

Дива кулінарії та закони фізика

Турчінова Поліна

Молекулярна кулінарія

- ◆ Просто смачно приготованою їжею вже давно нікого не здивуєш. Здається, все, які можна, вже приготовлено і перевірено, але кулінарія продовжує розвиватися. На зміну стилю ф'южн в «високої кулінарії» приходить молекулярна кулінарія, яка зраджує консистенцію і форму продуктів невпізнанно.



- ◆ Суть її полягає у тому, що продукти харчування поєднують із найновішими технологіями. Завдяки незвичним маніпуляціям можна розширити смакові якості продуктів харчування.
- ◆ Приміром, холодець виглядає як спагеті, хліб їдять ложкою, а чай можна пити, чи то пак їсти, бо він у твердому вигляді.





- ◆ Запахи і смаки синтезовані у лабораторіях, дозволяють з уже знайомих продуктів створити щось абсолютно нове. Приміром, одна відома швейцарська парфумерна компанія спільно із вченими, створила 20 тис. виняткових нових ароматів – 300 з них тільки для однієї полуниці! Найпарадоксальнішим є те, що усі ці запахи на молекулярному рівні є ідентичними до натуральних, різниця тільки в тому, що вони отримані завдяки хімічним процесам.

◆ Для приготування таких страв звичної кухні замало, тут потрібна справжня “кулінарно-хімічна” лабораторія із різноманітним устаткуванням: холодильні установки, центрифуги, прилади для подріблення продуктів і, звісно ж, неабияка фантазія мікробіологів. Альгінат натрію, кальцій, рідкий азот — це далеко не повний перелік хімічних елементів, котрі, вступаючи у реакцію з продуктами, створюють абсолютно унікальні делікатеси. Сам процес приготування може бути досить тривалим і займати не один день, а от їсти таку “дивину” потрібно якнайшвидше — бо вона втрачає свій зовнішній вигляд і смакові властивості швидше, ніж звичайні продукти



З допомогою молекулярної кулінарії у найкращих ресторанах світу розробляються рецепти чудесних страв, які неможливо приготувати звичайному кухні або придбати на магазині. Це що кулінарне напням теж не виходить межі дорогих ресторанів, та хто знає, чим харчуватися люди кілька століть... Можливо, їжа стане «цифровий», а страви будуть «скачувати» з Інтернету й «роздруковувати» на спеціальних «принтерах».



- ◆ Офіційно, авторство “молекулярної їжі” належить французькому вченному Ерве Тісу, який ще десять років тому вигадав страви, котрі у прямому сенсі вражали своєю фантазійністю і незвичністю.





- ◆ До кулінарії застосовні всі закони фізики та хімії. Після вивчення метаморфоз, які з продуктами, пішли наступні кроки молекулярної кулінарії: поліпшення традиційних страв, винахід нових страв з урахуванням звичайних інгредієнтів, винахід нових продуктів (добавок) і експерименти з комбінуванням смаків.

- ◆ . Перші успішні страви молекулярної кулінарії названі на честь відомих вчених. Наприклад, Гіббс (яєчний білок із цукром і оливковою олією як гелю), Ваклен (фруктова піна), Баме (яйце, приготовлене в алкоголі).





◆ Науковий підхід до кулінарії ускладнюється тим, що страви є не лише незвичними і смачними, а й гарними. Необхідність продавати досягнення молекулярної кулінарії кілька гальмує прогрес цієї галузі науки, але у певною мірою допомагає вивчати зв'язок між почуттями людини.

◆ До речі, слід розрізняти молекулярну кулінарію і індустрію фаст-фуду. Картофельні чіпси, цукерки і напої з безліччю смаків — це досягнення хімічної промисловості. У молекулярній кулінарії задіяні лише натуральні інгредієнти. Тому страви молекулярної кухні збалансовані корисними.





- ◆ Кухар, готує «молекулярні страви», використовує безліч інструментів, і приладів, які розігрівають, охолоджують, змішують, подрібнюють, вимірюють масу, температуру і кислотно-лужний баланс, фільтрують, створюють вакуум і нагнітають тиск.

- ◆ Стандартні прийоми, використовувані у молекулярній кулінарії: коксування чи збагачення вуглекислотою (газування), емульсифікація (змішання нерозчинних речовин), сферизація (створення рідких сфер), вакуумна дистиляція (відділення спирту).



- ◆ Насправді ж, такі “космічні технології” на кухні існують вже дуже давно. Ще у Радянському Союзі розробкою молекулярної їжі займався цілий Науково-дослідницький інститут. Звісно ж, таке частування винаходили не для гурманів, а навпаки, для людей досить небезпечних професій — шпигунів, підводників, льотчиків. Зараз же, молекулярну кухню можна скуштувати у кращих ресторанах світу.





- ◆ Крім того, кожен рік спеціальне міжнародне журі обирає кращий у світі ресторан. В 2006 році іспанський заклад “El Bulli” отримав перший приз завдяки страві кухаря Адріа Феранна, котрий приголомшив суддів своїми сирними макаронами з морквяною пінкою.

- ◆ Як стверджують вчені, окрім абсолютно оригінальних смакових якостей, молекулярна їжа корисна. Вона не містить жирів, а кількість вуглеводів у ній обмежена.





- ❖ Отож, у сучасному світі їжа вже давно стала проявом сучасного мистецтва, і молекулярна кулінарія яскраве цьому підтвердження.

Кінець

Дякую за увагу!!!