

## Quoi !! De la chimie dans ma cuisine !!!

*Lors de l'assemblée générale de l'UR-MN, A. et M. sont assises parmi le public.  
Soudain, M. se lève de sa chaise, agacée.*

M) Bon maintenant, je vais faire à manger à mes enfants.

Rationnel, rationnel, pas que ça à faire !

Mes enfants c'est sacré. Quand ils viennent, je ne leur fait que de bonnes choses à manger.

Je crois que je leur ferai de la viande, et des légumes, ..ou des frites...et de la mayonnaise bien sûr !!  
et puis des œufs à la neige..ils aiment bien ça !

Alors il faut que je m'y prenne assez tôt, tu comprends, il faut que tout soit réussi.. et en cuisine, des fois... ça rate !

A) Ah, mais la chimie ça peut servir quelque fois.

C'est quand même utile d'être parfois un peu scientifique, pour faire la cuisine.

M) quoi ! de la chimie dans ma cuisine?

Non mais ça va pas...La chimie, ça pue, c'est des cochonneries,

des pilules, des E par ci, des E par là !..T'as déjà vu sur les boîtes, tous les E !

Comment tu nourris tes gosses toi ? On voit bien que t'es pas du nord !

Dans le nord, les gosses c'est sacré !

A mes enfants, que du naturel ! Au moins on sait d'où ça vient !

A) T'as rien compris.

D'accord avec la chimie on fabrique des conservateurs, des colorants, etc..

mais avec la chimie, on peut comprendre. C'est bien de comprendre quand on fait la cuisine ! : ... pourquoi on rate une recette...pourquoi on la réussit...

M) Pourquoi faire comprendre !

Les recettes je fais comme ma grand mère. Elle m'a montré, je fais pareil qu'elle !

Mon pain avec du levain, les légumes du jardin, de la mayonnaise avec des œufs de la ferme

Rien que du naturel !!

A) Oh, du naturel, dans ton jardin, il y a aussi de la ciguë et des champignons vénéneux.

Et en plus, : « AU MOINS ON SAIT D'OU CA VIENT !!! ...de ton jardin ! ... c'est pas chimique au moins !!!..

M) hein (pensive, pas de réponse)

A) T'en reviens pas hein !!

M) bin je réfléchis ! Alors comme ça, avec ta chimie, on peut expliquer !!

A) oui

M) Tout ?

A) non bien sûr, mais quand même...

M) alors, l'autre jour, j'ai raté les œufs en neige, ils n'ont pas voulu monter, pourtant j'ai fait comme

ma grand mère : les blancs, le sel, et je bats avec un mixer .

A) Ta grand mère elle prenait un mixer ?

M) Non bien sûr, mais elle mettait du sel. D'ailleurs je ne sais pas pourquoi elle mettait du sel, alors que c'était pour les sucrer finalement.

Peut être comme jeter du sel par dessus l'épaule, pour empêcher que ça porte malheur. ???

A) Je t'explique :

Dans l'œuf, si tu regardes de près,.. avec un microscope, il y a des sortes de petits fils, des « MOLECULES » de protéines (d' albumine quoi ! ) enroulées. Et aussi beaucoup d'eau. Quand tu bas les blancs, tu fais des bulles d'air dans l'eau, et les bulles restent bloquées : Les fils des molécules de protéine, s'accrochent et les enferment. Et plus les bulles sont petites, plus des œufs en neige sont durs et blancs.

Mais si tu mets de l'huile, ou du jaune d'œuf, ça empêche les molécules des protéines de s'accrocher correctement...alors, voilà, ça ne marche plus, et tes blancs, ils ne montent plus !!

Mais le sel ? ..apparemment, ça ne sert pas à grand chose...sûrement pour le goût !...

Tu veux que je t'explique !!

M) non, non, !! mais quand même, tu m'épates

Et ça c'est de la chimie, ?!! ça sert à comprendre pourquoi mes blancs en neige, ils ne veulent pas monter !

A) oui, tu vois finalement, la chimie, ça aide quand même ! ça peut être bien..

M) Bin alors et les cochonneries chimiques ?? les E ?

A) je t'explique !!

M) non, non...je veux comprendre mais je veux apprendre toute seule, je veux me renseigner, j'veux pas qu'on m'explique tout..

Finalement...

Peut être bien alors que je viens avec vous !, .... chez les « rationalistes » que tu dis ?

### **Pour en savoir plus :**

En fouettant les blancs on insère des bulles d'air dans l'eau.

Il faut donc introduire le maximum d'air. Plus on fouette, plus les bulles sont petites et plus la neige est ferme.

Les protéines sont de petits colliers repliés sur eux même. Au centre elles contiennent un acide aminé insoluble dans l'eau, à l'extérieur ils sont solubles. Le fouet déroule ces protéines.

Les acides aminés préfèrent être au contact de l'air et donc stabilisent la mousse.

Ajouter du jus de citron (acide ascorbique) permet de dérouler les protéines et faciliter le battage.

Le jaune n'empêche pas vraiment la montée en neige, mais il est gras et s'allie donc aux acides aminés insolubles, rendant difficile la mise en place des bulles d'air.

Si on veut des blancs plus gonflés, c'est de l'eau qu'il manque. On peut donc en ajouter pour que les blancs montent mieux.

Le sel n'a pas beaucoup d'effet sur la montée en neige.