МОЛЕКУЛЯРНА ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК

О.Л. Бойчук, викл.
ВСП «Хмельницький торговельно-економічний
фаховий коледж ДТЕУ», м. Хмельницький, Україна

Молекулярна кухня – це нове слово в кулінарії. Усі про неї чули, але достеменно не знають що це. Одні стверджують, що якщо там присутні хімічні процеси, то це шкідливо. Інші, більш усвідомлені у цій справі, знають, що це приготування їжі за допомогою різних фізико-хімічних процесів і жодної шкоди організму не завдає.

Засновниками молекулярної кухні вважаються хімік Ерве Тис та фізик ядерник Ніколас Курті. Про такий вид гастрономії почули ще в 1992 роках і з того часу молекулярна кухня стала невід'ємною частиною багатьох відомих та дорогих ресторанів[1].

Сам термін «молекулярна гастрономія» трактується доволі широко як «нове поле для фізико-хімічних експериментів». Основними цілями було створення нових нетрадиційних страв, використання нових пристроїв та методів. Демонстративний розрив з традиційними способами приготування здавався навмисним, але саме він визначив стилістику та успіх прогресивного напрямку.

Сучасна Європа рясніє «зоряними» ресторанами, які пропонують спробувати молекулярні чудеса на тарілці. Найбільш відомі з них – іспанський «EL BULLI», англійський «THE FAT DUCK», французький «PIERRE GAGNAIRE». В Америці молекулярна кухня подається в чиказькому ресторані «ALINEA», нью-йоркському «ROOM 4 DESSERT» або каліфорнійському «THE FRENCH LAUNDRY».

Хімічні та фізичні процеси, що застосовуються в молекулярних лабораторіях, асоціюються з чимось штучним, модифікованим і нездоровим. Однак той, хто думає, що має справу з їжею не корисною, нафаршированої штучними речовинами, помиляється. Молекулярна кухня не ґрунтується на додаванні в продукти незліченної кількості штучних речовин – підсилювачів запаху та смаку, барвників і консервантів. Речовини, що використовують для приготування молекулярної їжі, – це цілком природні хімічні сполуки і натуральні інгредієнти на 100%.

Рідкий азот використовують для заморожування їжі. Адже повітря, яким ми дихаємо, майже на 80% складається з цього газу.

Альгінат натрію (Е401) – це повністю натуральна речовина,

яку отримують з водоростей ламінарії.

Хлорид кальцію (Е509) являє собою сіль, соєвий лецитин або різні цукри, екстракти морських водоростей – аж ніяк не повний перелік інгредієнтів, що змінюють консистенцію страви.

Технологія приготування також свідчить про те, що молекулярна кухня – це здорова кухня. Прикладом можуть слугувати страви, приготовлені шляхом вакуумування. Так, рибу кладуть у пакет, відсмоктують повітря і варять у воді при температурі 62 градуси протягом 20 хвилин. У результаті виходить страва з натуральним смаком і зовнішнім виглядом із збереженими поживними речовинами.

Таким чином, у технології приготування немає нічого надприродного.

Страви молекулярної кухні, а саме холодні страви та закуски готуються не для того, щоб досита нагодувати людину, а довести всім, що приготування їжі може бути мистецтвом (табл.).

Таблиця

Технологія молекулярної кухні холодних страв і закусок

Еспуми	
Гелі і сфери	
Рідкий азот	
Трансглютаміназа	

Джерело: розроблено автором.

Розглянемо асортимент холодних страв і закусок із застосуванням молекулярної кухні:

– салат олів'є у вигляді соусу;
– буряковий рол з м'яким сиром;
– ікра бальзамічна;
– ікра з дині на шинці прошутто.

Продукти для холодних страв та закусок обробляють: під високим тиском, пульсуючим електричним полем, стерилізацією із застосуванням радіочастот, що дозволяє продовжити термін зберігання страв.

Молекулярна кухня – це не тільки несподівані смакові поєднання, але і звичайні, відомі всім людям страви. Наприклад, знаменитий новорічний салат із оселедцем чудово вписується у перелік найсмачніших страв молекулярної кухні. Салат відрізняється лише цікавою подачею: всі інгредієнти зібрані у вигляді японських ролл, які подаються з буряковим соусом. Люди, які спробували салат у такому вигляді, стверджують, що при пережовуванні всіх інгредієнтів у роті відтворюється смак усім відомим салатом [2].

Отже, холодні закуски подають на початку сніданку, обіду та вечері. Водночас вони можуть мати важливе значення при проміжному харчуванні. Маса однієї порції холодної закуски зазвичай становить 50–200 г, у тому числі основний продукт – 20–150 г, решта – соус і (або) гарнір.

На бенкетах холодні закуски зазвичай подають у вигляді рибних, м'ясних, овочевих асорті, при індивідуальному обслуговуванні – у тарілках, салати – у салатницях і тарілках, а також у випечених мініатюрних виробах з тіста – тарталетках, валованах, крутонах, на скибочках.

Список використаних джерел

1. Їсти з Максимом Нікітиним. URL: https://jisty.com.ua/molekulyarna-kuhnya-shho-tse-take-i-z-chim-jogo-yisti/.

2. ТЗОВ «SPAR УКРАЇНА КОРП». URL: https://spar.ua/blogs/molekulyarna-kukhnya-mif-chi-realnist.