

## Sličnosti između kulinarskih emisija i fizičkih laboratorijskih emisija: Nauka u kuhinji

Nemanja Momčilović<sup>1</sup>, Milena Živković<sup>2</sup>, Dragana Krstić<sup>2</sup>, Alekса Đurđević<sup>2</sup>, Predrag  
Živković<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Prva kragujevačka gimnazija, Kragujevac, Srbija

<sup>2</sup>Prirodno-matematički fakultet, Kragujevac, Srbija

**Apstrakt.** Kuhinja je laboratorija, pruža nam fascinantan prostor za istraživanje i primenu naučnih principa u praksi, a kuvanje je eksperimentalna nauka. Kada se bavimo kuvanjem, često koristimo recepte kao smernice ili osnovu za naše eksperimente. Sastojci postaju reagensi, a njihovo precizno merenje je ključno kako bi se postigao željeni rezultat. Uzimanje u obzir termičkih procesa, promene u teksturi, boji i mirisu hrane tokom pripreme dodatno naglašava paralele između kuhinje i laboratorijskih emisija. Naučni principi poput hemijskih reakcija, promene agregatnih stanja i termičke provodljivosti igraju ključnu ulogu u oblikovanju konačnog proizvoda. Dobar kuvar (ili naučnik) će voditi beleške u svesci o tome tačno šta radi, kako bi mogao ponoviti eksperiment (recept) kad god je to potrebno. Ovaj rad istražuje zajedničke elemente između kulinarskih emisija i fizičkih laboratorijskih emisija. Pored toga ova analiza pruža dublje razumevanje kako nauka oblikuje naše svakodnevno iskustvo i kako se naučni principi koriste u pripremi hrane.

**Ključne reči:** nauka, kuvanje, termodinamika, laboratorija.