** **

**Tisková zpráva: Přírodovědecká fakulta UK , 19.6.2013**

Věda prochází žaludkem

***První ročník vědecko-gastronomického festivalu Přírodovědců uspokojí vaši touhu po vědomostech i po gurmánských zážitcích.***

***Netradiční festival nazvaný Věda prochází žaludkem je určen všem příznivcům dobrého jídla a přírodních věd. Bude se konat v sobotu 22. června 2013 od 14:00 do 22:00 hodin v Botanické zahradě Přírodovědecké fakulty UK (***[***Na Slupi 16, Praha 2***](http://mapy.cz/#!x=14.422891&y=50.070610&z=15&d=addr_8940253_1&t=s)***).***

Během jednoho dne propojí odborníci z naší fakulty kulinářské umění se špičkovou vědou – a vy jste srdečně zváni na degustaci. Letos se zaměříme na Asii. Přijďte poznat rostliny, bylinky, ovoce či živočichy typické pro asijskou kuchyni a seznamte se s přípravou jak tradičních, tak zcela neobvyklých jídel.

Po celém areálu botanické zahrady najdete interaktivní stánky vědců a restaurací, u kterých vyzkoušíte své chuťové i čichové buňky.

Víte, co je karambola a co dobrého se dá v kuchyni připravit z tamarindu? To a mnoho dalšího se dozvíte během **komentovaných prohlídek skleníku a zahrady**, které se budou věnovat rostlinám používaným (nejen) v asijské gastronomii. Budete si také moci zasázet bylinky a přiblížíme vám geografii regionů, odkud tyto chutné ingredience pocházejí.

Chcete vyzkoušet speciality z Bangladéše, naučit se vyrábět **sushi**  nebo ochutnat nezvykle vyhlížející produkty **molekulární kuchyně**? Pak rozhodně zamiřte do horní části zahrady.

Příznivci masitých pokrmů jistě ocení steaky připravované na lávových kamenech. Odvážlivci zas dostanou příležitost ochutnat **hmyzí dezerty** plné proteinů, třeba cvrčky v karamelu, moučné červy s česnekem nebo saranče v sezamovém trojobalu. Pokud preferujete vegetariánskou stravu, naučíme vás vařit z **planých rostlin** – dali byste si špenát z bršlice, nebo raději akátové květy v těstíčku?

V  **chillout zóně** si odpočinete u příjemné hudby, dáte si kávu, případně se zúčastníte čajového obřadu. Hlavně však ochutnáte dendrochronologické zákusky; zuby si na nich nevylámete, zato se však naučíte leccos o letokruzích stromů.

Dámy si budou moci také připravit **vlastní** **parfém** či vonný olej s některou z exotických vůní Asie – třeba s vůní jasmínových květů, pačuli nebo zázvoru.

Kontakt: Alena Ječmíková [vnejsi@natur.cuni.cz](mailto:vnejsi@natur.cuni.cz), 777 329 177