

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:

0,0005 t	Solanum tuberosum (varný typ C) uvařené (klidně i zbytek od včerejška)
0,0015 q	Triticum (hrubě umleto) případně Triticum durum
6000000 μg	NaCl
1	Ovum

Ingredience na studenou česnekovou omáčku:

10000 cg	Allium ursinum
10 cl	olivae oleum/rape oleum
5000 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 ohřívat 3l vody do většího hrnce. Uvařené studené brambory nastroháme, 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.