

Au Quotidien

13.11.2017

Vidéo beauté

Marushka Schuwey, coach en image,
explique comment nuancer
votre rouge à lèvres:

www.migmag.ch/nuanceur-levres



La science en s'amusant

«Patron, un diabolo menthe avec «Les p'tites billes»,
comme chantaient les Beatles. Et que ça saute!»

Le phénomène

C'est Ferran Adrià, le pape de la cuisine moléculaire, qui a mis au point cette technique en 2003. Celle-ci s'appelle la «sphérification», soit l'art de transformer un liquide en sphères. Par quel miracle? Grâce à une réaction chimique appelée réticulation. Plus simplement, l'alginate de sodium, qui provient des algues brunes, réagit avec le calcium du lactate en se gélifiant et en créant ainsi une couche solide autour de chaque bille. Alimentaire mon cher Watson!

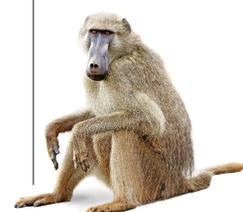
Texte: Alain Portner



C'est bête

Le babouin olive

J'ai un pelage gris-vert, c'est pour ça que vous pouvez m'appeler le babouin olive. Ou alors, et je préfère, le babouin Anubis. Vous savez, le dieu égyptien toujours représenté avec un museau de chien. Ceux qui ont des yeux pour voir savent que c'est plutôt un museau de babouin. Bon, sinon, j'aime la chasse, on se met à plusieurs pour attraper des faons de gazelles. Et si ça ne marche pas, on mange des scorpions et des araignées. Plus faciles à attraper, mais moins bons, parole de dieu vivant.



1 Noé a réuni matériel et ingrédients: mixer, bols, passoire, balance, pipette, alginate de sodium et lactate de calcium (à acheter en droguerie), eau, eau minérale, sirop de menthe et limonade.

2 Ce chimiste en herbe met dans un grand bol 2 g d'alginate de sodium, 1 dl d'eau minérale et 1 dl de sirop de menthe. Il mélange cette mixture avec un mixer jusqu'à ce que tout l'alginate se dissolve totalement.

3 Dans un autre récipient, il mélange 10 g de lactate de sodium avec 2 dl d'eau. A l'aide de la pipette, il aspire le contenu du premier bol (celui à la menthe) et le fait tomber goutte à goutte dans le second.

4 Des billes se forment. Noé les pêche avec sa passoire, puis les rince à l'eau courante. Il les dépose ensuite au fond d'un verre et les recouvre de limonade. Le diabolo est servi! **MM**



Page réalisée en collaboration avec le Département de chimie de l'Université de Fribourg.