Warsztaty kuchni molekularnej [1]

Czy gotowanie może przypominać eksperyment naukowy? Zdecydowanie tak! Przekonali się o tym uczestnicy warsztatów z kuchni molekularnej, podczas których dzieci poznały czym jest suchy lód i jakie ma właściwości.

17 czerwca podczas zajęć uczestnicy przygotowywali m.in. dymiące chrupki, soki oraz lody tworzone z wykorzystaniem ciekłego azotu. Każde doświadczenie było poprzedzone krótkim wyjaśnieniem zjawisk zachodzących podczas przygotowywania potraw, dzięki czemu warsztaty miały również walor edukacyjny. Dymiące desery, błyskawiczne zamrażanie składników oraz nietypowe tekstury wywoływały zachwyt zarówno wśród dzieci, jak i dorosłych. Uczestnicy przekonali się, że nauka może być fascynująca i niezwykle smaczna. To wyjątkowe wydarzenie udowodniło, że nauka i gastronomia tworzą doskonały duet, a wspólne gotowanie może dostarczyć niezapomnianych emocji.

Source URL: https://ppociaz.noweskalmierzyce.pl/en/node/1445

Links:
[1] https://ppociaz.noweskalmierzyce.pl/en/node/1445