

ЛІТЕРАТУРА

1. Методика навчання фізики у старшій школі / [за ред. В. Ф. Савченка]. – К. : Академвидав, 2011. – 294 с.
2. Ракитов А. И. Принципы научного мышления / А. И. Ракитов. – М. : Наука, 2005. – 256 с.
3. Сергеев О.В. Лекційно-семінарські заняття з фізики: методика проведення / О.В.Сергеев, П.І.Самоїленко та ін.; [за ред. М.Д.Глухова, Ю.І.Дика]. – М.: Высшая школа, 1991. – 84 с.

Вікторія Федосова,

студентка I курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу

Бердянського державного педагогічного університету

Науковий керівник: **Г.О.Сенченко,**

старший викладач (БЕГК БДПУ)

МОЛЕКУЛЯРНА КУХНЯ – ФЕНОМЕН КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА ХХІ СТОЛІТТЯ

Актуальність. Молекулярна кухня – наукова сфера, пов’язана з використанням фізико-хімічних процесів, які відбуваються під час приготування їжі, а також соціальні, художні і технологічні компоненти, кулінарні і гастрономічні явища в цілому з точки зору наукового погляду. Тема молекулярної кухні актуальна і цікава не тільки для науковців, а й, насамперед, для рестораторів. Існує думка, що на сьогоднішній день молекулярна кухня – найсучасніша і збалансована їжа з незвичайними властивостями і комбінаціями компонентів.

Ступінь досліджуваності проблеми. Засновником молекулярної кухні вважається французький вчений-хімік Херв Тис, який склав молекулярні формули всіх французьких соусів. Першу молекулярну страву «Мус із ікри і білого шоколаду» приготував Хестон Блюменталь. Вагомий внесок у розвиток молекулярної кухні внесли вітчизняні вчені, такі як Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Антонюк І.Ю.

Мета і методи дослідження. Метою дослідження є вивчення і стисле окреслення значення молекулярної кухні як альтернативи традиційної їжі людини, з’ясування основних чинників, які надали молекулярній кухні першість серед новітніх технологій кулінарного мистецтва, визначення переліку особливих продуктів та речовин, що застосовуються при приготуванні страв молекулярної кухні, ознайомлення з основними прийомами та рецептурами молекулярних страв, які виготовляються у закладах ресторанного господарства світу і в Україні. Методи дослідження: аналіз, узагальнення та систематизація.

Сутність дослідження. Квапіння, бродіння, засолення, копчення – це перші досвіди людини по зміні продуктів харчування хімічним шляхом. У середині ХХ століття з’явилася окрема галузь – молекулярна гастрономія, яка застосувала знання з хімії та фізики до продуктів харчування. У молекулярній кулінарії використовуються тільки натуральні

інгредієнти, тому молекулярні страви дуже корисні та збалансовані. Кухар, що готує молекулярні страви, використовує безліч інструментів і приладів, які розігрівають, охолоджують, змішують, подрібнюють, вимірюють масу, температуру і кислотно- лужний баланс, фільтрують, створюють вакуум та нагнітають тиск. Стандартні прийоми, які використовуються в молекулярній кулінарії: карбонізація або збагачення вуглекислотою (газування), емульсіфікація (змішування різних сфер), вакуумна дисциляція.

Для виконання цих фізико-хімічних завдань молекулярної кулінарії використовуються особливі натуральні продукти та речовини такі як: агар-агар і карагенан, хлорид кальцію і альгінат натрію, яєчний порошок (випарений білок), глюкоза, лецитин, цитрат натрію трімолін (інвертований сироп), ксантин.

Брендовою фішкою молекулярної кухні є так звані еспуми, простою мовою – піна. Таку піну можна отримати з різноманітних продуктів, як з овочів та фруктів, так і з борщів, супів. Для прикладу, один із кухарів на гастрономічному саміті ВАК переміг зі стравою із бородинського хліба з сіллю та соняшниковою олією у формі еспуми (піни).

Висновок. Враховуючи створення різноманітних молекулярних страв ми можемо стверджувати, що у молекулярній кухні є безмежні можливості і майбутнє. Досліджуючи дану тему слід визначити, що молекулярна кухня яскраво поринає у світ великої світової кухні, підкорюючи серця справжніх гурманів своєю незвичайністю, оригінальністю та корисністю. Ми пізнали основні прийоми та складові, що застосовуються у молекулярній кухні при приготуванні страв, всебічно ознайомилися з глибоким науковим поняттям «молекулярна кухня» і визнали, що молекулярна кухня є сферою для подальших наукових цікавих досліджень, експериментів та відкриттів у вирішенні глобальної проблеми людства – збалансованого здорового харчування.

Молекулярна кухня – це стильно, смачно та поживно!

ЛІТЕРАТУРА

1. Персональний сайт Шеф-кухара Миколи Саричева [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nikolaysarychev.ucoz>.
2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія/ Мазаракі, А.А., Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. та інші. За ред. д-ра техн.наук, проф-ра М.І. Пересічного. – 2-ге вид., переробл. та доповн. – К.: нац.тор.-екон. ун-т, 2012.- 326-361 с.