

Uczniowie klas III naszego Liceum, zaproszeni przez pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu wzięli udział w "Bio Food Day - nauka, smak, pasja", czyli dniu promocji odkryć i badań naukowych związanych z przyszłością przemysłu spożywczego.

Pierwszym zetknięciem z nowoczesną uczelnią było przywitanie i wykład inauguracyjny. Jedzenie - niby sprawa tak oczywista i prosta, że właściwie co tu jeszcze można odkryć? A jednak - okazało się, że kulinaria to także zaawansowana biologia, chemia i fizyka. Sporo rzeczy to dla nas wciąż zagadka. Po rejestracji nasi uczniowie rozeszli się do zajęć grupowych. Dla każdego coś - smacznego! Można było samodzielnie założyć (i wziąć ze sobą!) uprawę hydroponiczną, pobawić się pożywkami agarowymi i zostawić na nich swój mikrobiologiczny ślad. Niektórzy uczyli się jak można - oczywiście w naukowy sposób - ukręcić lody jogurtowe, usmażyć chipsy czy przygotować pieczywo na zakwasie.

W pracowni fermentacji - pod kierunkiem naszego absolwenta, dr Witolda Pietrzaka - mogliśmy zobaczyć jak powstają nietypowe kiszonki (marchwi czy np. bakłażana), jak pracują różne szczepy drożdży, wytwarzając etanol, ksylitol czy nawet likopen. Największe zdumienie jednak wzbudziły azjatyckie pleśniaki produkujące mikoproteiny, czyli... prawie że hamburgery, tyle, że nie z wołowiny a z białek grzybowych. Podobno lepsze niż w McDonalds...

Oprócz tego wiele pokazów z analizy instrumentalnej (spektroskopia, krystalografia), degustacje i liczne rozmowy z pracownikami naukowymi i studentami uczelni.

Udział w warsztatach odbył się w ramach realizacji projektu edukacyjnego prowadzonego przez Fundację Krzyżowa.

