

KUCHNIA MOLEKULARNA w naszej szkole

Ostatnio uczniowie naszej szkoły mieli okazję poznać tajniki kuchni molekularnej. Czym właściwie ona jest? Otóż kuchnia molekularna to rodzaj **kuchni** wykorzystującej wiedzę naukową na temat gotowania. Jej celem jest otrzymanie czystych smaków nietypowymi sposobami i – niekiedy - w bardzo zaskakujących zestawieniach. Pionierem takiego podejścia do kuchni był już sir Benjamin Thompson.

7 maja 2018 roku naszą szkołę odwiedzili: Jakub Kasiński - kucharz Karczmy „Matras” oraz pani dietetyk, Anna Bubula.

Na początku pan Kasiński opowiedział uczniom o swojej pracy oraz o kuchni molekularnej. Wykład był bardzo interesujący i wszystkich zachwycił. Gdy uczniowie mieli już podstawowe informacje, na czym polega kuchnia molekularna, kucharz zabrał się za przygotowanie potrawy z użyciem ciekłego azotu. Wszyscy byli pod wrażeniem! Każdy uczestnik wydarzenia mógł pomóc w przygotowaniu dania. Przy użyciu soku z buraka, miodu, ciekłego azotu i innych składników kucharz „wyczarował” przepyszny sorbet, który uczniowie mogli skosztować. Cała sala była zachwycona daniem, jakie przygotował kucharz!

Po tej niesamowitej prezentacji kucharza na scenie pojawiła się pani dietetyk. Opowiedziała ona uczniom o różnych produktach spożywczych kupowanych przez nas na co dzień, o ich wartościach energetycznych oraz ich składzie. Uczniowie nieco przerazili się na wieść o tym, co zawierają produkty, które niemal codziennie każdy z nas spożywa. Pani dietetyk, po przedstawieniu składników niezdrowego jedzenia, poczęstowała każdego ucznia owocem – symbolem zdrowego odżywiania! Wszyscy wyszli z sali zadowoleni i najedzeni, a przede wszystkim z wiedzą o tym, jakich produktów unikać, a jakie warto spożywać jak najczęściej! ☺

Ewelina i Justyna





