

МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ

ЧОБАН Анастасия, ТАР-173

Universitatea Tehnică a Moldovei

***Аннотация:** Молекулярная кухня представляет собой последние тенденции мировой кулинарии. Она рассматривает продукты как сочетание молекул с определенными физическими и химическими свойствами. За основу берётся не обычный подход к готовке, а использование особых натуральных ингредиентов и своеобразных технологий приготовления. Отличительная черта этой кухни состоит в том, что после приготовления блюда, все продукты сохраняют максимум полезных свойств.*

***Ключевые слова:** молекулярная кухня, блюдо, приготовление, продукт.*

Что же такое молекулярная кулинария?

Молекулярная кухня – это совершенно новый подход в приготовлении блюд. Для их приготовления используются современные, технологические и химические разработки. Молекулярную кухню называют “вкусной провокацией”. И не удивительно, ведь её цель – не накормить, а удивить, восхитить и воздействовать на органы чувств и на эмоции человека. Молекулярная кухня рассматривает продукты с точки зрения молекул, с определёнными физическими и химическими свойствами. Повара делят продукт на молекулы, меняют его свойства, в результате чего и появляются совершенно новые по форме и консистенции блюда с необычными вкусами.

Это направление родилось в 70-х годах XX века, когда физик Николас Курт и химик Эрве Тис озадачились вопросом тесной связи науки и кулинарии. Само понятие «молекулярная гастрономия» Курт придумал в 1992 году. Первым блюдом молекулярной кухни стал мусс из белого шоколада и икры, рецепт которого был создан в 1999 году.

В отличие от других кафе и ресторанов, кухня молекулярного ресторана будет напоминать что-то среднее между кухней и научной лабораторией. Здесь нет привычных кастрюль и сковородок, зато имеются многочисленные приборы, измерители, пробирки и мензурки. Даже плиты при приготовлении блюд молекулярной кухни используются не обычные, а конвекционные.

В молекулярной кухне существует множество способов приготовления блюд, из них можно выделить основные: эспума, сферификация и желефикация, эмульсификация, низкотемпературный метод и вакуумная технология.

- **Эспумизация**, или превращение продукта в пену. Этот эффект достигается при добавлении в продукт соевого лецитина, который, в свою очередь, берут из соевого масла. Эспумизация — очень распространенный способ, благодаря которому в воздушную пену можно превратить что угодно – фрукты и овощи, сыр и хлеб, мясо и рыбу. Текстуры продуктов для молекулярной кухни изменяются, становятся легкими, воздушными, невесомыми, при этом блюдо сохраняет вкусовые свойства. То есть, например, в пене из мяса чувствуется именно вкус мяса. Вот только вместо того чтобы разрывать зубами волокна, мясо можно пить через трубочку из стакана.

- **Сферификация и желефикация** – являются похожими процессами. В основе этой техники лежит технология превращения продуктов в гель с помощью желатина и альгинатов. Повара возвели эту технику в ранг высокого искусства в создании удивительных блюд: апельсиновых спагетти, съедобных сфер из гороха, дыни, кофе, мяты и многих других ингредиентов. Одно из самых известных блюд молекулярной кухни — икра, тоже готовится по этой технологии. В желеобразные икринки можно превратить любую жидкость: сок, бульон, чай и даже алкоголь.

- **Эмульсификация**, или превращение продукта в эмульсию – жидкость, в которой распределены вода и вещество, состоящее из жиров. Самой известной эмульсией является молоко, где соединяются вода и капли молочного жира. В молекулярной кухне по этому способу делаются винегрет в виде соуса, всевозможные майонезы, гоголь-моголи и прочие.

- **Вакуумная технология** – продукты, заранее уложенные в вакуумный пакет, долго готовят на водяной бане, поддерживая постоянную температуру. После такого томления вкус продуктов не теряется, а наоборот, становится более ярким на радость гурманам. В молекулярной кухне таким способом готовят более привычные блюда: стейки, рыбу, морепродукты и овощи.

- **Низкотемпературный метод** – этот метод достигается благодаря использованию жидкого азота и сухого льда. Жидкий азот, например, применяется при создании холодных муссов, похожих на мороженое. Также широко применяется запекание продуктов при минусовых температурах. Сухой лёд и жидкий азот, так же используют для придания атмосферы, чтобы удивить человека.

Вначале странное и необычное сочетание вкусов испугать и показаться безумным. Но попробовав, вы будете приятно удивлены сочетанием изысканного вкуса и лёгкостью блюда. В молекулярной кухне, казалось бы, совершенно не сочетаемые продукты подбираются друг к другу. Например, сочетание ананаса и чечевицы. Кислота ананаса воздействует на грубую оболочку чечевицы, и её не нужно долго варить, а значит, в ней сохранится как можно больше полезных веществ.

Цель молекулярной кухни заключается в том, чтобы сохранить как можно больше полезных веществ в продукте, а так же удивить человека.

Библиография:

1. Женский журнал Ladiplace
2. Журнал Moleculearmeal
3. Журнал Annarusska