιολογίας και... μία ακόμη Φυσικής!