**HYDROGELY A MOLEKULÁRNÍ**

**GASTRONOMIE**

Když jsem vstoupila do hlavní haly Chemické fakulty VUT, cítila jsem se trošku nesvá, nikoho z účastníku jsem neznala. Mou záchranou byla dívka v bílém tričku sedící na jedné z mnoha oranžových pohovek (znamení… měli jsme mít oblečené bílé tričko). Než jsme se stihly více poznat, přišel k nám mile vypadající energický pán a vylétlo z něj, že už jsme tu všichni, dnes tu budeme jenom dvě. Se zmatením a pobavením ze situace jsme jej následovaly do učebny. Se svou přátelskou povahou nás vyzval, ať se posadíme do první řady a s klidem jej během výkladu přerušujeme otázkami.

Během prezentace jsme si zopakovali informace z učebního textu a zároveň se dozvěděly nové věci. Nejvíce mě zaujala využitelnost hydrogelů v medicíně (vstřebatelné stehy, cílený transport léčiv, kloubní náhražky, hojení ran, tkáňové inženýrství… je toho vážně hodně). Poté co nám pan doktor Smilek ochotně zodpověděl všechny naše dotazy, vzal nás do laboratoře, kde si nás převzala jeho kolegyně.

V laboratoři bylo nachytáno nespočet různých pokusů. A jelikož jsme byly pouze dvě, stihly jsme si vyzkoušet obě všechno. Zkusili jsme si vytvořit gely o různých vlastnostech, vysvětlily si nenewtonské kapaliny, vyrobily si vlastní hořící gel (který jsme po chvilce uhasily s tím, že by vydržel do druhého dne), reakcí jodidu draselnatého s peroxidem vodíku sloní zubní pastu, sliz z lepidla a mnoho dalšího. Při pokusech jsme si ukázaly rozdíl mezi gelem vzniklým chemickou reakcí a gelem vzniklým změnou fyzikálním vlastností (připravují se jinak a mají i jiné vlastnosti).

Poté přišla druhá část, ta ochutnávací. Všechna jídla, která jsme si zkusily připravit před námi ochutnávali Italové na akci, které se VUT zúčastnilo právě s těmito pokrmy, proto jsme se do toho pustily beze strachu. Nejchutnější byla mozzarella s balzamikovými kuličkami. Byl zvláštní pocit jíst něco známého, co však vypadá zcela neznámě. Všechno bylo velmi a zajímavé a chuťově dobré.

Tato T-exkurze mi ukázala (a dokázala), že molekulární gastronomie není zas tak složitá, že ve většině případů jde jen o jednu malou tajnou přísadu (agarózu) a že tyto pokrmy nejsou plné chemie i když je to jen a pouze chemie…

