

Ressenyes

La química a la cuina. Una immersió ràpida

Claudi MANS
Barcelona: Tibidabo, 2022

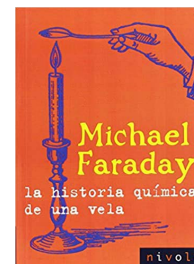
Probablement sigui el llibre de divulgació química de l'any. *La química a la cuina* ens explica en 190 pàgines i des d'un punt de vista científic i rigorós, però també amè, tot allò que passa amb els aliments abans i després de cuinar-los. En el llibre es discuteix sobre què és cuinar i coure els aliments, on es troben els nutrients i com es transformen en cuinar-los, i diverses tècniques fisicoquímiques clau en la cuina. En Claudi Mans és un reconegut divulgador que ha publicat nombrosos articles i llibres sobre temes científicoculinaris (com per exemple el reconegut *La truita cremada*) i va ser guardonat amb el Premi de la Societat Catalana de Química (SCQ) a l'Activitat Divulgadora 2021.



Ciril Jimeno Mollet
IQAC-CSIC

La historia química de una vela

Michael FARADAY
Traducció de Guillem Rojas i Jesús Fernández
2a ed., Tres Cantos (Madrid): Nivola, 2014



Sempre està bé recordar els clàssics i *The chemical history of a candle* és sens dubte el clàssic entre els clàssics de la divulgació química. Escrit per Michael Faraday el 1861 a partir de les conferències que havia impartit per Nadal els anys anteriors adreçades al gran públic, s'hi expliquen i discuteixen nombrosos experiments químics sobre la combustió, que el mateix Faraday executava en directe. Alguns són molt senzills i fàcils d'entendre i d'altres (sobretot tenint en compte l'escala a la qual feia els experiments), un xic perillosos si voleu fer-los davant una classe plena d'escolars. En qualsevol cas, val la pena llegir aquest llibre, que malauradament no tenim traduït al català.

Si us atreviu amb l'anglès, el llibre es pot descarregar en accés obert de www.gutenberg.org/ebooks/14474 i <https://archive.org/details/chemicalhistory00faraiala>.

Ciril Jimeno Mollet
IQAC-CSIC