

# МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ КАК ВИД СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА



ВЫПОЛНИЛА: СТУДЕНКА 2 КУРСА

МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОГО ФАКУЛЬТЕТА 1 ГРУППЫ

ХОЛОВА АЛИНА РОМАНОВНА



# «РОДИТЕЛИ» МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ

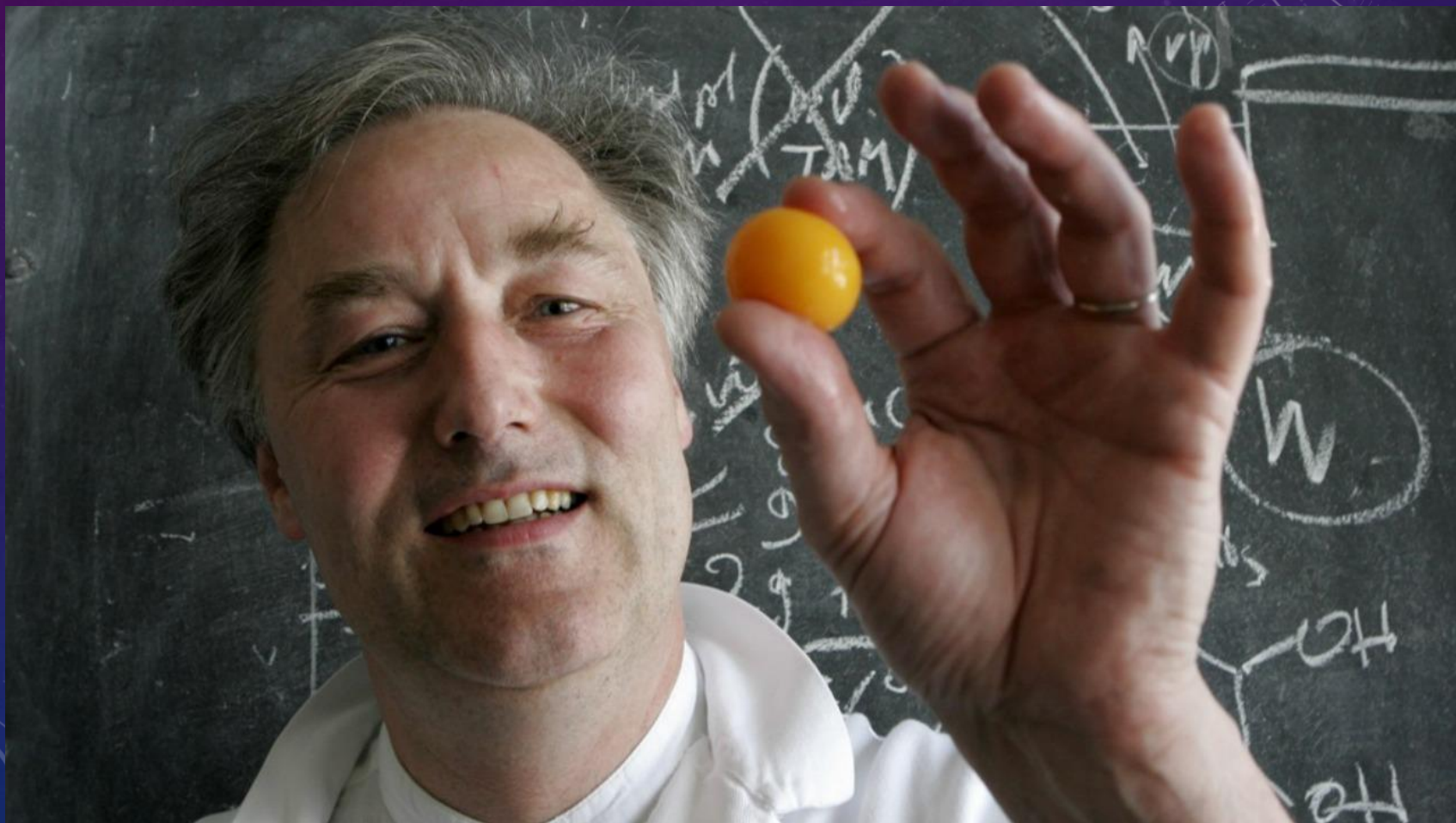


Николас Курти



Эрне Тис

*«МОЛЕКУЛЯРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ» — ЭТО ВЗГЛЯД НА ЕДУ НЕ КАК НА ЦЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ, А КАК НА СОВОКУПНОСТЬ МОЛЕКУЛ, ИМЕЮЩИХ СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА, КОТОРЫЕ МОЖНО ИЗМЕНЯТЬ ПРИ ПОМОЩИ ХИМИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ. «РАЗБИВКА НА МОЛЕКУЛЫ» И ЯВЛЯЕТСЯ КЛЮЧОМ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ЯСТВ.*





*САМ ТЕРМИН  
«МОЛЕКУЛЯРНАЯ  
ГАСТРОНОМИЯ»  
ТРАКТОВАЛСЯ  
ДОВОЛЬНО ШИРОКО —  
КАК «НОВОЕ ПОЛЕ ДЛЯ  
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ  
ЭКСПЕРИМЕНТОВ».  
ОСНОВНЫМИ ЕЕ  
ЦЕЛЯМИ БЫЛО  
СОЗДАНИЕ НОВЫХ  
НЕТРАДИЦИОННЫХ  
БЛЮД, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ  
НОВЫХ УСТРОЙСТВ И  
МЕТОДОВ.*





В БОЛЬШОМ ХОДУ ЖИДКИЙ АЗОТ, ПОТОМУ ЧТО С ЕГО ПОМОЩЬЮ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ МИНУС 196 МОЖНО ЗА ОЧЕНЬ КОРОТКОЕ ВРЕМЯ ЗАМОРОЗИТЬ ПРОДУКТ, ЧТОБЫ АРОМАТЫ И ЛЮБЫЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ ЦЕННЫЕ ВЕЩЕСТВА НЕ УСПЕЛИ ИСЧЕЗНУТЬ.

*Распространен здесь и такой прием, как очень медленное — многочасовое — запекание при низких температурах.*







# СФЕРИФИКАЦИЯ



The background is a dark blue gradient with a field of small white stars. Overlaid on this are several faint, light blue technical diagrams. In the top right, there is a large circular gauge with a scale from 0 to 210 and a needle pointing towards 180. Below it is a smaller circular diagram with concentric circles and arrows. In the bottom left, there is another circular diagram with a dashed arrow pointing counter-clockwise. The text "СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!" is centered in a white, serif font.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!