

Nauka od kuchni – Moc

30 listopada 2022

Jak zmieniać składniki przy użyciu siły fizycznej? Ludzkość zdała sobie sprawę, że robienie ciasta na chleb, makaron, ciasto ryżowe i tofu oraz spożywanie ich jest o wiele bardziej efektywne niż spożywanie zbóż. Jeśli chodzi o konserwację, konsystencję, wygodę i spożycie składników odżywczych, ta rewolucyjna metoda gotowania stanowiła podstawę rozwoju kulturowego. Miłego oglądania!