



Cofinanțat de
Uniunea Europeană

My Box Of STEAM

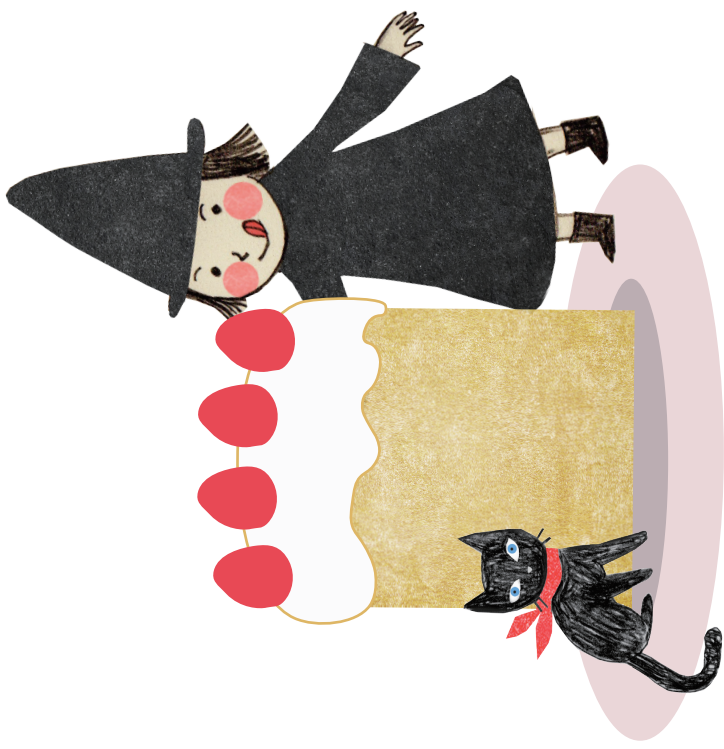
Tehnologie ȘTIINȚA ÎN BUCĂTĂRIE

MY BOX OF STEAM(proiectul nr.
2022-2-EE01-KA220-SCH-000099273) este
finanțat de Uniunea Europeană.

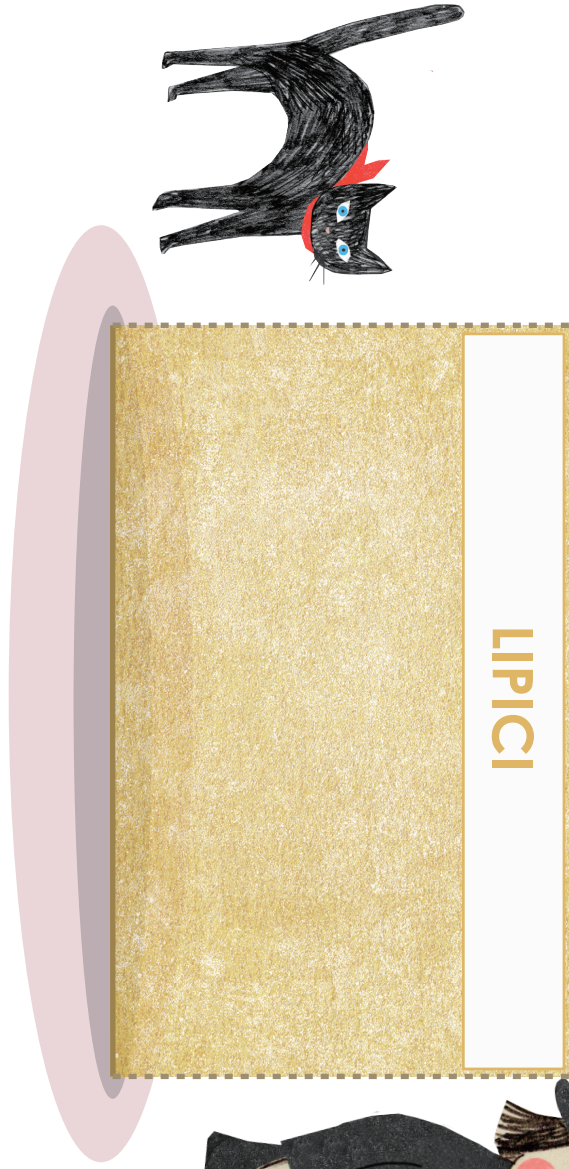
Cu toate acestea, punctele de vedere
și opiniile exprimate aparțin exclusiv
autorului (autorilor) și nu reflectă în mod
necesar cele ale Uniunii Europene sau ale
Agenției Executive pentru Educație și Cultură
(EACEA). Nici Uniunea Europeană și nici
EACEA nu pot fi considerate responsabile
pentru acestea.



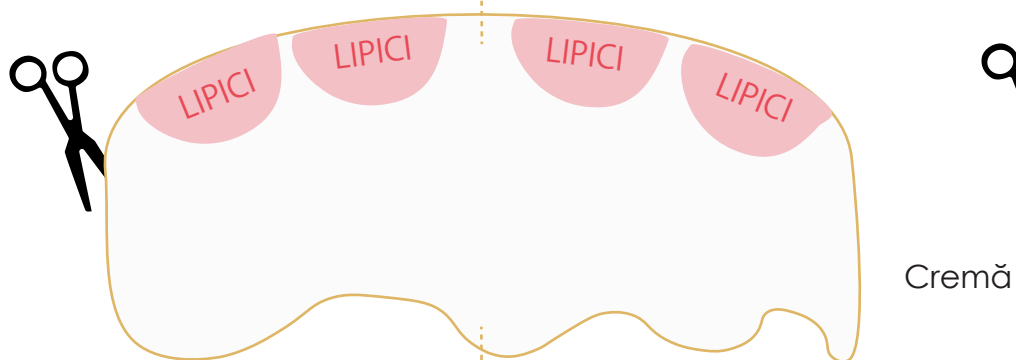
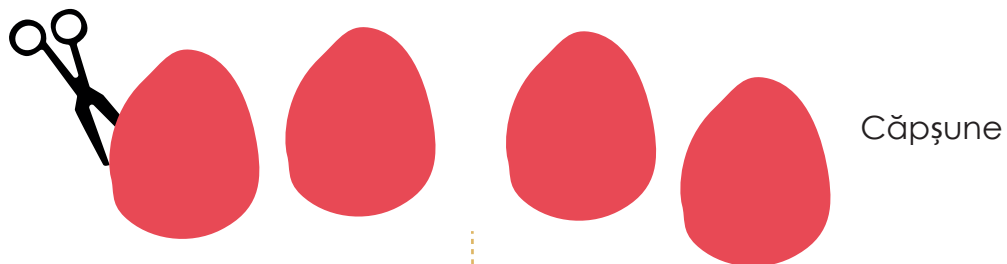
Tehnologie
"ȘTIINȚA ÎN BUCĂTĂRIE"
Acest conținut este sub licența
CC BY-NC-ND 4.0.



Ne place să gătim!



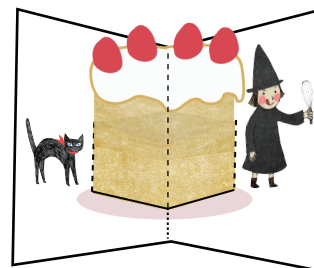
Materiale pentru partea superioară a tortului



Recyclable

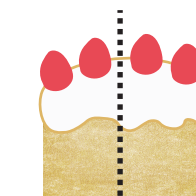
CREAREA UNEI FELICITĂRI POP-UP PENTRU TORT!

Pentru partea de sus a tortului



1) Decupați toate figurile.

2) Asamblați materialele cu lipici.



3) Îndoiti-l în jumătate.

Pentru bază

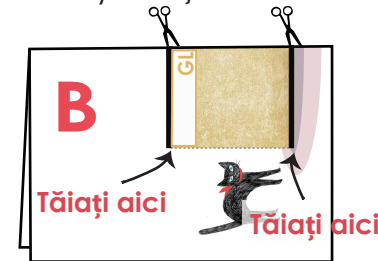
1) Se taie în două.



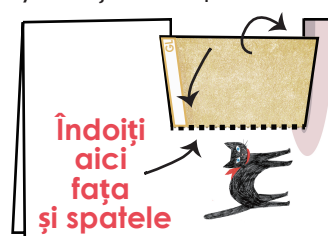
2) Îndoți ambele în jumătate.



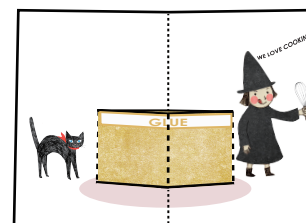
3) Tăiați liniile.



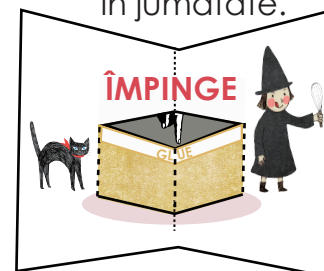
4) Pliați liniile punctate.



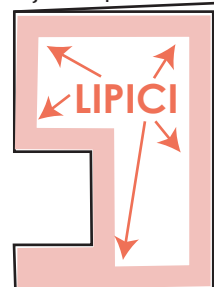
5) Deschideți foaia.



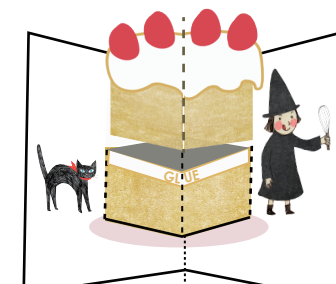
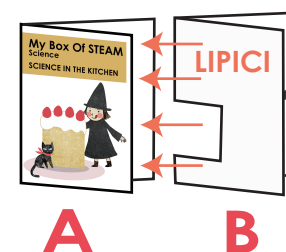
6) Împingând partea de tort din spate, împăturiți-o în jumătate.



7) Rezultat. Puneți lipici pe linia roz și în spatele ei.



8) Lipiți A și B. Deschideți foaia.



9) Lipiți partea de sus a tortului.

LA FEL DE UȘOARĂ CA VIAȚA

La marginea pădurii trăiau Sofronia și pisica ei neagră. Sofronia considera pădurea ca fiind camera ei personală; cunoștea plantele care creșteau acolo, iepurii țopăitori care o străbăteau. Cunoștea peștii din pârauri, cu care se oprea din când în când pentru a conversa. Pentru ea, pădurea și creaturile sale nu aveau secrete. Dar înaintea de pădure era grădina ei, unde cultiva numeroase plante și esențe. În fiecare zi, la răsăritul soarelui, ieșea cu un coș pentru a aduna tot ce avea nevoie pentru a-și face decocturile, elixirele și prăjiturile delicioase.

Sofronia, care stătea toată ziua în fața cuptorului și a alambicurilor sale, se îmbrăca aproape întotdeauna în negru pentru a nu trebui să se îngrijoreze de fumul și de cărbunele care altfel i-ar fi murdărit rochia dacă ar fi fost albă sau colorată. Purta o pălărie neagră lungă pe cap, astfel încât, chiar și în mijlocul unei mulțimi zgomotoase, aceștia puteau să o identifice cu ușurință, să ajungă la ea și să cumpere tot ce doreau.

În nopțile cu lună plină, Sofronia se urca pe acoperișul casei sale împreună cu pisica ei și stătea vrăjită privind cerul plin de stele. Sofronia era mereu ocupată să răspundă miilor de cereri, în fața magazinului ei erau mereu cozi de clienți dornici să guste din delicatesele ei.

Totuși, această frământare, distilare și urcare pe acoperiș a ei nu era pe placul tuturor, mai ales al celorlalți brutari care nu vindeau la fel de mult. Așa că au început să răspândească zvonuri ciudate, cum că Sofronia era de fapt o vrăjitoare, că se urca noaptea pe acoperiș și că de acolo își lua zborul, că distilatele și prăjiturile ei conțineau prafuri magice.

Sofronia nu s-a supărat și a continuat să frământa și să experimenteze. Miere, ouă, făină și cremă de tartru și prăjiturile ei deveneau pufoase, pufoase. Atât de moi încât ai fi putut adormi pe ele... dacă cineva dinaintea ta nu le-ar fi mâncat, îmbucătură după îmbucătură. Într-o zi, în timp ce stătea cu toată intenția de a frământa cu grijă, dozând ingredientele, a auzit prin pădure, venind o mulțime care striga: "Hai să o prindem pe vrăjitoare! Să prindem vrăjitoarea!"



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**

MY BOX OF STEAM (proiectul nr. 2022-2-EE01-KA220-SCH-000099273) este finanțat de Uniunea Europeană. Cu toate acestea, punctele de vedere și opiniile exprimate aparțin exclusiv autorului (autorilor) și nu reflectă în mod necesar cele ale Uniunii Europene sau ale Agenției Executive pentru Educație și Cultură (EACEA). Nici Uniunea Europeană și nici EACEA nu pot fi considerate responsabile pentru acestea.



Tehnologie
"ȘTIINȚA ÎN BUCĂTĂRIE"
Acest conținut
este sub licența
CC BY-NC-ND 4.0.

Spre spaima ei, în loc de o singură lingură de drojdie, tot sacul a căzut în aluat.

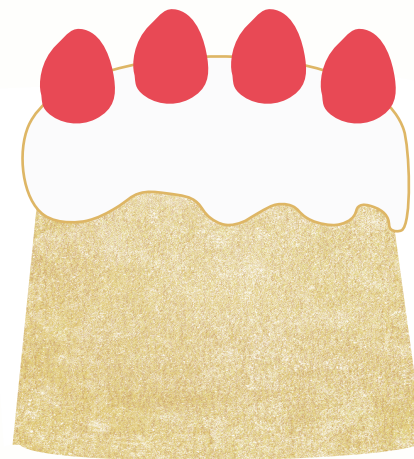
Aluatul a avut ca un oftat. Un fel de hohote și apoi, încet-încet, a început să se umfle din ce în ce mai mult...între timp însă, mulțimea înarmată cu bâte, deschisese ușa forțând-o pe Sofronia să iasă afară...tot satul era acolo, în jurul ei, spunând lucruri ciudate.

Între timp, aluatul pe care Sofronia îl pusese pe foc devenea tot mai mare, crescând și mărindu-și volumul, ocupând micuța încăpere, apoi încet-încet a început să iasă afară, revărsându-se prin ușă și ferestre, înconjurând oamenii.

"Ați văzut asta!" au strigat unii oameni: "Este o vrăjitoare! Ce magie ciudată este asta?" spuneau alții, încercând să insuflă teamă. Totuși, unii mai mult decât speriați erau curioși să guste din acel aluat voluminos, din care se ridica o aromă delicioasă și primitoare. Au desprins câte o bucățică din prima, li s-a părut că desprind bucăți de nor și în gură pur și simplu se topea, era atât de bun și de moale încât nu se puteau opri din mâncat.

"Cine face un aluat atât de bun nu poate fi o vrăjitoare!", au spus în cor cu gura plină. Curiozitatea i-a convins chiar și pe brutarii adversari, care la auzul unei prăjituri atât de delicioase au lăsat jos bețele. Era cea mai mare și mai pufoasă prăjitură pe care o văzuseră vreodată.

"Nu e magie, ci doar puțină drojdie!". a spus Sofronia. De atunci, în fiecare an, la începutul verii, Sofronia coace același tort uriaș, iar petrecerea durează zile în șir, până la ultima fărâmbă.



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**

MY BOX OF STEAM(proiectul nr. 2022-2-EE01-KA220-SCH-000099273) este finanțat de Uniunea Europeană. Cu toate acestea, punctele de vedere și opiniile exprimate aparțin exclusiv autorului (autorilor) și nu reflectă în mod necesar cele ale Uniunii Europene sau ale Agenției Executive pentru Educație și Cultură (EACEA). Nici Uniunea Europeană și nici EACEA nu pot fi considerate responsabile pentru acestea.



Tehnologie
"ȘTIINȚA ÎN BUCĂTĂRIE"
Acest conținut
este sub licența
CC BY-NC-ND 4.0.



OMUL CARE A DESCOPERIT BACTERIILE VIEȚII

Lui Louis îi plăcea să observe lumea din jurul său. Mai presus de toate, însă, îi plăcea să o picteze: "Când voi fi mare", se gândea el, "voi fi pictor sau profesor de pictură". Materiile științifice nu îl interesau, chiar și notele pentru diploma de științe nu au fost deosebit de bune, așa că nimeni nu s-ar fi gândit că, câțiva ani mai târziu, în 1847, va absolvi cu o teză în fizică și chimie. Louis Pasteur a devenit astfel profesor la universitatea de științe din orașul Lille. Louis a continuat să studieze, iar studiile și descoperirile sale au revoluționat nu doar domeniul științific, ci și cel medical.

Într-o zi, pe când era încă student, în timp ce observa la microscop niște acid tartric, conținut în mustul de struguri, a observat că forma ciudată a cristalelor, atât de asemănătoare cu forma asimetrică a moleculelor, l-a făcut să creadă că ceea ce observa era un organism viu... Un sentiment ciudat i-a străbătut inima, ca un tremur de bucurie și uimire: "Incredibil!", s-a gândit el în timp ce continua să observe acel organism microscopic plin de viață. Au trecut câteva luni și o distilerie l-a chemat.

"Bună dimineața, domnule Pasteur, am avea nevoie de ajutorul dumneavoastră pentru a elimina impuritățile din vinul nostru, în special acidul lactic și acetic."

În acele zile încă nu se știa cum se producea alcoolul din vin și bere. Louis a descoperit că această substanță se datora unor celule fermentatoare speciale... drojdiile: ciuperci unicelulare microscopice care trăiesc în colonii care se reproduc prin înmugurire și care "distrugeau" zaharurile naturale din alimente transformându-le.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Louis Pasteur

(1822 – 1895)

Louis Pasteur a fost un chimist, farmacist și microbiolog francez, renumit pentru contribuțiile sale la înțelegerea drojdiei și a rolului acesteia în fermentație, inclusiv aplicarea sa în fabricarea pâinii.

"Asta se întâmplă!", a exclamat el, entuziasmat.

"Fermentii se reproduc chiar și în absența oxigenului, eliberând dioxid de carbon, care produce astfel alcool etilic." Louis era fascinat - acea substanță microscopică putea fi la originea vieții! În cuvele distileriei, unde vinul era lăsat să se odihnească, în realitate strugurii nu se odihneau deloc: bolboroseau și fermentau - "Blurp! Blurp! Blurp!", atât de multe bule se ridicau la suprafața lichidului gros... eliberând în aer un miros intens... "Voi numi bacteriile de fermentare anaerobe, capabile să trăiască fără oxigen. Cu toate acestea, există și altele care au nevoie să "respire" în schimb - pe acelea le voi numi aerobe."

Pe măsură ce a continuat să studieze, a descoperit că existau adevărate bătălii între bacterii, că existau adversari și antagoniști și că existau chiar bacterii care puteau opri fermentația, distrugând drojdiile de vin.

"Acest lucru ne dăunează foarte mult!", s-au plâns cei care se ocupau de cămărilor din distilerii. Louis a descoperit că aceste bacterii, spre deosebire de drojdii, mureau prin simpla încălzire a mustului la 55° C timp de câteva minute. El a dat numele acestei tehnici: "pasteurizare", pe care a folosit-o și pentru lapte pentru ca acesta să reziste mai mult timp.

Aceste descoperiri l-au condus la altele și mai importante, deoarece microorganismele nu erau doar cauza vieții, ca în cazul fermenților, ci și cauza morții, ca în cazul gangrenei și al septicemiei. În viața sa a fost nevoit să se confrunte cu multe și mari suferințe, cum ar fi pierderea a trei dintre cei cinci copii ai săi, și poate că acesta este motivul pentru care a muncit atât de mult pentru a reuși să găsească un vaccin care să vindece bolile. Louis Pasteur a descoperit și inventat vaccinurile pe care le folosim și astăzi... și care salvează multe vieți și eradică boli mortale.

Louis a descoperit de-a lungul vieții sale lumea minunată a microorganismelor, le-a iubit și le-a studiat. Îi plăcea să le spună studenților săi că laboratoarele de știință sunt locuri sacre care nu trebuie să lipsească niciodată.

Laboratoarele de științe sunt templele științei care vor ține deschise ușile viitorului omenirii, deoarece numai prin știință și prin laboratoare în care să experimenteze, omenirea se poate îmbunătăți, crește și prospera. Învățând de la natura care deține secretele vieții și ale armoniei... în timp ce, de prea multe ori, omul se concentrează în propria barbarie, fanatism și distrugere.



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**

MY BOX OF STEAM(proiectul nr. 2022-2-EE01-KA220-SCH-000099273) este finanțat de Uniunea Europeană. Cu toate acestea, punctele de vedere și opiniile exprimate aparțin exclusiv autorului (autorilor) și nu reflectă în mod necesar cele ale Uniunii Europene sau ale Agenției Executive pentru Educație și Cultură (EACEA). Nici Uniunea Europeană și nici EACEA nu pot fi considerate responsabile pentru acestea.



Tehnologie
"ȘTIINȚA ÎN BUCĂTĂRIE"
Acest conținut
este sub licența
CC BY-NC-ND 4.0.