

La ciència en la cuina de cada dia

Vivim en un país famós per la seva gastronomia, curull d'excel·lents cuiners de merescut renom internacional. Probablement la major part de les persones pensen que la gastronomia és una necessitat vital, o un plaer, o un art, o un negoci, o tot alhora; però abans que tot això és, senzillament, ciència. Sí, ho heu llegit bé, darrere de cada plat cuinat s'amaga un munt de ciència, explicacions que justifiquen el perquè de les textures, els sabors, les combinacions i els canvis d'aparença. És un món complex, transversal, multidisciplinari i ple de matisos. Per exemple, per què esclata el blat de moro quan fem crispetes i per què no quan el torrem? Per què no podem menjar una patata que té trossos verds? Com es

descafeïna el cafè? Per què el formatge calent s'estira? Per què quan fem un ou dur s'acostuma a fer un clotet en un dels costats? Per què les magdalenes amb el temps s'endureixen i, en canvi, les galetes s'estoven?

A *Per què alguns pebrots piquen i altres no*, Dani Jiménez, físic i divulgador científic conegut per la seva presència en diversos mitjans audiovisuals, i Ada Parellada, restauradora inquieta i dinàmica, ens responen algunes de les preguntes més habituals sobre el menjar i la cuina, i farceixen les respostes, les



**PER QUÈ ALGUNS
PEBROTS PIQUEN
I ALTRES NO**
Dani Jiménez
i Ada Parellada

Editorial: Ara Llibres
(Badalona, 2013)
Pàgines: 304
Preu: 17,90 euros

amaneixen, les combinen i les couen lentament al forn amb curiositats, receptes, experiments per fer a la cuina de casa, molta ciència i un bon raig d'humor. Un llibre distès i agradable de llegir destinat a tots aquells curiosos que vulguin descobrir els secrets que guarden els aliments, que satisfarà tant els amants de la bona cuina que tinguin curiositat per allò que mengen com, en general, tothom a qui agradi buscar les explicacions científiques que s'amaguen rere els fenòmens més quotidians. *