

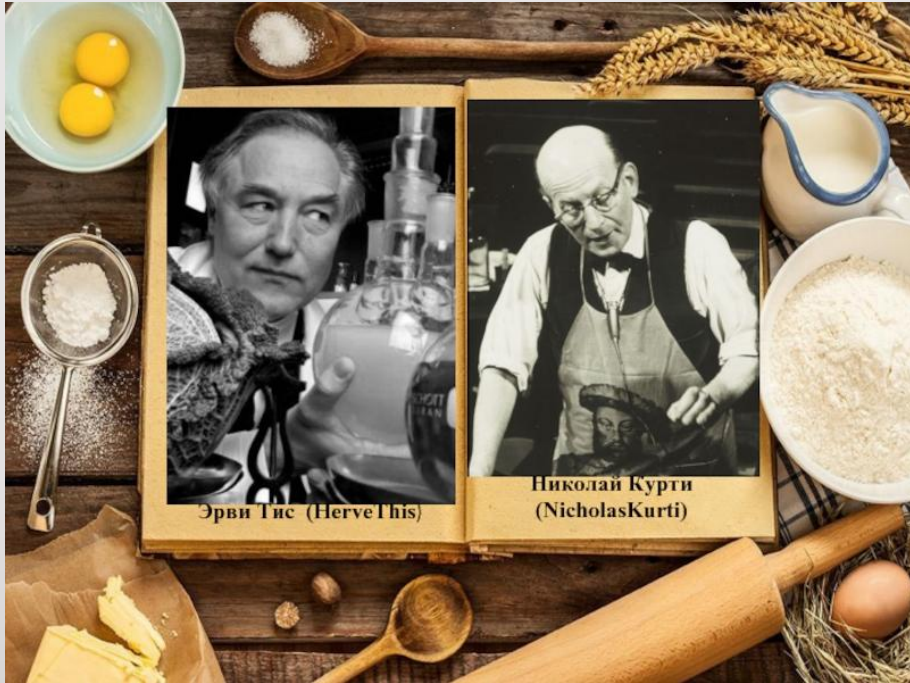


Молекулярная кухня Modernist cuisine

- Современная, модернистская
 - Что это?
- Привычные продукты, блюда в нестандартной подаче, необычные вкусовые сочетания, яркие вкусовые оттенки



Рождение молекулярной кухни



Ученые отцы

-основатели молекулярной кухни

- Молекулярная кухня или молекулярная гастрономия была разработана в 1988 году в Оксфорде учеными Эрве Тисом (Hervé This) и Николасом Курти (Nicholas Kurti),
- Физик Николас Курти любил готовить дома, а на работе создавал «атомную бомбу» и исследовал эффекты сверхнизких температур.
- Однажды Курти охладил кусок теста до минус двухсот градусов по Цельсию — и придумал десерт Frozen Florida (горячая сладкая масса внутри, мороженое сверху). Так родилась молекулярная кухня.
- Эрве Тис вывел молекулярные формулы для всех типов французских соусов, научно обосновав особенности их рецептуры и технологии приготовления.

Техники молекулярной кухни в России и мире



- Открытие молекулярной кулинарии стало возможным благодаря работам и другим ученым— Пьер Ганьер, Ферран Адриа, Хестон Блюменталь, Дмитрий Шуршаков, Евгений Бубнов, Анатолий Комм— шеф-повар, первый, кто создал высококлассную молекулярную кухню с русской кулинарной традицией в России.



- Итак, именно они открыли, что между отдельными продуктами существуют связи на молекулярном уровне. Возможности, которые открыла эта кухня - почти безграничны, подвластно все: запах, вкус, цвет. Для достижения этих целей используются специальные приемы, сырье, оборудование и технологии.

Основные признаки того, что перед вами молекулярная кухня:



- Вы не можете понять что это, из чего это сделано и можно ли это вообще есть?
- Перед вами натуральные продукты, без усилителей вкусов, но в необычной обработке
- Внешний вид и консистенция продуктов меняется до неузнаваемости
- Необычный дизайн и подача блюд



Что влияет так влияет на изменение продуктов?

- Блюда эти сделаны из обычных ингредиентов, просто с использованием небольшой физической и химической хитрости
- Используются порошки - текстуры



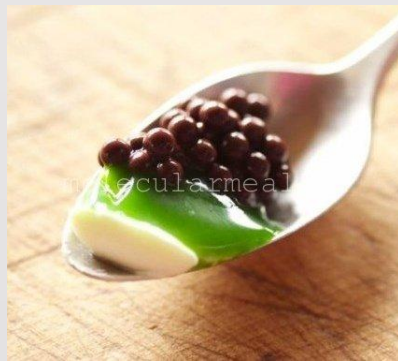
Порошки-текстуры:

добавки, полностью безвредны и допустимы для употребления даже детям

- **Агар-агар** очень похож на желатин, только происхождение у него не животное, а растительное. Используется для приготовления спагетти и молекулярной икры.
- **Альгинат натрия**, полученный из водорослей, также превращает продукты в желе, но делает это при низких температурах.
- **Лактат кальция** – это кальциевая соль, которая применяется в сферификации, помогая создать шары с плотной мембраной.
- **Желатин** известен каждому с детства. Добавляя в жидкость немного этой текстуры, можно получить вкусное и красивое желе.
- **Пектин** применяется для приготовления желе зефира, мармелада, придавая этим блюдам желеобразную форму.



Авангардные решения в оформлении
Абсолютное творчество, концентрация внимания,
развитие кинестетических навыков



Спасибо за внимание !



Обращайтесь с вопросами- рада помочь!