
V botanické zahradě se vařilo z planých rostlin a konzumovali se cvrčci v karamelu

V botanické zahradě se vařilo z planých rostlin a konzumovali se cvrčci v karamelu

Už jste někdy ochutnali smažené červy, cvrčky v karamelu nebo jahodové špagety? V Botanické zahradě Přírodovědecké fakulty UK šly v sobotu 22. června tyto pochutiny doslova na dračku. Pořádal se tu totiž netradiční festival nazvaný *Věda prochází žaludkem* určený všem příznivcům dobrého jídla a přírodních věd.

Vědecko-gastronomický festival otevřený široké veřejnosti se letos konal poprvé a zaměřil se na oblast Asie. „Během jednoho dne propojili odborníci z naší fakulty kulinářské umění se špičkovou vědou. Návštěvníci show mohli poznávat rostliny, bylinky, ovoce či živočichy typické pro asijskou kuchyni a seznamovat se s přípravou jak tradičních, tak zcela neobvyklých jídel,“ popisuje organizátorka akce Alexandra Hroncová.

Po celém areálu botanické zahrady byly rozmístěny interaktivní stánky vědců a restaurací, u kterých probíhaly různé pokusy a řízené ochutnávky. Návštěvníci si buď u pokladny zakoupili degustační kartu, v rámci níž už měli některé ochutnávky zdarma, nebo si platili objednané jídlo a nápoje podle svého výběru zvlášť.

Velkému zájmu se těšil stánek s hmyzími dezerty, u nějž bylo možné ochutnat čerstvě upražené cvrčky v karamelu, moučné červy s česnekem nebo saranče v sezamovém trojobalu. Hned vedle odborníci z Přírodovědecké fakulty vysvětlovali, co dělají sycené nápoje s naším žaludkem nebo jak se zjistí přítomnost cholesterolu v potravinách. Chemici zase umožnili zájemcům namíchat si vlastní parfém z exotických vůní Asie a botanici připravili komentované prohlídky skleníku a zahrady, během nichž se zaměřili na rostliny používané gastronomii.

Horní část zahrady byla vyhrazena výrobě sushi, molekulární kuchyni, pokrmům z planých rostlin a dalším zdravým lahůdkám, které bylo možné zkonzumovat u klasických party stolků nebo v pohodlných plážových lehátkách.