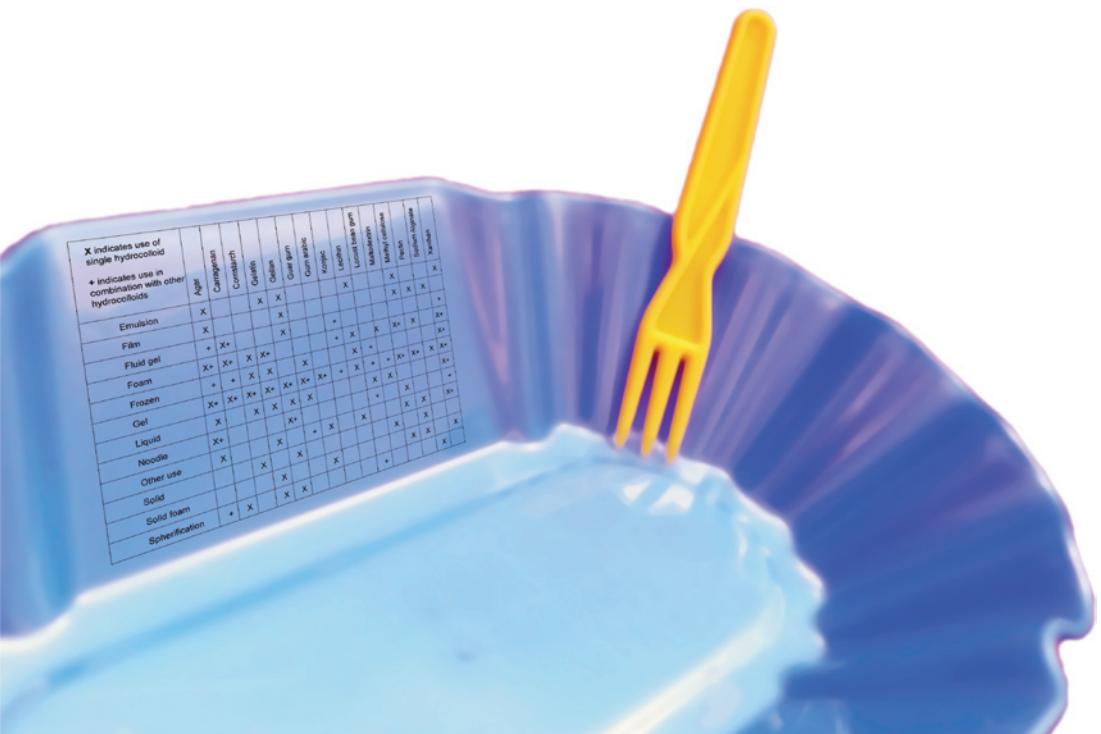


imbiss molekular



X indicates use of single hydrocolloid
+ indicates use in combination with other hydrocolloids

	Agar	Carrageenan	Chitosan	Gelatin	Orka	Guar gum	Guar Arabic	Konjac	Locust bean gum	Methylcellulose	Methyl cellulose	Psyllium	Sodium alginate	Tapioca starch
Emulsion	X								X	X	X			
Film	X			X					X	X	X			
Fluid gel	+ X*													
Foam	X*	X*	X*	X*					X	X	X*			
Frozen		+ X*	X*	X*	X*	X*	X*	X*		X	X*			
Gel	X*	X*	X*	X*	X*	X*	X*	X*		X	X*			
Liquid	X*			X*						X	X*			
Noodle	X*			X*						X	X*			
Other use	X			X*						X	X			
Solid				X						X	X			
Solid foam	+ X	X	X	X							X			
Spheration											X			

imbiss molekular

mathieu dagorn
www.mathieu.dagorn.com

molekularküche im künstlerischen (al)chemielabor:
◦ veredelung der currywurst
◦ transmutation von pommes mit mayo
◦ parenterale verabreichung von wein aus schläuchen

im imbiss molekular wird körper- und sinnlichkeit auf der ebene biochemischer und physikalischer prozesse bedient.

ein experiment zu wahrnehmung, genuss und einverleibung von lebensmitteln.

vernissage & probierstube

freitag . 20. märz 09
20 uhr

tmp 5/2

potsdamer str. 98 . 10785 berlin
ateliergebäude . 2. hof . 2. etage

special event

mittwoch . 25. märz 09
18 uhr
(on invitation only)

projektleitung: nina korolewski

e-mail: nina@slash-tmp.de

künstlerische leitung: mathieu dagorn

e-mail: mathieu@slash-tmp.de

finissage & probierstube

tmp 5/2 abschlussparty
freitag . 27. märz 09
18 uhr

tel/fax: +49 (0)30 - 327 063 10 / 12

e-mail: tmp@slash-tmp.de

url: www.slash-tmp.de