

**Всероссийское СМИ**

**«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»**

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: [akademnova.ru](http://akademnova.ru)

e-mail: [akademnova@mail.ru](mailto:akademnova@mail.ru)

*Пинчук В., Болбеков В. Молекулярная кулинария - высокие технологии на кухне // Материалы по итогам Всероссийской научно-практической конференции «Молодежь XXI века: образование, наука, инновации», 01-10 марта 2016 г. – 0,2 п. л. – URL: [http://akademnova.ru/publications\\_on\\_the\\_results\\_of\\_the\\_conferences](http://akademnova.ru/publications_on_the_results_of_the_conferences)*

### **СЕКЦИЯ: ХИМИЧЕСКИЕ НАУКИ**

**Пинчук Виктория, Болбеков Виталий**

студенты 2-го курса ,

специальность «Технология продукции общественного питания»

ГБПОУ РО «Октябрьский аграрно-технологический техникум»,

Ростовская область, Октябрьский район,

Российская Федерация

*Научный руководитель:* Задёра М.И., преподаватель химии и спецдисциплин

### **МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУЛИНАРИЯ - ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ НА КУХНЕ**

Не так давно появилось новое понятие в индустрии высокого кулинарного искусства – «молекулярная кухня», которое вызывает, как интерес и восторг гурманов, так и полное непонимание среди обычного обывателя... Каковы же они, изыски молекулярной кухни? Что следует знать об этом будущему технологу продукции общественного питания?

Молекулярная кухня - поистине достижение 21 века. Ведь только наш высокотехнологичный век даёт возможность для применения специального оборудования, больше напоминающего оборудование физико-химической лаборатории, нежели пусть даже самой современной кухни. Разобрать еду на

молекулы, а потом собрать все воедино - это, наверное, девиз шеф-поваров инновационных ресторанов. В последнее время молекулярная кухня пользуется большой популярностью. Это кухня, которая стоит на границе науки и кулинарии, хотя само название с точки зрения химии не совсем соответствует действительности - повар работает не с молекулами. Молекулярная кухня - это подход к приготовлению пищи на основе знаний, которые дают физика и химия, обобщившая разнообразные кулинарные феномены, отмеченные на протяжении всей истории гастрономического искусства, и современные инновационные технологии. Бытует мнение, что блюда молекулярной кухни вовсе не еда, а самая что ни на есть химия. Но так ли это? Поскольку любая пища – это химия. Не в том плане, что в продаже натуральных продуктов уже не осталось, а в том, что переваривание пищи в нашем организме – это химический процесс, а, следовательно, в конечном итоге, любая кухня – это химия, и молекулярная не является исключением.

Новое и модное направления в кулинарии интересно тем, что блюда должны быть не только необычными и вкусными, но и красивыми, как и в обычной кулинарии, должны радовать вкус, но и быть привлекательными зрительно. Здесь внимание акцентируется не на введение в обыденную практику необычных и экзотических продуктов, а на кулинарные техники. Причем, если в современной кухне принято готовить при пиковых температурных значениях, здесь очень многое делается при минимально возможной температуре, это ли не способ сохранения полезных веществ в пище?

Кроме того, блюда, приготовленные по необычным для обывателя технологиям могут быть еще и оригинальным, ведь именно этим и занимается молекулярная кухня.



**Всероссийское СМИ**

**«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»**

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: [akademnova.ru](http://akademnova.ru)

e-mail: [akademnova@mail.ru](mailto:akademnova@mail.ru)

Наверное, каждый повар рано или поздно начинает задаваться вопросом – почему то или иное блюдо принято готовить так, а не иначе? И нельзя ли приготовить его по-новому? Именно с таких вопросов и началась молекулярная кулинария. Повара, стоявшие у ее истоков, сочли собственный опыт недостаточным. Более того, они признали, с теми или иными оговорками, не вполне компетентной и всю кулинарную классику. И привлекли к своей работе ученых. Чуть больше десяти лет назад французский ученый Эрве Тис, пойдя по стопам волшебного профессора из рассказа «Волшебство страны Оз», Кувыркуна придумавшего таблетку, которая в концентрированном виде содержала в себе тарелку супа, порцию жареной рыбы или мяса, салат и что-нибудь на десерт. У того, кто принимал такую таблетку, создавалось впечатление, что он плотно пообедал. Но ученики профессора от Очень Питательных Таблеток отказались – разве это еда? Смех, да и только! А самого изобретателя за такое ноу-хау кинули в реку. Французский ученый Эрве Тис не только избежал его участи, но и сделал себе имя. Он придумал молекулярную еду – продукт, созданный на стыке кулинарии и химии. Возможно, Тис догадывался, что народ, утомленный изысками традиционной кулинарии, жаждет какого-нибудь «эдакого» хлеба и небывалых зрелищ. А может, ему просто захотелось расширить область применения своего таланта. В народ молекулярная кухня пошла, начиная с 2001 года. Последователи и ученики Эрве Тиса: Ферран Адриа (ресторан «El Bulli» – Испания), Хестон Блюменталь (ресторан «The Fat Duck» – Великобритания), Мишель Брас (ресторан «Michel Bras» – Франция), Пьер Ганьер (ресторан «Pierre Gagnaire» – Франция), Анатолий Комм (ресторан «Anatoly Komm» – Россия). Каждый год интернациональное жюри выбирает лучший в мире ресторан. Так в 2006 году сырные макароны с

**Всероссийское СМИ**

**«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»**

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

**(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)**

Сайт: [akademnova.ru](http://akademnova.ru)

e-mail: [akademnova@mail.ru](mailto:akademnova@mail.ru)

морковной пеной Феррана Адриа так впечатлили судей, что они, не раздумывая, отдали пальму первенства испанскому «El Bulli». В наше время молекулярная кулинария стала по-настоящему актуальной. Не так давно Москву посетил вице-президент и главный шеф-повар парижской кулинарной академии Le Cordon Bleu Патрик Мартан. Оказалось, что ведущий деятель Le Cordon Bleu, на протяжении многих лет бывшей бастионом французской классики, проявляет отнюдь не авантюрный интерес к молекулярной кулинарии. Более того, будучи в гостях у одной из Российских редакций, он приготовил вполне классическую рыбу тюрбо, но использовал для этого некоторые необычные техники. И прокомментировал свои действия. Как известно, любое классическое блюдо состоит из трех частей. Это собственно блюдо – рыба, мясо, фуа-гра или что-нибудь еще; гарнир – который порой готовится намного сложнее, чем все остальное, и соус, который служит и украшением, и неким объединяющим штрихом. Действия Патрика Мартана на первый взгляд слишком хаотичны и непредсказуемы. И если не знать общего замысла, вообще ничего не поймешь. Если заглянуть на кухню молекулярного ресторана, то она сможет напомнить что-то среднее между кухней и лабораторией. Использование специальных аппаратов и различных ингредиентов, помимо продуктов питания могут вызвать смятение даже у профессионального повара. Среди способов приготовления и вида блюд можно выделить основные: эспума, сферификация и желефикация, эмульсификация, вакуумная технология sous-vide, низкотемпературный метод, использование фермента транскляминаза. Молекулярная кухня в последующее время не собирается сбрасывать свои обороты популярности во всем мире, а на оборот будет развиваться в различных направлениях и будет снова и снова удивлять нас



**Всероссийское СМИ**

**«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»**

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

**(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)**

Сайт: [akademnova.ru](http://akademnova.ru)

e-mail: [akademnova@mail.ru](mailto:akademnova@mail.ru)

своими шедеврами, но, как показывает практика, едва ли может быть в скором времени заменить классическую кухню, и заменит ли вообще когда-либо.

Представленные ресторанные блюда молекулярной кухни столь миниатюрны, часто даже умещаются в чайной ложке. Ведь шеф-повара ставят своей задачей не накормить посетителя, а дать возможность продегустировать необычную еду, попробовать несочетаемые сочетания вкуса и текстур. И к этому нам ещё предстоит прийти. Ведь наш российский менталитет построен на совсем других приоритетах, мы привыкли к еде сытной, плотной, зачастую острой и жирной, а поэтому и не всегда полезной.

Молекулярная гастрономия утверждает, еда - это сложный процесс, включающий все чувства: вкус, осязание, зрение и обоняние (самый мощный источник воспоминаний), а также восприятие себя и память, кто-то получает от «шоу вкуса» огромное удовольствие, боготворит пенные блюда и называет их бесподобными.

В XXI веке повар, а тем более технолог пищевого производства обязан иметь образование и понимать, что он делает. Исходя из вышесказанного, следует отметить, что получаемая нами специальность «Технология продукции общественного питания» предполагает знание не только о технологии приготовления пищи, технологическом оборудовании, но и обо всех инновациях, которые происходят в мире кулинарии в России и за рубежом.

Что представляют собой таинственные блюда «молекулярки»? Это суп в виде суфле; мусс из мяса или зелень консистенции взбитых сливок; кофе в виде печенья; чай в виде желе; мороженое со вкусом ветчины... Но мы не столь опытные профессионалы, мы стоим только на пороге чудесных

исследований, да и особых, дорогостоящих приспособлений для молекулярной кухни у нас нет. Но всё же, мы попытались приготовить так заинтересовавшие нас блюда не используя инновационных устройств, так сказать, «домашним» способом... И у нас всё получилось!

Молекулярная кулинария – это тот же химический эксперимент – пробуйте, дерзайте, подтверждайте или опровергайте свои гипотезы при помощи «экспериментальной» и «контрольной» групп и не забывайте записывать результаты экспериментов.

#### Список использованной литературы:

1. [ru.wikipedia.org/wiki/](http://ru.wikipedia.org/wiki/)
2. [m.forbes.ru/](http://m.forbes.ru/)
3. <http://kuking.net/>
4. [http://studlab\\_p1.oktes.ru/?page\\_id=197](http://studlab_p1.oktes.ru/?page_id=197)
5. <http://nikolaysarychev.ucoz.ru/>
6. <http://oldcustom.ru/statyi/56-molekuljarnaja-kuhnja-alhimija-restoranov.html>
7. <http://www.goethe.de/ins/ru/lp/kul/dur/ess/nah/ru5964369.htm>
8. <http://www.sodasifon.ru/poleznyie-stati/cto-takoe-molekulyarnaya-kuxnya.html>
9. <http://oksanamo.com/recepty/906-molekulyarnaya-kulinariya-novyj-vitok-povarskoj-nauki.html>
10. <http://www.vkusnodom.ru/article/40>

**Опубликовано: 01.03.2016 г.**

**© Академия педагогических идей «Новация», 2016**

**© Пинчук В., Болбеков В., 2016**