



Partener:

by *Vin C. Voiculescu*

membru European Council for High Ability
și World Council for Gifted and Talented Children

Curs de Gastronomie moleculară

Obiectivul principal al cursului: inițierea în gastronomia moleculară, înțelegerea explicațiilor din spatele fenomenelor culinare

Participanți: copiii cu vârsta cuprinsă între 14 și 18 ani

Nr. ședințe: 8

Durată ședință: 1 oră /săptămână

Descriere curs:

În fiecare zi, chiar în propria noastră bucătărie, suntem martori ai unor fenomene care ne ridică mai multe semne de întrebare. Pentru a afla răspunsurile la toate aceste întrebări, am pregătit o rețetă atipică, în care vom condimenta experiențele noastre din bucătărie cu un stop de cunoaștere. Cursul are la bază explicații științifice de chimie-fizică.

Obiectivele cursului:

- ✓ Însușirea cunoștințelor actuale din domeniul gastronomiei moleculare existente la această dată, la nivel mondial;
- ✓ Realizarea de produse rezultate în urma aplicării mixologiei moleculare;
- ✓ Cunoașterea principiilor gastronomiei moleculare.

Beneficiile cursului:

- ✓ Înțelegerea explicațiilor științifice din spatele fenomenelor culinare;
- ✓ Promovarea științei în rândul elevilor;
- ✓ Înțelegerea fenomenelor comune din viețile noastre.

Programa cursului/ Teme abordate:

1. De ce plângem când tăiem ceapa?
2. Cum se obține popcornul?
3. Cum obținem un ou fiert perfect?
4. De ce mâncarea rumenită este gustoasă?
5. Cum se încălzesc alimentele la cuptorul cu microunde?
6. Maioneză din albuș de ou?
7. Care este diferența dintre praful de copt și bicarbonatul de sodiu?



8. De ce mâncarea gătită la abur este mai bogată în nutrienți decât mâncarea gătită prin fierbere?

Cerințe minime pentru înscriere:

- ✓ Curiozitate pentru acest domeniu.

Criterii de selecție:

- ✓ Copiii nu vor susține nicio testare în prealabil. Participarea la curs se va realiza în ordinea înscrierii.

Profesor coordonator: Prof. dr. Dan C. Vodnar, profesor de Gastronomie Moleculară și Biotehnologii alimentare, în cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor, profesor Universitar și prorectorul responsabil cu cercetarea în cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca. Se bucură de o activitate de cercetare științifică și de inventică, recunoscute la nivel național și internațional. În prezent, coordonează 4 proiecte de cercetare internaționale, 6 proiecte naționale, 3 proiecte instituționale, a finalizat cu succes 2 granturi academice și 4 cecuri de inovare și, de asemenea, este membru în peste 10 proiecte de cercetare științifică. Este autorul a 3 brevete de invenție premiate la saloanele internaționale de inventică. Activitatea publicistică marchează peste 115 articole științifice.

