

## NOC NAUKOWCÓW - FUSION NIGHT

**Mikroskop w smartfonie, badanie promieniowania kosmicznego, eksperymenty z kuchni molekularnej, wirusy giganty i pokaz... mody spożywczej. Te i wiele innych atrakcji przygotowali naukowcy z Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN, organizatorzy Nocy Naukowców, którą w tym roku gościć będzie Galeria Warmińska.**

W najbliższy piątek (28 września) pasażę Galerii Warmińskiej zamienią się w widowiskowe laboratoria, w których będzie można badać, odkrywać, eksperymentować i uczyć się przez zabawę! To będzie najdłuższa noc w roku, bo już od 10:00 rano na gości czekać będą m.in. warsztaty wykrywania antyoksydantów, kurs badania odcisków palców, pokazy Centrum Nauki Kopernik i quizy naukowe z nagrodami.

Biorąc udział w atrakcjach przygotowanych przez naukowców będzie można m.in. zrozumieć jak fermentuje piwo czy jogurt, sprawdzić czym są liofilizaty i wykorzystać je do stworzenia własnych kosmetyków, a także zobaczyć jak wygląda praca w laboratorium kryminalistycznym. Odwiedzimy mobilny las w szkatułce i poznamy przyszłość żywienia w dobie robotów i drukarek 3D. A eksperymenty chemiczno-fizyczne przeprowadzimy z samą Marią Skłodowską-Curie!

**Noc Naukowców potrwa do godziny 20:00. Wstęp wolny.**

**Pokazy przygotowane ramach Nocy Naukowców:**

### **1. MAGICZNE PRZECIWUTLENIACZE**

Przeciwutleniacze to związki, które pomagają chronić nasz organizm przed infekcjami i poważnymi chorobami. Wiele napojów dostępnych w sklepach zawiera przeciwutleniacze, ale które z nich mają ich najwięcej? Poeksperymentuj z nami i sprawdź czy Twój ulubiony sok zawiera magiczne przeciwutleniacze.

### **2. PROJEKTOWANIE DNA**

DNA jest cząstką, która każdego z nas czyni unikalnym i niepowtarzalnym. Za tę wyjątkowość odpowiada sposób ułożenia zasad azotowych. Podczas warsztatów dowiemy się w jaki sposób zasady azotowe mówią komórkom naszego organizmu co robić, wpływając na jego rozwój i budowę. Ponadto, każdy z nas zbuduje tu model własnego DNA używając do tego smakowitych żelków!

### **3. HIPNOTYZUJĄCA CHEMIA**

Chemia nie musi kojarzyć się wyłącznie z poważnym przemysłem! Wykorzystując proste substancje, takie jak woda, olej i barwniki spożywcze możemy wykonać spektakularne eksperymenty, które przybliżą nam spotykane na co dzień zjawiska fizyczne i chemiczne.

### **4. MOLEKULARNE PERŁY**

Zmierz się z metodą kuleczkowania, którą wykorzystuje się w kuchni molekularnej! Dzięki użyciu alginianu sodu i chlorku wapnia stworzymy molekularne perły, zwane też sztucznym kawiozem, który jest dodatkiem do wykwintnych dań i napojów.

### **5. ANATOMIA ZMYŚLÓW**

Jaką moc mają nasze zmysły? Który z nich jest najsilniejszy? Na czym polega różnica w widzeniu świata przez człowieka i inne zwierzęta? Sprawdź swoje zmysły z naukowcami z laboratorium

sensorycznego, przejdź przez test „skrzyni zgaduli” i stwórz własne kompozycje zapachowe.

[www.visit.olsztyn.eu](http://www.visit.olsztyn.eu)