

# ТЕХНОЛОГИИ В СОВРЕМЕННОЙ КУЛИНАРИИ

- Фантасты середины двадцатого века мечтали о том, что в будущем еду будут делать не из натуральных продуктов, а из химии. Мы дожили до этих времен, но оказалось, что подобные технологии вовсе не являются благом для Человечества. Впрочем, они далеко не всегда являются и злом. И сегодня мы расскажем про самые необычные пищевые продукты из странных ингредиентов.

# Шоколад из ягеля, напитков из черной шикши, сухарики из мха, тундровый хлеб.

- На Ямале началось производство уникальных деликатесов на основе местных ингредиентов: шоколад из ягеля, напитков из черной шикши, сухарики из мха, тундровый хлеб.
- Рецептура полезных, экологически чистых деликатесов на основе местных ингредиентов разрабатывается Центром изучения Арктики Ямало-Ненецкого автономного округа. Производством будут заниматься местные цеха.
- Центр изучения Арктики предложит потребителям шоколадные конфеты на основе ягеля и сфагнума (болотное растение, род мха), холодный напиток из плодов черной шикши (род вечнозелёных низкорослых стелющихся кустарничков семейства вересковые), тундровый хлеб и сухарики на основе полярного мха.



# Шоколад из ягеля, напитков из черной шикши, сухарики из мха, тундровый хлеб.

- В пресс-релизе правительства Ямало-Ненецкого автономного округа сообщается, что продукция не содержит консервантов, сои и ГМО. Северные лакомства не только не вредны, но даже полезны. Исследования показали, что они стимулирует иммунитет, восстанавливают силы после физических и умственных нагрузок, нормализуют пищеварение при малоподвижном образе жизни.
- В планах экспертов надымского подразделения Центра – со временем прочно завоевать любовь жителей Ямала, потеснив традиционные кондитерские и хлебобулочные изделия, содержащие красители, стабилизаторы, гидрогенизированные жиры, большое количество сахара и другие вредные ингредиенты.
- На данный момент созданы только экспериментальные образцы, которые после проведения ряда соответствующих экспертиз, попадут на производство, а затем в магазины Ямала.



# Сухарики из мха, конфеты из ягеля.

- Ученые и кулинары из Надыма (Ямало-Ненецкий автономный округ) утверждают, что России не следует бояться западных санкций. Во всяком случае, в сфере пищевой промышленности. Ведь в нашей стране есть множество собственных кулинарных традиций и продуктов, позволяющих полностью обеспечить даже самых требовательных россиян едой.



# Сухарики из мха, конфеты из ягеля.



- В качестве примера надымские ученые представили ряд необычных антикризисных деликатесов из местных ингредиентов – желейные и шоколадные конфеты из ягеля, напитков из плодов черной шикши, а также хлеб и сухарики из тундрового мха.

# Еда, напечатанная на 3D-принтере



- Компания NASA ищет действенные способы обеспечить астронавтов в Космосе питательной и вкусной едой. Один из вариантов, рассматриваемых американским космическим агентством в связи с этим, является создание трехмерного кулинарного принтера для орбитальных экспедиций.

# Еда, напечатанная на 3D-принтере

- Агентство ожидает получить принтер с несколькими отсеками, в каждом из которых будет находиться однородная витаминизированная питательная смесь, которая может принимать участие в создании разнообразных блюд. Астронавт на орбите сможет благодаря специальной программе выбрать желаемое блюдо и получить его уже через несколько минут – оно будет максимально быстро напечатано на пищевом принтере.



# Выращено в пробирке: первый бургер из СТВОЛОВЫХ КЛЕТОК.

- Ученые видят огромный потенциал стволовых клеток в медицине будущего. Ведь с их помощью можно будет лечить заболевания, которые сейчас считаются хроническими и даже смертельными. Ожидается, что стволовые клетки помогут при трансплантации органов, в борьбе с болезнями Альцгеймера и Паркинсона, а также многими-многими другими нарушениями здоровья человека.



# Выращено в пробирке: первый бургер из СТВОЛОВЫХ КЛЕТОК.

- А ученые из Университета Маастрихта решили изучить использование стволовых клеток в пищевой промышленности. В течение трех месяцев они вырастили двадцать тысяч говяжьих мышечных волокон, чего вполне хватило для производства котлеты для бургера. Правда, для этого пришлось дополнительно смешать полученную субстанцию с яичной мукой и хлебными крошками. А соответствующий цвет продукту придали свекольный сок и шафран.



- Пожарив котлету из стволовых клеток на сковородке, ученые пригласили попробовать самый дорогой гамбургер двух известных экспертов в вопросе кулинарии. Те, съев блюдо, сказали, что выращенному «в пробирке» мясу не хватает сочности настоящего, хотя вкус у него все равно достаточно интересный.



# Nano Wine – вино, которое умеет менять вкус.

- Виноделию также не чужды современные технологии. Причем, речь идет о куда большем и сложном процессе, чем производство виноградных алкогольных напитков на новом оборудовании. К примеру, выпущенное в Нидерландах вино Nano Wine является динамическим – оно может менять вкус в зависимости от внешних факторов.



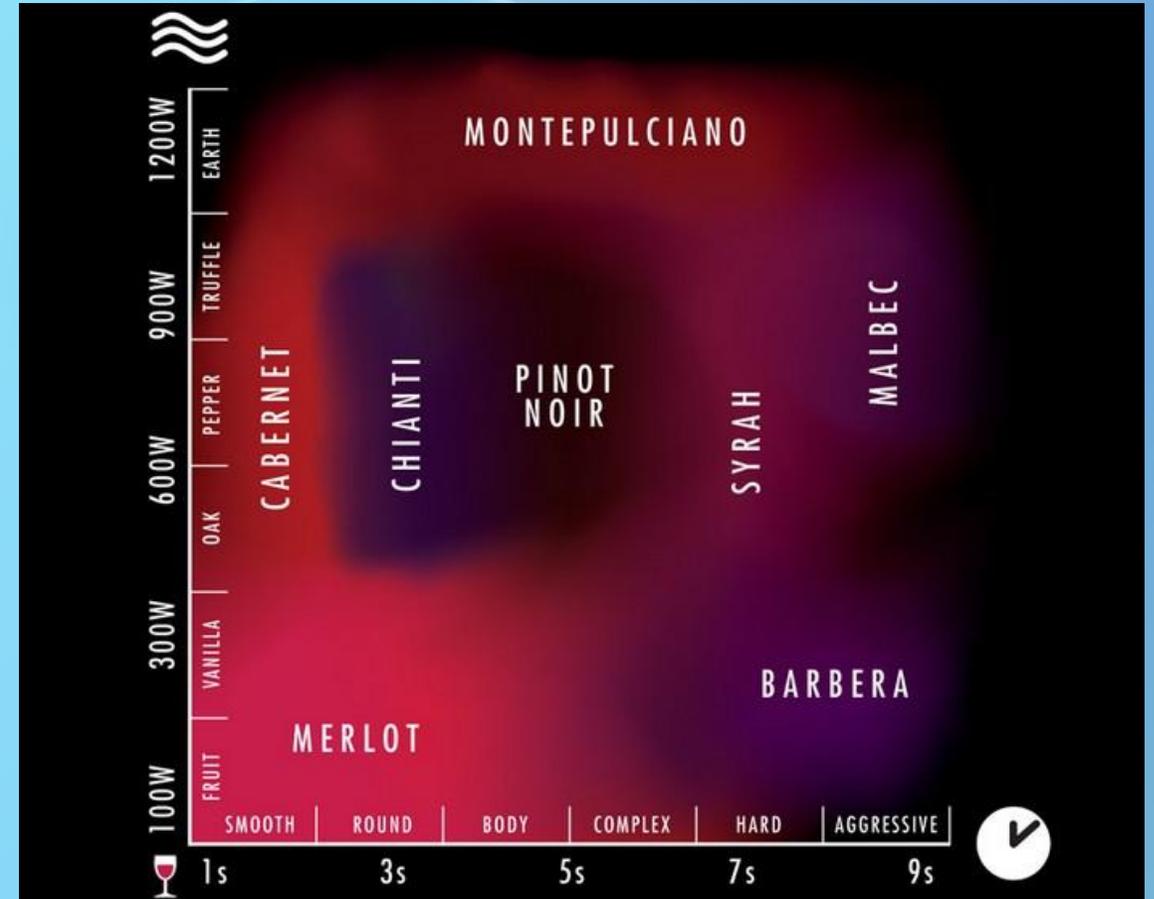
# Nano Wine – вино, которое умеет менять вкус

- Создатели Nano Wine предлагают искушенным любителям вина самим корректировать вкус, цвет и запах напитка. А сделать это можно при помощи микроволновой печи. Изначально Nano Wine – это вполне приличное мерло, но его можно превратить в каберне, пино нуар, кьянти, мальбек и т.д.



# Nano Wine – вино, которое умеет менять вкус

- Для этого достаточно положить бутылку с вином в микроволновку и следовать инструкциям, прилагаемым к Nano Wine. Все зависит от того, сколько времени и при какой мощности нагревать напиток. Изменения происходят за счет трансформации молекулярных соединений, которые придают вину определенные свойства.



# Le Whif – шоколад, который нужно ВДЫХАТЬ.

- Любовь к шоколаду и прочим сладостям является одной из главных причин лишнего веса у современного человека. Но как же избавиться от проблемы ожирения, не ограничивая свою страсть к десертам? Оказывается, шоколад можно вдыхать!



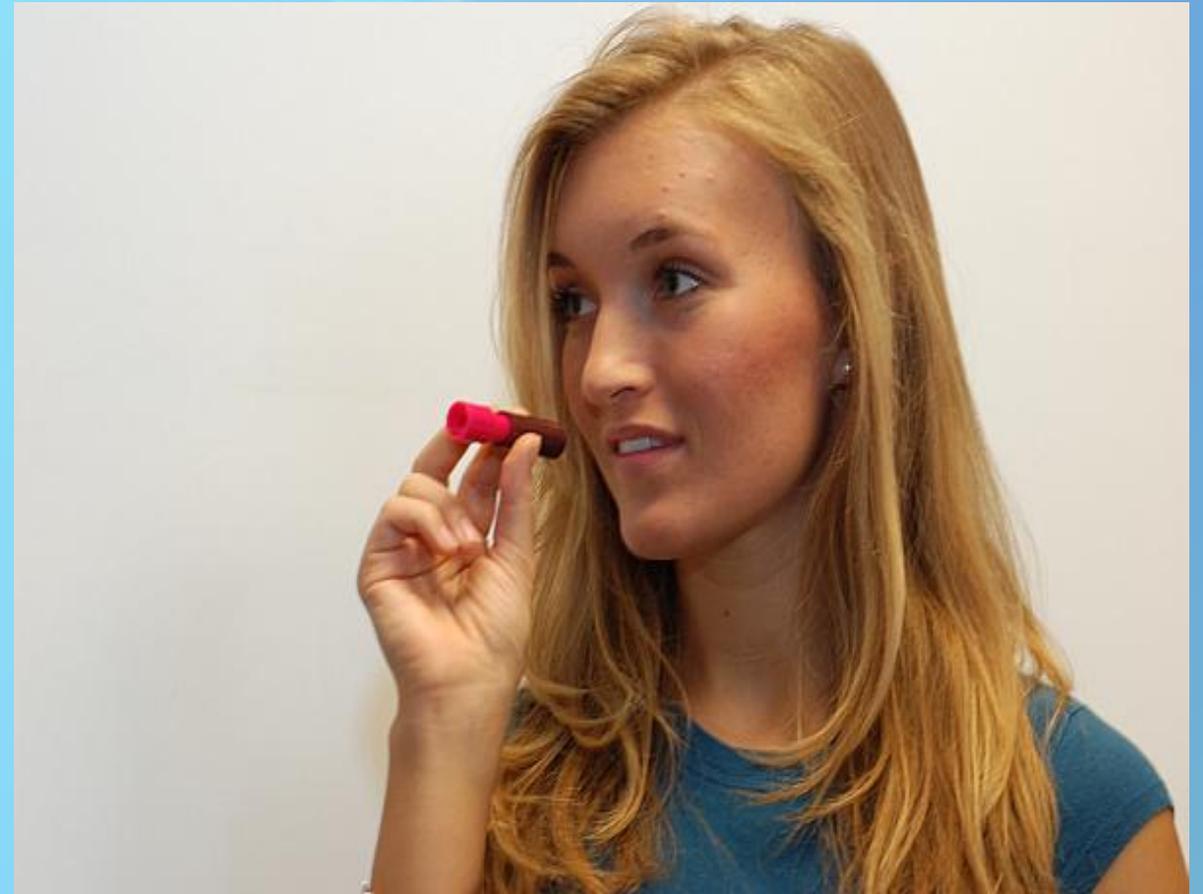
# Le Whif – шоколад, который нужно ВДЫХАТЬ

- Устройство с названием Le Whif придумал шеф-повар одного из ресторанов в Канаде. Этот девайс является ингалятором, распыляющим в рот человека микроскопические частицы черного, молочного или белого шоколада, насыщая тем самым рецепторы вкусом этого продукта.



# Le Whif – шоколад, который нужно ВДЫХАТЬ

- Владелец ингалятора Le Whif может менять распыляемый вкус при помощи капсул с разным содержимым. А опыт использования этого устройства показал, что с его помощью человек насыщается шоколадом куда быстрее, чем при поедании одного. Следовательно, это не так вредно для здоровья и куда более полезно для стройной фигуры.



# Farm 432 – домашняя ферма насекомых.

- Множество современных ученых и диетологов вторят друг за другом, что в будущем потребность человека в белках может быть удовлетворена за счет насекомых. В некоторых странах Азии с удовольствием используют в кулинарии жучков и паучков, так почему бы не перенять эти традиции, перенося их на западный опыт и западные технологии?



# Farm 432 – домашняя ферма насекомых.

- Farm 432 – это домашняя ферма для разведения съедобных насекомых. Она позволяет выращивать несколько видов букашек для того, чтобы затем использовать их при приготовлении пищи. Это могут быть как сами насекомые, так и их личинки (в последних особенно много белка).



# Farm 432 – домашняя ферма насекомых.

- Создатели Farm 432 также предлагают превращать этот питательный материал в более привычные нам продукты. К примеру, в колбасы, сосиски и котлеты. Они будут очень питательными, содержа при этом минимум жиров.

