

PROVA ARRÓS CUINAT

Dia: 12 abril 2011

Hora: 12 del migdia

Lloc: Arenys de Munt

Cas: es tracta de cuinar arrós blanc fent servir **dos tipus d'aigua**:

- aigua corrent de xarxa i
- aigua corrent de xarxa passada per l'activador EMO.

Objectiu: Valorar diferències en el procés i en els resultats. Es consideren aspectes com:

- variacions durant el cuinat (cocció, moment d'ebullició, etc.)
- el sabor i l'aspecte de l'arrós un cop cuinat i
- com canvien unes mostres de l'arrós cuinat desades en pots tancats i guardades en un mateix indret.



Procediment:

En els dos casos, es cuina l'arrós seguint el mateix procediment:

1. Es deixa correr l'aigua corrent durant 1 minut i llavors es pren 1 litre d'aigua amb un mesurador i es posa a l'olla.
2. S'encén el fogó a la mateixa temperatura inicial (nivell 5).
3. S'espera a que arrenqui el bull. Quan arrenca, es baixa el nivell del fogó a 4. No s'afegeix ni sal ni oli. Es remena un sol cop amb una espàtula i es deixa l'olla mig oberta.
4. Quan arrenca el bull, es calculen 20 minuts, que serà el temps total de la cocció.
5. Als minuts 5, 10 i 15 des del començament, es remena amb l'espàtula per evitar que l'arrós s'enganxi al fons de l'olla.
6. Als 20 minuts es treu del foc, s'espera que baixi el bull i acte seguit s'aboca l'arrós al colador, sense passar-hi res d'aigua.
7. Es deixa l'arrós al colador durant 15 min.
8. Als 15 minuts, es guarda una mostra d'arrós en un pot, i la resta es deixa en un plat.
9. Al cap de dues hores, es tasten les dues mostres d'arrós.

Prova realitzada el 12 d'abril de 2011, entre les 12 i 14 hores.



Amb aigua Emo



Amb aigua corrent

A simple vista, no hi ha diferències en el resultat dels dos arrossos resultants.

Diferències observables durant el procés:

- Al treure l'arrós del colador i abocar-ho al plat, me'n adono que en el cas de l'aigua de l'EMO, l'arrós està "sec", sense haver mullat el colador. En canvi, en el cas de l'aigua corrent, l'arrós està "humit", i el colador també. És com si l'arrós hagués absorbit tota l'aigua de l'EMO i en canvi, no tota l'aigua corrent.

Prova de tast al cap de 2 hores de cuinar-lo:

- **Arrós cuinat amb aigua Emo:** té un gust més fi, menys marcat, més planer. L'arrós té el gust de l'arrós.
- **Arrós amb aigua corrent:** té un gust lleugerament més marcat, fins i tot podríem dir que un xic amargant, com si substàncies com el clor es fessin més evidents.

Dia 27 d'abril 2011, als 16 dies d'haver cuinat

Comprovació visual dels pots on es guardaren unes mostres de cada arrós. S'han conservat a la part alta d'un armari, al local d'Hidrospiral, un al costat de l'altra.



Arrós amb aigua Emo



Arrós amb aigua corrent

Les diferències són evidents a simple vista. L'arrós cuinat amb aigua emo té un color grogenc uniforme, mentre que el cuinat amb aigua corrent ha desenvolupat més fongs, més ràpidament i més variats, hi ha àrees de color negre, vermell i ataronjat.

Dia 10 de Maig 2001, a les 4 setmanes d'haver cuinat

Comprobació visual dels pots on es guardaren unes mostres de cada arrós. S'han conservat a la part alta d'un armari, al local d'Hidrospiral, un al costat de l'altra.



Arrós amb aigua Emo



Arrós amb aigua corrent



Arrós amb aigua Emo (base del pot)



Arrós amb aigua corrent (base del pot)

Les diferències continuen sent evidents. L'arrós cuinat amb aigua Emo ha desenvolupat un color grogenc uniforme, mentre que el d'aigua corrent té àrees de color més fosc, diferenciades entre elles.

Dia 9 de Juny de 2011, als 2 mesos d'haver cuinat

Hem continuat guardant els dos pots, un al costat de l'altra, a la part alta d'un armari, sense influència directa de llum solar i sense canvis bruscos de temperatura.



Amb aigua EMO



Amb aigua corrent



Amb aigua EMO



Amb aigua corrent

Seguim trobant diferències evidents.

L'arrós cuinat amb aigua EMO activada continua mantenint un color groguenc uniforme, i els mateixos grans d'arrós segueixen mantenint la forma.

Per altra banda, l'arrós cuinat amb aigua de l'aixeta segueix desenvolupant fongs i bacteria dotant a la mostra d'un color fosc, i creació de microorganismes diversos. Els grans d'arrós, en aquesta mostra, comencen a perdre la forma.