

УДК 641.8

Ірина Гузенко

*старша викладачка кафедри
гуманітарних дисциплін*

Ольга Радзімовська

*викладачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет
фізичної культури
імені Івана Боберського*

СТИЛЬ СТРАВ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ

Молекулярна «прогресивна» або «модерністська» кухня внесла кардинальні зміни у вигляд та текстуру страв. Вона надала можливість кухареві за допомогою сучасних нанотехнологій розкласти будь-який продукт на молекули, створивши унікальне смакове поєднання, або ж надати страві неповторної форми. Таким чином, молекулярна кухня поєднала науку з їжею і мистецтвом.

Як кулінарне мистецтво упродовж останніх кількох років молекулярна кухня поширюється у багатьох країнах світу. За допомогою спеціальних приладів майстри подрібнюють, змішують, охолоджують, розігрівують та вимірюють температуру страв, їхню масу, фільтрують, спінюють, створюють вакуум.

У молекулярній кухні завжди використовують натуральні інгредієнти, а головний акцент кожної страви – яскравий смак та чистий аромат.

Традиційні страви української кухні, з елементами молекулярної, готують незвичної форми, дивовижних кольорів та неповторних смаків.

На українському ринку появилися ексклюзивні авторські новинки. Це і холодні закуски, і салати, перші страви та гарячі, десерти. Скажімо, любителям м'ясних страв до смаку припаде ароматний холодець з молодого півня на подушці з молекулярного хрону чи пікантне карпачо з сала під шоколадом, горіхом та чорносливом. З перших страв заслуговує на увагу ароматний крем-суп на основі грибного

асорті, заправлений молекулярною піною, чи традиційний український борщ з м'ясом, який заливають кропом безпосередньо перед споживанням і подають із пікантним «мільфеєм» та раком. Незвичні десерти, до прикладу, це солодке желе на основі морквяного мусу, кропиви та хрону чи оригінальне морозиво з бурякового мусу.

Засновники, хімік Ерве Тис та фізик Ніколас Курті, створюючи концепцію молекулярної кухні, зосередилися на фізико-хімічних властивостях продуктів, зафіксували їх лабораторними дослідженнями та провели обговорення на семінарах із молекулярної й фізичної гастрономії [1].

Брендом молекулярної кухні є еспуми – страви у вигляді піни. Основою піни є ароматна есенція без зайвих жирів. Еспуми вперше ввів у меню своїх ресторанів Ферран Адрія. Молекулярну піну він отримував з м'яса та супів або ж з фруктів та десертів [2]. Страва може виглядати як кавун, але мати смак смаженої риби.

Стиль української молекулярної кухні – незвичайні форми і смакові поєднання – твердий борщ, бородінський хліб у вигляді піни і м'ясо у формі ікринок.

Під час приготування молекулярні кухарі користуються інноваційними методами і технологіями. Наприклад, смажать продукти на воді через додавання спеціального рослинного цукру, що підвищує температуру кипіння до 120 градусів. Використовують методи тривалої низькотемпературної термічної обробки у вакуумі або миттєвого охолодження продуктів і страв рідким азотом.

Приготування страв вимагає уваги до пропорцій – найвища точність у грамах. Процес приготування молекулярної страви трудомісткий і фінансово витратний у спеціальному устаткуванні та в інгредієнтах [1].

У відомих закладах молекулярної кухні – іспанський ресторан «El Bulli», у Києві – «DK Restaurant», страви нагадують картини роботи художників [2].

Інноваційні технології у приготуванні страв розширюють і популяризують ресторанний сервіс. Прибутковість ресторану зростає за рахунок відвідуваності та високої вартості одного замовлення. Гості замовляють страви, в яких фізичні і хімічні властивості інгредієнтів дають нові смакові відчуття. Щоб залучити велику кількість гостей, ресторатор дбає про постійне удосконалення якості обслуговування.

Ключові слова: молекулярна кухня, технології, продукт, ресторан, страви, гість.

Список використаних джерел

1. Молекулярна кухня: переваги і недоліки, а також вплив на організм специфічної технології приготування.– URL: <https://ukr.media/food/386564/>.
2. Молекулярна кухня в Україні.–URL: <https://ukropchiki.com/blog/2488/molekuliarna-kukhnia-v-ukraini>