Każdy z nas, kto oglądał Harrego Pottera zazdrościł mu, że je fasolki o smaku kawy, kokosa czy wątróbki. Dziś ciasto o smaku najdroższych perfum czy lodowe chipsy można sobie zrobić... w domu. Wszystko to dzięki budzącej ogromne zainteresowanie na świecie kuchni molekularnej. Tu króluje zasada **„Nie ufaj temu, co wiesz o jedzeniu".**

Za pomocą ultradźwięków możemy przenosić smaki tak, że lody będą miały smak bekonu, a chleb będzie smakował jak lody. Można korzystać z przepisów kuchni staropolskiej, ale wprowadzać nowoczesne i laboratoryjne metody: żelifikację, emulsyfikację czy sous-vide, dzięki czemu powstaną całkiem nowe, niepowtarzalne potrawy.

Młodzież Technikum żywienia i usług gastronomicznych miała okazję właśnie tak wykonać gastronomiczne eksperymenty w Centrum Innowacyjnno Wdrożeniowym Nowych Technik i Technologii w Inżynierii Rolnicznej . Dr hab Katarzyna Kozłowicz kierowała pracą uczniów, którzy z zapałem wykonywali potrawy wg wskazanych receptur.

Spaghetti z malin, kawior z curacao, sok jabłkowy z jabłkowa pianką, tatar z arbuza czy a^la jajko sadzone z mleczka kokosowego i soku pomarańczowego okazały się bardzo ciekawym doświadczeniem w kuchni. Najwięcej emocji wzbudził ciekły azot, który dał spektakularny efekt wykwintnym potrawom. Ciepłe emulsje po zanurzeniu w ciekłym azocie pokrywały się delikatną warstwą lodu o temperaturze około -80°C, natomiast w środku pozostawały ciepłe (20°C).

Na całym świecie kucharze udoskonalają swoje wizje i wymyślają nowe potrawy. Wymaga to o wiele więcej czasu, ale przede wszystkim wiedzy chemiczno –fizycznej. Efekt jest za to bezcenny.

Zapraszamy do Norwida na więcej informacji o kuchni molekularnej.

{gallery}2020/Molekularna{/gallery}