

## Fyzika v kuchyni na Zelený čtvrtek

Udělej si vycházku do lesíka Zámeček, Barbořina nebo vyraz na kole do Kvasic. Cestou nasbírej 10 dag listů medvědího česneku (pokud neznáš, obrázek jistě najdeš na internetu, promnuté listy voní po česneku), nesplet s konvalinkou!

Připrav rodičům jednoduchou večeři/oběd:

### Noky s medvědí česnekem (nebo se špenátem)

Ingredience na těsto:

$5 \times 10^{-4} t$	Solanum tuberosum (varný typ C) uvařené (klidně i zbytek od včerejška)
$1500 \times 10^{-6} q$	Triticum (hrubě umleto) případně Triticum durum
$600 \times 10^4 \mu g$	NaCl
1	Ovum

Ingredience na studenou česnekovou omáčku:

$10 \times 10^3 cg$	Allium ursinum
10 cl	olivae oleum/rape oleum
$5 \times 10^3 mg$	NaCl

Postup

*Nejprve připravíme omáčku:* Listy medvědího česneku opláchneme, nakrájíme a rozmixujeme s olejem a solí.

Pokud jsme se rozhodli pro variantu se špenátem, uděláme jej podle domácích zvyklostí nebo podle

<https://recepty.vareni.cz/spenatove-gnocchi/>

*Výroba noků:* Dáme ohřívát 3l vody do většího hrnce. Uvařené studené brambory nastrouháme, smísíme s moukou, vejcem a solí. Těsto nemá být příliš tuhé, proto mouku přidáváme postupně, pokud by bylo příliš řídké, dodáme mouku. Do vroucí vody, vhodíme zkusmo knedlíček těsta, abychom zjistili, zda se nerozvaří. S tvarováním těsta do noků neotálíme, bramborové těsto „řídne“. Z těsta odkrajujeme kousky velikosti vejce, vyválíme válečky tlusté jako palec, ze kterých odkrajujeme noky opět na šířku palce. Noky vhazujeme do vroucí osolené vody. Když vyplavou, ještě chvilku (max 1 min) vaříme a děrovanou naběračkou vylovíme do mísy s kouskem másla. Je vhodné rozdělit noky na 2 až 3 várky.

Servírování:

Teplé noky promícháme s omáčkou/špenátem. Jednotlivé porce složíme na talíř a posypeme strouhaným parmským sýrem. Přiložit kousky dobrého masa se nevyklučuje.

Úkoly:

1. Převed' na základní jednotky údaje v rozpisu ingrediencí
2. Převed' ne jednotky běžně užívané v kuchařských receptech a sepiš nový rozpis v češtině
3. Zdůvodni, proč noky při vaření vyplavou a zjisti, zda existují potraviny, které se při vaření chovají podobně.
4. Vyjmenuj alespoň 2 přílohy, které se vaří ve vodě a nevyplavou.
5. Zdůvodni, proč je vhodné rozdělit vaření noků do více várek
6. Vyfotografuj svůj výtvar.
7. Sepiš úkoly a společně s fotkou zašli ve formátu pdf mailem na **hubacek(at)gymkrom.cz**

BONUS: Zjisti, proč dochází k změně konzistence bramborového těsta, když je necháme odstát.