

Wydział Matematyczno-Przyrodniczy Uniwersytetu Rzeszowskiego
oraz
Wydział Matematyki i Fizyki Stosowanej Politechniki Rzeszowskiej
zapraszają na wykład otwarty

Profesora Andreya Varlamova
z Instytutu Nadprzewodnictwa i Materiałów Innowacyjnych w Genui

pod tytułem:

Physics in kitchen

Wykład odbędzie się we wtorek 6 września 2016r. o godzinie 10.00
w auli 126 w budynku Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego,
budynek A0, ul. Prof. Stanisława Pigońa 1 w Rzeszowie.

Serdecznie zapraszamy wszystkich zainteresowanych

Streszczenie:

Jak w potrawach rozchodzi się ciepło? Jaka jest różnica między pizzą przygotowaną w tradycyjnym piecu a tą w kuchence elektrycznej? Dlaczego gotowane mięso smakuje zupełnie inaczej niż grillowane? Jak naukowo obliczyć czas gotowania jajka na miękko oraz spaghetti? Dlaczego toastowi wzniesionemu kieliszkami wypełnionymi szampanem nie towarzyszy przyjemny



melodyczny dźwięk? Dlaczego wódka zawiera około 40% czystego alkoholu? Dlaczego zawodowy barman uzależnia stopień zmielenia ziaren kawy od pogody? Odpowiedzi na te i na wiele innych pytań ze świata gastronomii poznasz podczas tego wykładu - wykład będzie wygłoszony w języku angielskim.