



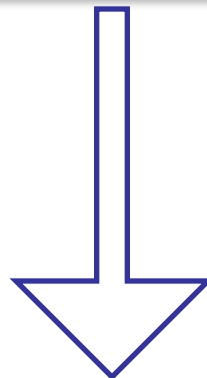
Тема «Молекулярно-деструктивная кулинария»

Родиной гастрономических изысков принято считать Францию: самые именитые повара имеют французские имена, самые престижные кулинарные награды носят французские фамилии, а самой утонченной кухней мира испокон веков считалась именно французская. И вновь французы вынесли на суд придирчивых ценителей профессиональной кулинарии потрясающие воображение шедевры – блюда молекулярной кухни.

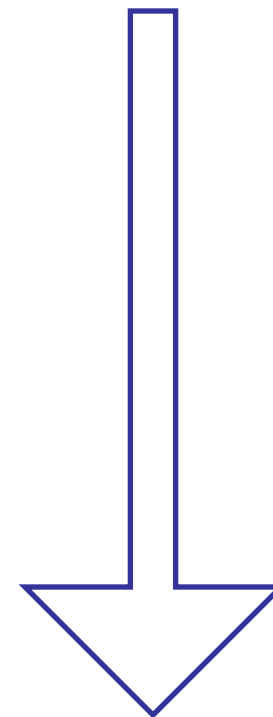
Основоположники



Эрве Тис – парижский
гастроном-химик



Ферран Андриа –
каталонский повар,
владелец ресторана «El
Bulli», 3 звезды мишлена



Хестон Блюменталь –
английский повар, 3 звезды
мишлена

Молекулярная кухня — подход к приготовлению пищи на основе знаний, которые дает фундаментальная наука, обобщившая всевозможные кулинарные феномены, происходившие на протяжении всей истории гастрономического искусства, и современные инновационные технологии.

Ферран Андриа



Главное в молекулярной кухне – изменения температурного режима приготовления пищи.

Хестон Блюменталь.

Приготовление мяса при температуре 55 С, рыбы при 40 С в течение нескольких часов.

Для сохранения у овощей зеленой окраски применяют минеральную воду с содержанием кальция, не превышающим 20 мг на литр.

В России молекулярная кухня тоже нашла свое место — в московском ресторане Анатолия Комма. Знаменитый отечественный шеф утверждает, что идея создать ресторан с молекулярной кухней не была заимствована им у зарубежных коллег, а просто поднята, так сказать, «из архивов».



В Санкт-Петербурге направление молекулярной кухни тоже нашло своих почитателей. Так, Ронен Доврат Блоч, глава консалтинговой компании «P.D.V», разработал первое питерское меню молекулярной кухни в ресторане-бутике «Гуашь». По словам этого повара, молекулярная кухня – «это возможность использовать взаимодействие вкусов, свойств, форм, запахов и даже цвета исходных продуктов с применением новейших технологий из области молекулярной химии».



Образцы блюд молекулярной кухни





Пьер Ганьер (Франция)



Adrian Quetglas (Испания)



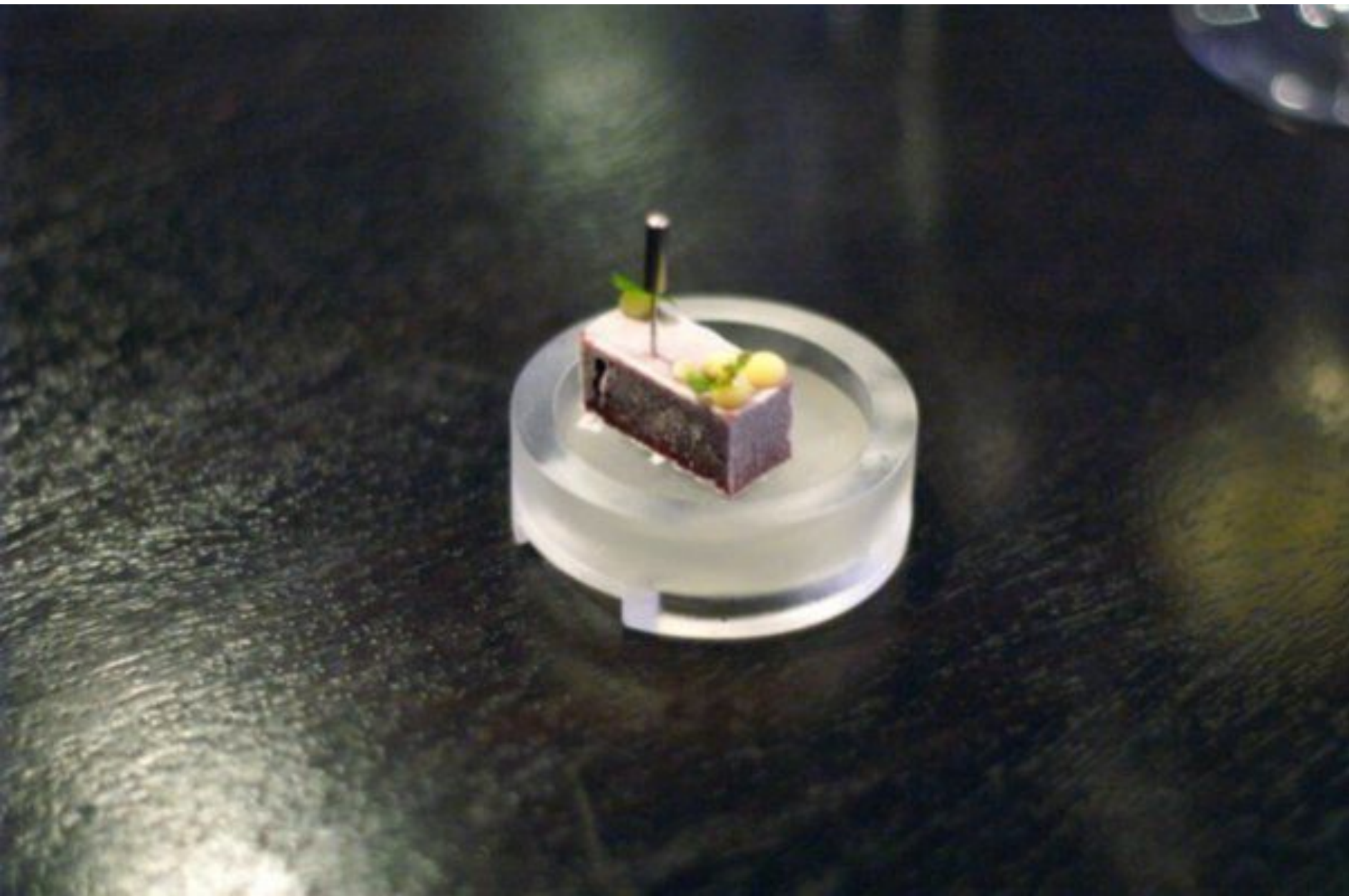
Adria Ferran



Варианты подачи и оформления холодных закусок молекулярной кулинарии















Сферик из Шампанского и
жемчужинка из устрицы



Равиоли из каракатицы

Таким образом, «молекулярно-деструктивная кулинария» — одно из современных направлений, сочетающих в себе не только опыт приготовления пищи, но и научные знания в области химии, физики, и применения их на практике.

Спасибо за внимание!