

Uczniowie klasy III Technikum żywienia i usług gastronomicznych w ramach Lubelskiego Festiwalu Nauki wzięli udział w niecodziennych warsztatach dotyczących kuchni ale....MOLEKULARNEJ. Jest to rodzaj kuchni wykorzystujący wiedzę naukową na temat gotowania. Celem jest otrzymanie czystych smaków, nietypowymi sposobami i niekiedy w bardzo zaskakujących zestawieniach. Młodzież miała okazję wykonać różne potrawy w Centrum Innowacyjno Wdrożeniowym Nowych Technik i Technologii w Inżynierii Rolniczej. Dr. hab Katarzyna Kozłowicz kierowała pracą uczniów, którzy z zapalem wykonywali potrawy wg wskazanych receptur. Spaghetti z malin, kawior z curacao, sok jabłkowy z jabłkowa pianką, tatar z arbuza czy a^la jajko sadzone z mleczka kokosowego i soku pomarańczowego okazały się bardzo ciekawym doświadczeniem w kuchni. Najwięcej emocji wzbudził ciekły azot, który dał spektakularny efekt wykwintnym potrawom. Bardzo dziękujemy pracownikom Uniwersytetu Przyrodniczego za profesjonalny pokaz i możliwość skorzystania z ciekawych i wyjątkowych zajęć. Małgorzata Motyl Anna Wójtowicz {gallery}2018/festiwalnauki/small{/gallery} {gallery}2018/festiwalnauki{/gallery}