

HYDROGELY A MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE

T-REPORT

Báseň chci napsat,
to žádný vtip není,
hydrogelů přípravu popsat,
a hned se vrhnout na vaření!

Prvně tam však dojet musím,
a to tramvají dvanáctkou,
do hledání se pak pustím,
modrá budova, Purkyňova sto osmnáct.

Vevnitř už tam někdo sedí,
za chvíli už jsme všichni tam,
a teď vlastně všichni jdeme kam?
No přece do laboratoří!

Ještě chvíli posedět,
rychle projít teorii,
a pak už jdeme se dozvědět,
co si na nás připravili.

Jahodové špagety,
ty se nám fakt povedly,
k tomu kousky čokolády
a zakončuje kopa šlehačky.

Volské oko následuje,
chuť nás opět překvapuje...
Žlutky přímo broskvové,
v mléčnanu vápenatém vykoupané;
bílky k tomu z mléka,
na talířku vykrojené!

Přichází čas na nealko,
ledový čaj, značka ideál,
však to dáme do panákovky
a nikdo nic nepozná.

Zakončí to mozzarella,
rajčata a balzamický ocet,
není přeci nutno sedět,
třebaže nás chuť oslnila.

Na konec ještě experimentů pár,
jako chemici se pobavit,
kdo by se hořícího gelu bál,
z lepidla gel si může vyrobit.

Ted' už končím, milí zlatí,
jídlo bylo výborné,
prohlídka VUT přímo fascinující
a úžasné odpoledne.

Děkuju,
že zúčastnit jsem se mohla,
a teď už opravdu jdu,
abych se najedla...

Klára Halouzková
podzim 2018



*Obrázek 1 Hydrogelové balzamické kuličky
s mozzarellou a rajčaty*