

# KIT CHIMIE



école \_\_\_\_\_  
normale \_\_\_\_\_  
supérieure \_\_\_\_\_  
paris-saclay \_\_\_\_\_

université  
PARIS-SACLAY



# KIT CHIMIE

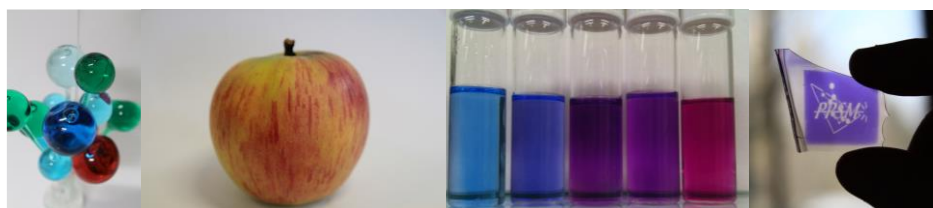
## KIT 1 : Couleur et lumière, la couleur dans tous ses états

Cette animation sera consacrée à l'explication des phénomènes mis en jeu lorsque des matériaux ou solutions génèrent de la lumière. Par le biais d'expériences ludiques et très visuelles, les apprentis chimistes apprendront comment produire de la lumière et faire varier sa couleur. Ils sauront tout sur les bracelets, étoiles ou jouets qui s'illuminent dans le noir, les tee-shirts qui deviennent bleu en présence de lumière noire, la détection d'empreintes digitales ou de sang à l'aide de la lumière, les LED ou encore les lucioles.



## KIT 2 : Lumière sur la couleur

Cet atelier sera consacré à l'explication des phénomènes mis en jeu lorsque l'on observe des objets ou matériaux colorés. Par le biais d'expériences ludiques et très visuelles, les apprentis chimistes apprendront à faire varier la couleur de certains objets et pourquoi certains objets sont colorés. Ils sauront tout sur pourquoi les tomates sont rouges, les plantes vertes, le lait blanc et comment les écrans de télé, smartphone génèrent la couleur.



## KIT 3 : Police scientifique, la chimie mène l'enquête

Cet atelier sera consacré à l'explication des outils à la disposition de la police scientifique pour élucider une scène de crime. Par le biais d'expériences démonstratives, les apprentis policiers tenteront de retrouver le voleur qui s'est emparé d'une cagnotte pleine de billets pourtant bien cachée. Tous les indices pour remonter au voleur seront étudiés : empreintes digitales, traces de sang, cheveux, décryptage de messages invisibles.





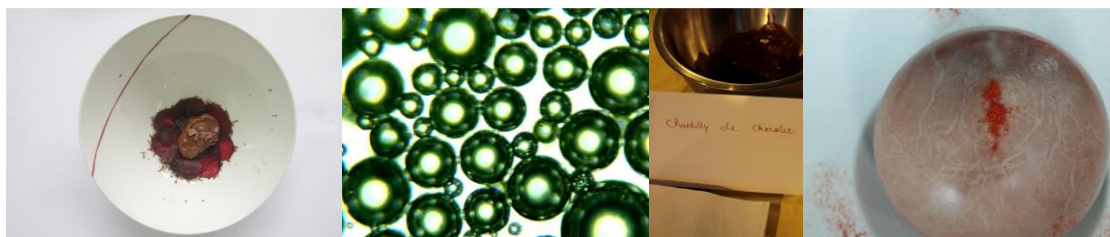
## KIT 4 : Cuisine moléculaire, la mayonnaise de chocolat

Cet atelier sera consacré à l'explication processus chimique mis en jeu lors de la réalisation d'une mayonnaise. Par le biais d'expériences démonstratives, les apprentis cuisiniers apprendront à préparer une mayonnaise dans les règles de l'art et surtout...à ne pas la rater. Ils prépareront ensuite une mayonnaise de chocolat au goût original et surprenant. L'utilisation de l'azote liquide permettra ensuite de réaliser des truffes en chocolat.



## KIT 5 : Cuisine moléculaire, le chocolat dans tous ses états

Cet atelier sera consacré à l'explication processus chimique mis en jeu lors de la réalisation d'une mayonnaise, d'une mousse et d'un sorbet. Par le biais d'expériences démonstratives, les apprentis cuisiniers apprendront à préparer des mayonnaises et des mousses et verront qu'elle est la différence entre une mousse de chocolat et une mousse...au chocolat. L'utilisation de l'azote liquide permettra ensuite de réaliser un sorbet de chocolat.



## KIT 6 : L'azote s'invite en cuisine

Au cours de cet atelier, les apprentis cuisiniers apprendront comment obtenir et utiliser en cuisine l'azote liquide par le biais d'expériences ludiques et démonstratives. Truffes en chocolat, globes de tomate et sorbets à l'azote liquide n'auront plus de secret pour eux.

