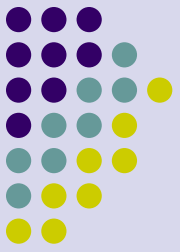


*Молекулярная
кухня:
обыкновенное
чудо
современной*





"Баранья нога в сене с репой и горчицей"



"Овощное поле"



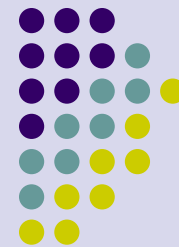
Цветы фенхеля в кляре
от Адриа Феррана



Так в исполнении Анатолия Комма
выглядит домашний сыр



"Глазированная свекла"



Fashiony.ru





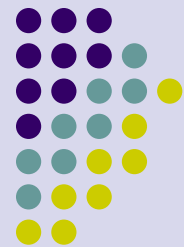


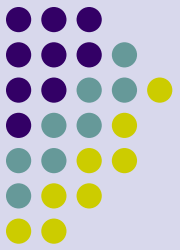
interesno.dn.ua

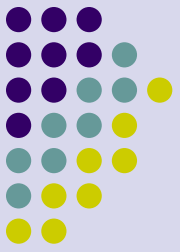


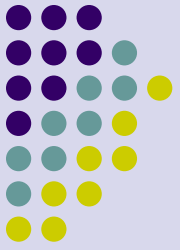


















Fashiony.ru











Меню



на уровне



молекул





*Паста, приготовленная из кальмаров,
кубики желе из тамаринда, морковный
йогурт, крекеры из коричневого масла*



Фуа гра, посыпанная крупинками соли, мелко порубленной зеленью сельдерея и хрустящими паутинками из белого хлеба



*Мясо краба под шапкой из соевой лапши,
посыпанное порубленным базиликом*



Куриная печень в виде маленьких червячков под тонкими слайсами припущенного редиса



***Говяжий язык в окружении
пластинок лесных грибов***



Мусс из взбитой рикотты с пенкой из каперсов с листиками тимьяна



Бисквитная бриошь с мороженым из коричневого масла с ароматом орехов



Черный куб освежающего сорбета из винограда и черный пакет из шоколадной вафельной крошки



Хлеб – тончайшие пласты по виду напоминающие скомканные и расправленные листы бумаги

Космические технологии на кухне

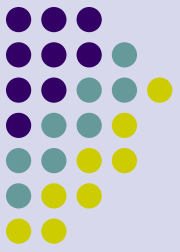


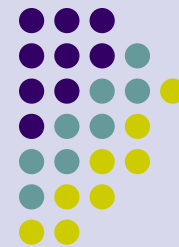


Д.И. Менделеев

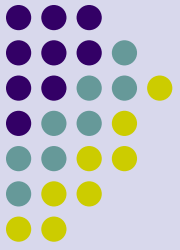


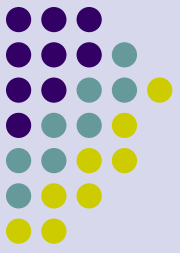


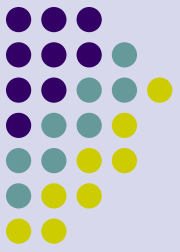


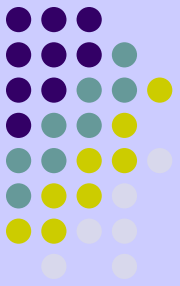


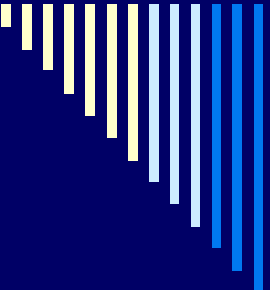
Fashiony.ru











Агар-агар и каррагинан – экстракты водорослей для приготовления желе.

Хлорид кальция и альгинат натрия превращают жидкости в шарики, подобные икре.

Яичный порошок (выпаренный белок) – создаёт более плотную структуру, чем свежий белок.

Глюкоза – замедляет кристаллизацию и предотвращает потерю жидкости.

Лецитин – соединяет эмульсии и стабилизирует взбитую пену.

Цитрат натрия – не даёт частицам жира соединяться.

Тримолин (инвертированный сироп) – не кристаллизуется.

Ксантан (экстракт сои и кукурузы) – стабилизирует взвеси и эмульсии.

Трансглютаминаза – катализатор – используют как идеальный «мясной клей».



Әснұмыл



Обработка жидким азотом



Сухой лёд



Гели и сферы





Эмульсификация



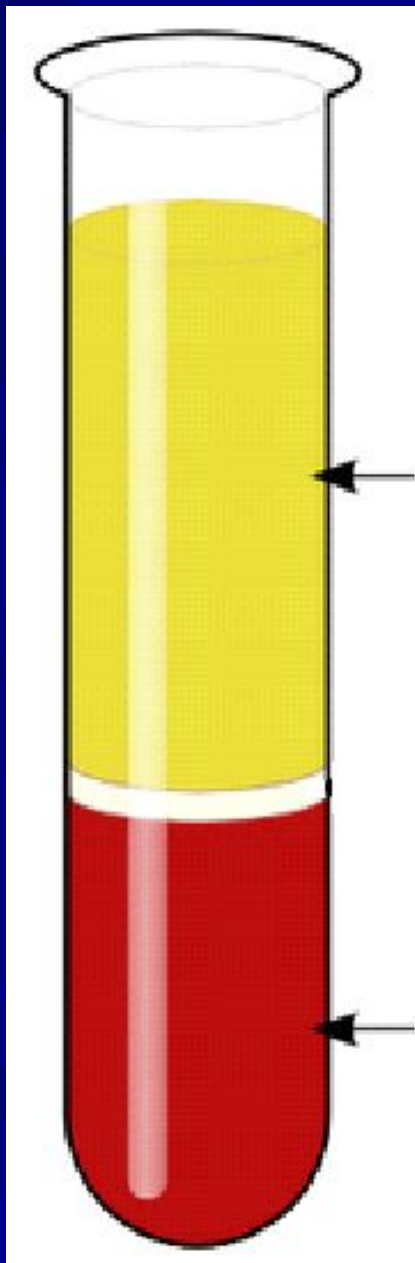
Вакуум



Вакуум



Центрифуга



Раствор сахаров, кислот,
ароматических соединений

Целлюлоза, пектин,
красящие пигменты



Роторный испаритель

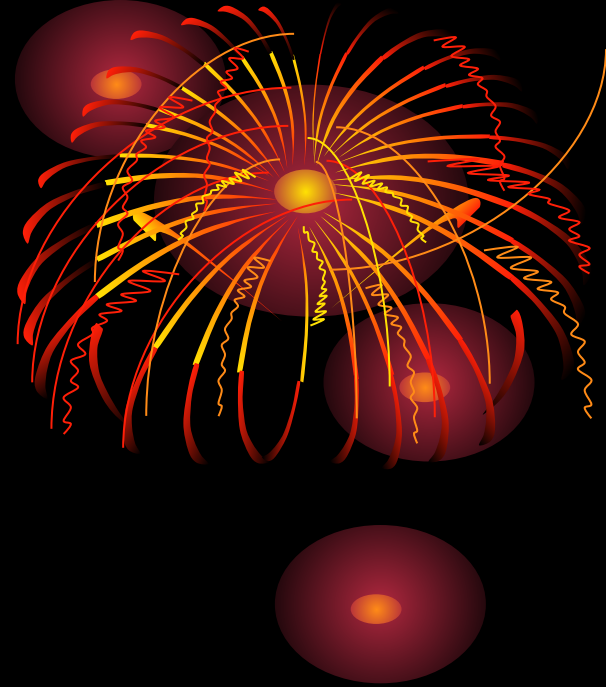
... Изобретение нового блюда
гораздо важнее для счастья
человечества, чем открытие
НОВОЙ ЗВЕЗДЫ ...

Жан-Антельм Брий-Саварен

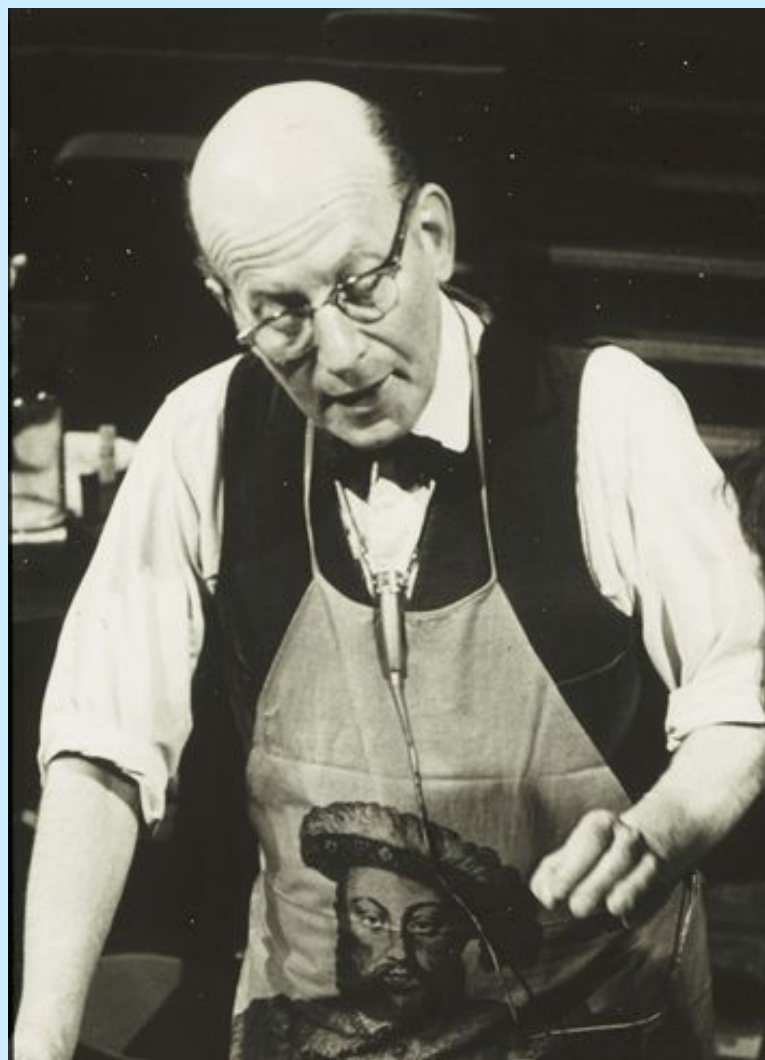
Магистры

«молекулярной

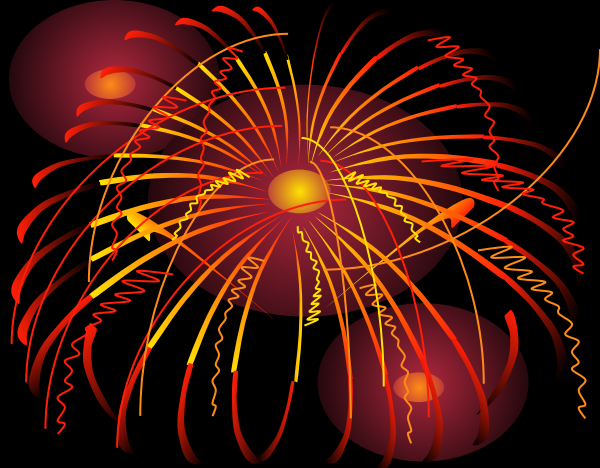
кулинарии»



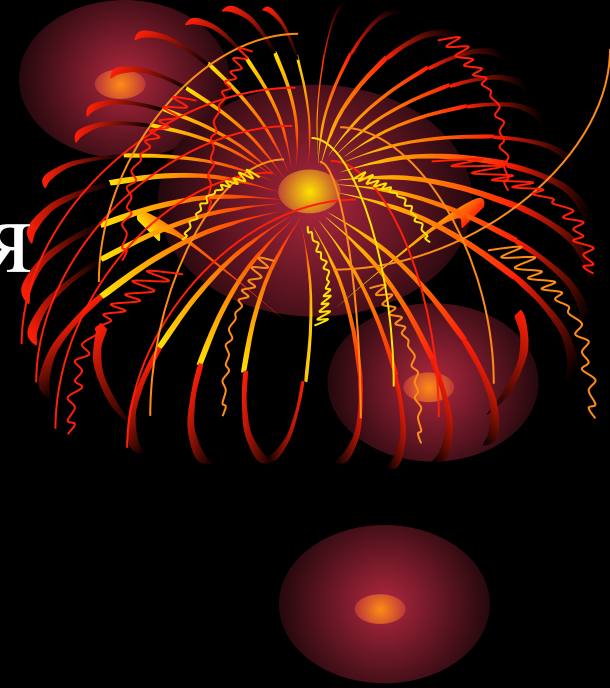
Николас Куртц



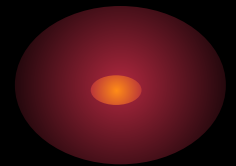
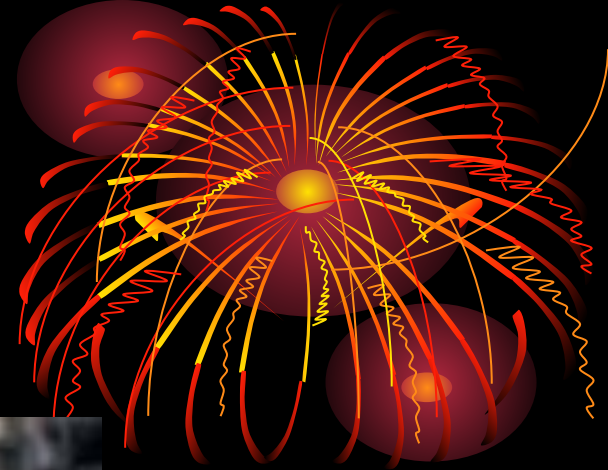
Әрве Тус



... Печально, что в то время
как мы можем измерить
температуру атмосферы
Венеры, мы не имеем
представления о том, какие
процессы происходят в
обыкновенном суфле...



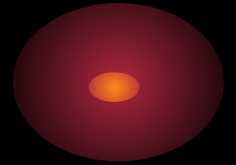
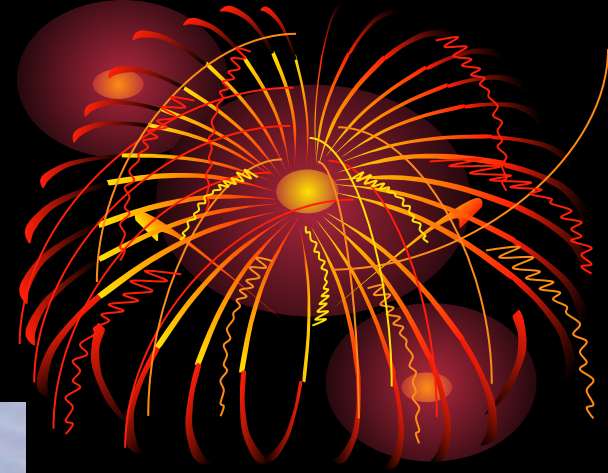
Николас Курти

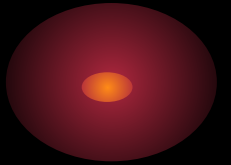
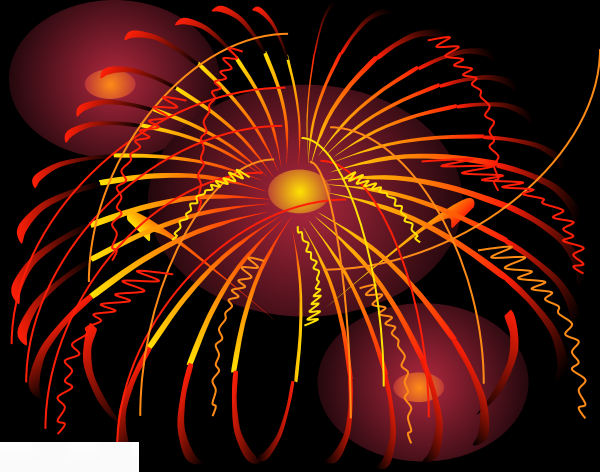




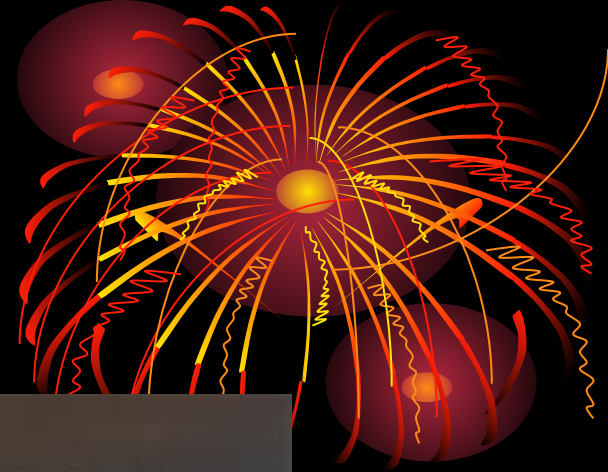




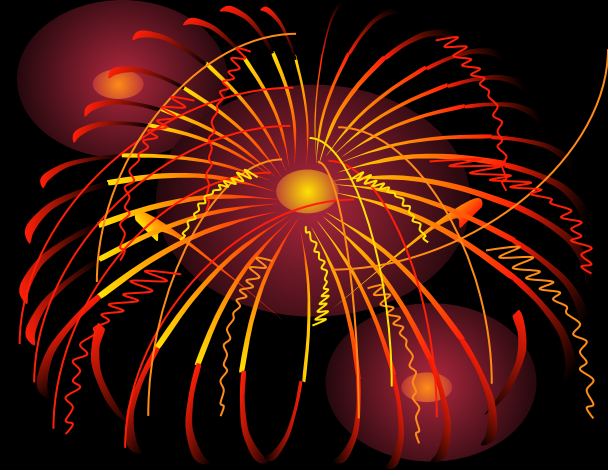




Ферран Адриа

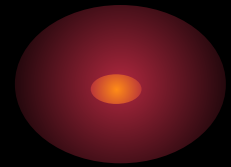


Хестон Блюменталь



Fashiony.ru

Пьер Ганьер

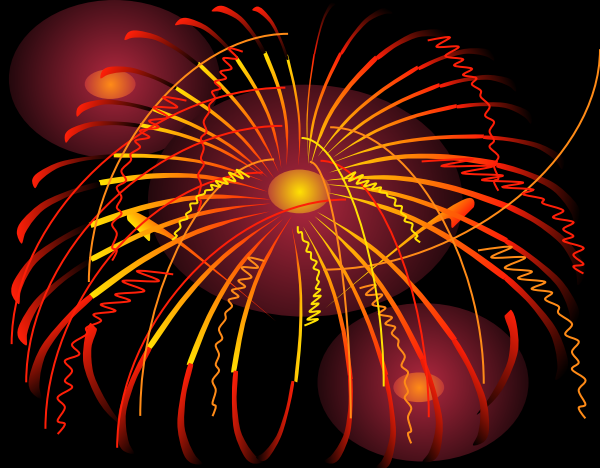




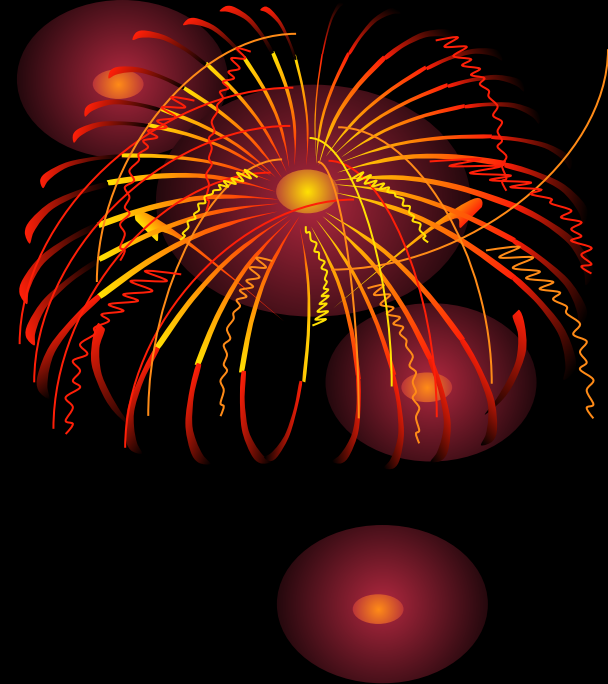
... Мы используем все технические новинки, от жидкого азота и центрифуг до ферментов и заменителей сахара, но наша кухня характеризуется не этим, — говорилось в манифесте, — а желанием создавать все более совершенные блюда. Химики столетиями помогали поварам, а термин «молекулярная кухня» на самом деле ничего не объясняет ...

Блюменталь, Адриа, Келлер

Ферран Адриа

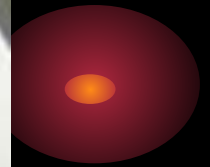
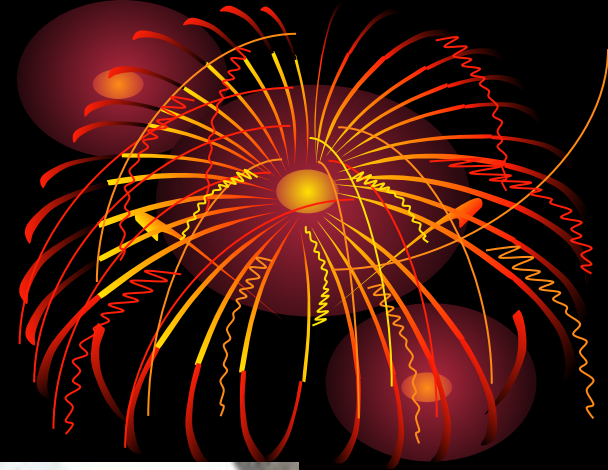




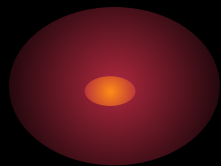


Феррана Адриа называют самым известным шеф-поваром нашего времени, лучшим поваром на планете. Самым креативным, самым талантливым, самым безумным, самым великим. Повар-авантюрист, повар-новатор, повар-сюрреалист, повар-авангардист, повар-разрушитель, повар-создатель, повар-экспериментатор.

Хестон Блюменталь



Пьер Ганьер

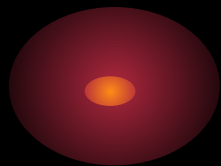
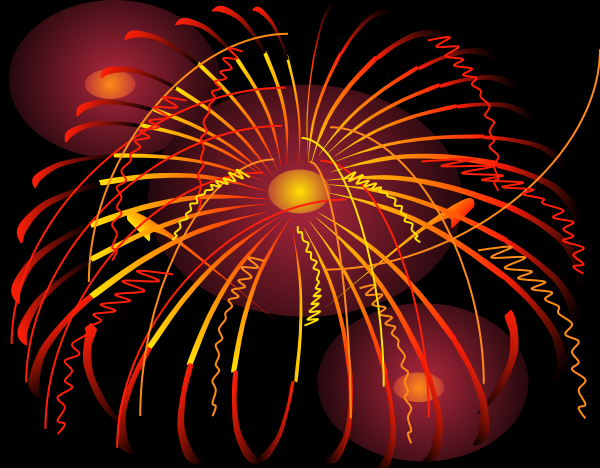


...Молекулярная гастрономия —
это не тенденция. Это путь
понимания кухни, уход от
работы «вслепую»...

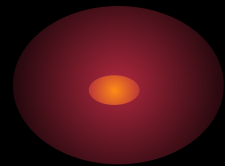
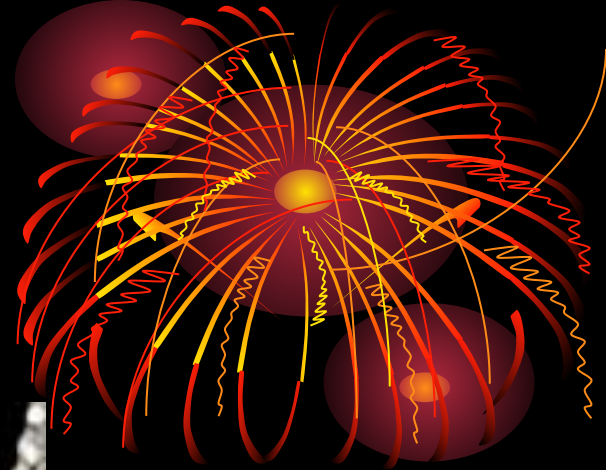



Пьер Ганьер

Омаро Канту



Анатолий Комм

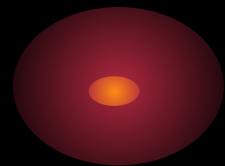
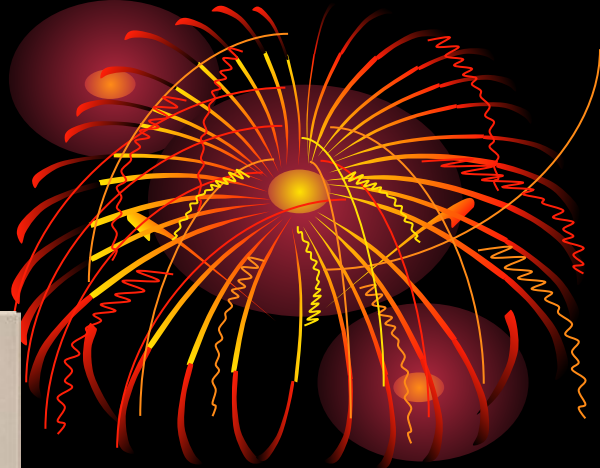
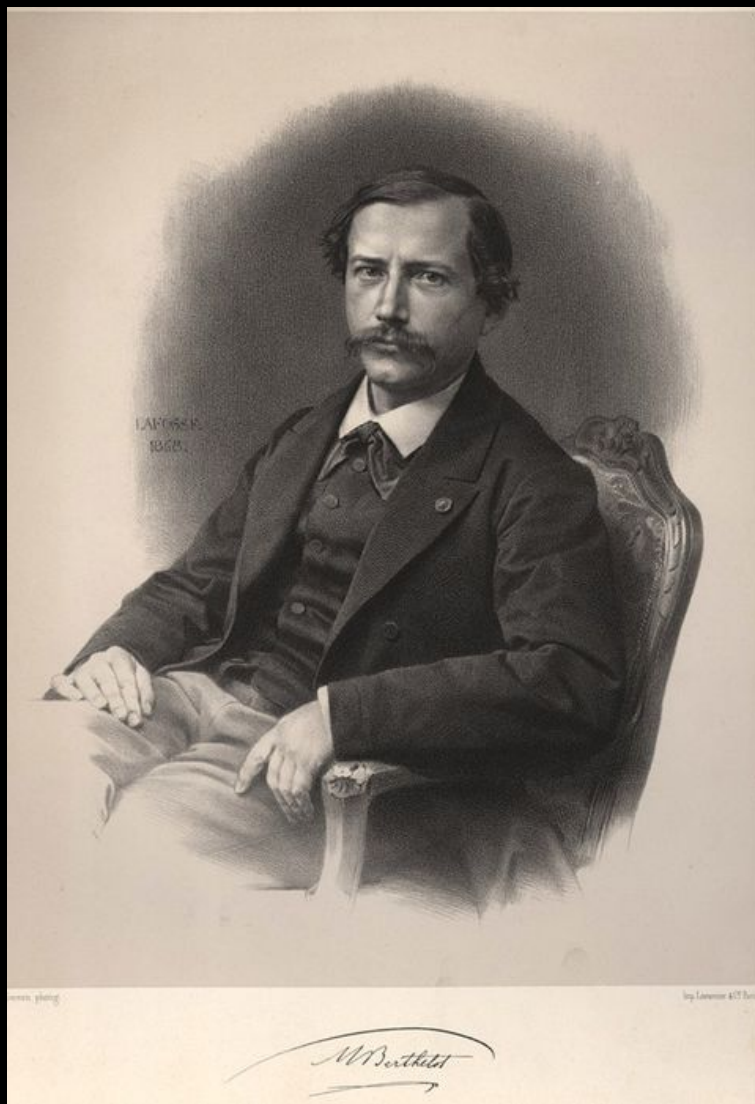




... В начале спектакля вам будут приносить
черный каравай. Сверху будет такая
закрученная спиралька. Вы положите это в
рот, каравай взорвется, и вы поймете, что
едите черный хлеб, политый маслом и
посоленный. Только хлеб будет жидким. А
масло хрустящим ...

Анатолий Комм

Пьер Эжен Марселен Бертло



Наноглоток

вина Молекула

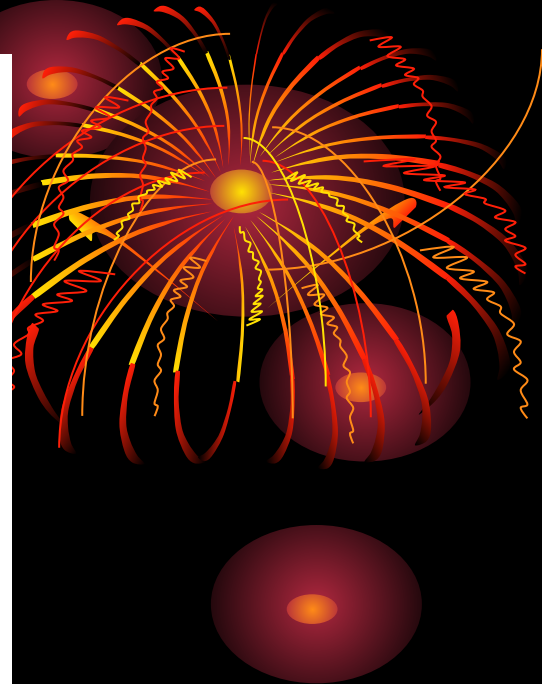
антрекота



Атом

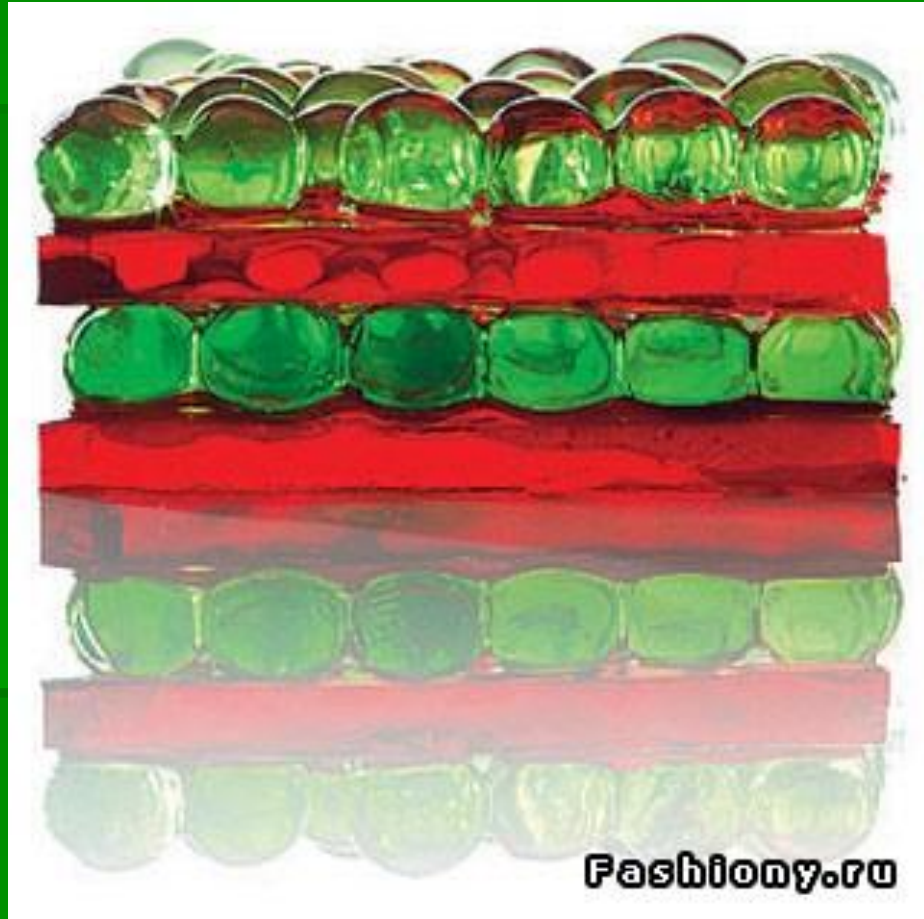
картофеля
"Фри"

Вот и сходил
в ресторан



Есть ли
будущее
у «молекулярной
кулинарии»?





Fashiony.ru







Я не могу объяснить, что я делаю. Я могу прокомментировать детали, состав своего блюда, но не требуйте от меня объяснений, почему я сделал так, а не иначе. Вы же не требуете этого от художника, когда он пишет свое полотно. Для меня блюдо — музыкальное произведение, где продукты — это звуки.

Пьер Ганьер





tochka.net













Как бы там ни было, но молекулярная кулинария с каждым днем становится все популярней. И не только потому, что это вкусно и красиво.

Она расширяет грани привычных вещей. Она дает возможность взглянуть на еду в новом свете и попробовать ее в новой форме, делая каждый прием пищи не просто событием, а настоящим открытием, почти что чудом. На нашей тарелке - настоящий космос невероятных ощущений!

Сегодня мы смело можем назвать
молекулярную кухню -
интеллектуальной кухней.

А сам процесс принятия пищи
становится для нас увлекательным
путешествием в мир будущего.

Высокая гастрономия - утоляет голод
эстетический, идеально соответствуя
известному афоризму
"Ты - то, что ты ешь».

