

In Cucina Con La Chimica Per Le Scuole Superiori Con Espansione Online

Oggetto dell'opera è lo studio e la classificazione della ceramica 'comune', databile ai secoli II a.C.-VIII d.C., proveniente dagli scavi della città romana di Albintimilium (Ventimiglia) al confine con le Gallie, e pertanto percorsa da grande traffico, oltre che scalo marittimo di notevole movimento, come dimostrano la quantità e la varietà dei reperti ceramici rinvenuti. I risultati della ricerca sono stati strutturati in capitoli riguardanti lo studio delle analisi archeometriche e la classificazione della ceramica per gruppi chimici e mineralogici. La caratterizzazione della produzione locale in relazione alla ceramica di importazione e il catalogo degli impasti e dei tipi morfologici chiudono questo lavoro di notevole impegno.

Collana Fornelli Ribelli. Per chi vuole eccellere, anche in cucina... Per chi ama sentirsi dire: "Ma come hai fatto?"... Per chi, comunque, non vuole passare ore ai fornelli... ecco un ricettario per ottenere il massimo senza complicarsi la vita e fare un'ottima figura. Tutti abbiamo sognato di trasformare la cena in un grande evento, di inventare piatti spettacolari con cui incantare il pubblico. Questo libro fornisce tanti consigli per sorprendere gli invitati senza troppa fatica!

Dov'è l'interruttore per fermare il mondo? Se qualcuno lo sa, lo dica a Ellie: tra la scuola media e le sue nuove regole, un'amica che forse amica non è più e la mamma che le ripete di trovare "la sua vera passione", la vita corre troppo in fretta. Una notte, però, alla porta di casa si presenta Melvin, uno strano ragazzino dall'aria familiare. Melvin è permaloso, testone e sa tutto lui. Ma è anche suo nonno scienziato, ringiovanito grazie a una formula chimica straordinaria. Grazie a lui, Ellie imparerà che il segreto non è fermare il mondo: è girarci insieme.

Quando una giovane chimica propone ai due nipotini una visita al parco di Chimilandia, la faccenda si fa... esplosiva! I due ragazzi visiteranno tante attrazioni divertenti e istruttive: dal Trevolante, una corsa mozzafiato attraverso gli stati di aggregazione della materia, al laboratorio della Pipetta dosatrice, fino al Castello dove vengono sintetizzate le moderne pozioni magiche, i farmaci. Impareranno così come da un singolo atomo si passi alla complicata molecola di DNA e a prodotti di uso quotidiano come la plastica o la benzina.

Perché da un certo periodo storico la scienza entra prepotentemente in cucina? Perché gli scienziati ricorrono spesso a immagini e similitudini prese dal mondo culinario? Qual è il filo che lega esperimenti e ricette succulente? Perché il pollo occupa un posto così importante nell'immagine pubblica della scienza, da Bacone a Pasteur passando per Newton e gli illuministi? Che cos'hanno in comune la cucina futurista e la gastronomia molecolare? È possibile scambiare una rivoluzione in geologia per un minestrone e la fusione fredda per panna montata? Tra esperimenti nei caffè, controversie sulla birra, ricette per la cioccolata custodite gelosamente come brevetti, un racconto ironico, sorprendente e rigoroso sulle intersezioni tra scienza e cibo, tra gastronomia e ricerca, tra laboratorio e cucina.

Storie di scienziati, formule chimiche, processi e reazioni ci terranno incollati alla pagina e ci porteranno a vedere tutto con altri occhi. Che differenza c'è realmente tra lo zucchero raffinato e lo zucchero grezzo di canna? L'acqua micellare, i combustibili fossili, siete sicuri di sapere cosa sono? Quale reazione chimica riempie di poesia le notti d'estate costellate dalle lucciole? Potremo mai avere delle auto che si autoalimentano e funzionano senza un continuo rifornimento di energia? Cosa vuol dire che l'entropia dell'universo aumenta sempre? Che relazione c'è tra il mercurio e il Cappellaio Matto di Alice nel Paese delle Meraviglie? E da cosa dipendono i prezzi, a volte proibitivi, dei farmaci? In sette lezioni Giuseppe Alonci ci spiega, con la semplicità e la leggerezza che pochi divulgatori scientifici riescono ad avere, come funziona il mondo intorno a noi dal punto di vista chimico. Dalla cucina alle energie alternative, dall'agricoltura biologica al supermercato, dalla cosmesi alla medicina e alla farmacologia, tanti processi sono raccontati in modo chiaro e completo, non senza ironia, così che ci troviamo catapultati in una nuova dimensione della conoscenza.

La cucina con la chimicaLa scienza in cucina : le ricette del chimico : il menu delle competenzeLa scienza in cucinaLa scienza in cucina. Piccolo trattato di gastronomia molecolareEDIZIONI DEDALOLA cucina nota a notaCome comporre in laboratorio la sinfonia dei saporiEDIZIONI DEDALO

Da dove proviene quel profumo meraviglioso e familiare di molti funghi, che ci fa pensare al sottobosco? Dall'1-otten-3-olo, un composto dal nome bizzarro. Perché non utilizzarlo in cucina, come una spezia? E perché non servirci anche del sotolone, con il suo profumo di curry, fieno greco e vin jaune? Hervé This ci conduce alle frontiere di una nuova rivoluzione culinaria. Nelle nostre dispense nuove spezie si aggiungeranno a quelle tradizionali; i cuochi del XXI secolo impareranno ad affiancare composti chimici puri, a legarli come fa un compositore con le note musicali, per creare ricette dai sapori inediti. Non si tratta solo di una curiosità scientifica: in un mondo sempre più affollato, la cucina nota a nota potrà contribuire a limitare gli sprechi alimentari creando piatti nuovi, economici e sicuri. Quindi frutta, verdura, carne e pesce cederanno il passo a una cucina «chimica», a pietanze in pillole? Il dibattito è aperto, ma Hervé This ci rassicura: «Nell'arte non esiste la sostituzione, ma solo l'aggiunta e l'ampliamento delle scelte». Come l'uso del sintetizzatore in musica non ha reso obsoleto il violino, così la cucina nota a nota sarà una «forma artistica in più», una «grande avventura» che permetterà di costruire un «nuovo modo di cucinare e di mangiare».

Questo libro è indirizzato a chiunque affronti lo studio della chimica a livello universitario e in particolar modo agli studenti di ingegneria. Il testo è una raccolta schematica, sintetica e rigorosa di tutte le informazioni teoriche necessarie per capire i concetti fondamentali della chimica, affrontare con serenità il preposto esame universitario e sapersi districare nella crescente giungla di informazioni pseudoscientifiche che ci circonda. Il libro è strutturato come se si trattasse di una raccolta di diapositive, ognuna delle quali riguardante un argomento specifico. Alla fine di ogni argomento sono proposti un numero minimo di esercizi mirati per verificare subito il proprio apprendimento, mentre una più ampia raccolta si trova alla fine del testo. - Il metodo scientifico - Introduzione alla meccanica quantistica - Strutture, formule e nomenclatura della chimica inorganica - Stechiometria e grandezze fondamentali - Gas - Solidi cristallini - Soluzioni e proprietà colligative - Diagrammi di stato a un componente - Termochimica - Equilibri e cinetica - Acidi e basi - Elettrochimica - Introduzione alla chimica organica

[Copyright: 34d3f171519012bcf77d32bc66a1139d](https://www.dedalo.it/)