

ÉCLAIRS DE SCIENCES

BULLETIN MARS 2008

SANTÉ ET NUTRITION SONT À L'HONNEUR AU MOIS DE MARS!

Mars est le mois dédié à la nutrition. Profitez-en pour proposer des collations santé à vos élèves ou pour mener des expériences en lien avec l'alimentation! Si vous organisez une activité Éclairs de sciences comme celles sur la provenance des aliments ou sur leur conservation, les deux sites ci-dessous, qui offrent des informations complémentaires, vous intéresseront peut-être.

www.moisnutritionregion02.qc.ca
www.extenso.org/guides_ouils/elements.php

Marie-France Courtemanche-Bell
Chargée de projets, Éclairs de sciences
Action culturelle et éducative
Centre des sciences de Montréal
Téléphone : (514) 283-7068
Télécopieur : (514) 283-6590
marie-france@eclairsdessciences.qc.ca

Le 13 juin prochain, faites prendre l'air à vos élèves!

Amenez-les à la 2^e édition du Festival Eurêka! Le Festival Eurêka!, c'est une grande fête de la science et de la technologie à ciel ouvert! Voici une occasion unique de participer gratuitement à plus de 80 activités et spectacles à caractère scientifique et technologique dans une atmosphère festive!

Le Festival est ouvert à tous... et à l'ensemble des niveaux scolaires! Toutes les activités sont **GRATUITES!** Pour plus d'informations, consultez le site suivant :

www.festivaleureka.ca.

La valeur du chocolat

Quelle est donc la valeur nutritive du chocolat? Pour que le chocolat soit considéré comme un aliment offrant certains avantages nutritionnels, il doit contenir une forte proportion de cacao pur (au moins 70 %). En effet, le chocolat noir est une bonne source d'antioxydants et de minéraux (ex. : fer, zinc, manganèse, phosphore). Pris avec modération, le chocolat noir peut donc être bénéfique pour la santé. Profitez de la période de Pâques pour introduire cet aliment dans vos expériences. Quel est le meilleur moyen pour conserver la fraîcheur du chocolat? Est-ce que le chocolat provient d'une plante? À quoi ressemblent les graines du cacaoyer? Pour vous aider dans votre recherche, voici deux sites agréables à consulter :

www.chocomusee.com/liens_fr.html

(histoire du cacao et valeur nutritive)

www.choco-club.com

(page « trucs et astuces » : indices pour la conservation)



Spécial patate

Qui a dit que la pomme de terre était un aliment à bannir de notre alimentation? En l'honneur de l'Année internationale de la pomme de terre, la revue Québec Science de mars 2008 lève le voile sur ce tubercule mal aimé. Découverte au Pérou il y a plus de 3 000 ans, la pomme de terre ne cesse d'étonner. Actuellement, on en compte plus de 6 000 variétés. Profitez de cette occasion pour en apprendre un peu plus sur ce végétal qui sert de base alimentaire à bien des peuples. Pourquoi ne pas vérifier certaines caractéristiques de cet aliment surprenant? Quelle variété contient le plus d'eau? Quel est son processus de germination? Voici deux sites captivants pour vous aider à amorcer votre exploration du monde de la pomme de terre :

www.potato2008.org

www.fermes-ouvertes.fnsea.fr/plantes/pdt1.htm



Du nouveau sur le site Éclairs de sciences



Vous pouvez maintenant visionner la vidéo Éclairs de sciences en ligne. Écoutez les témoignages de plusieurs personnes engagées qui partagent avec nous leur passion pour l'enseignement de la science et de la technologie. Allez-y! Consultez la section « S'informer sur le service d'accompagnement ».

UN PROJET DE



UNE RÉALISATION DU



PRINCIPAUX PARTENAIRES FINANCIERS

