

**УДК 658.8:608.5**

**Боднар Н.Г., Стечишин В.О., Островська Г.Й.**

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

## **МОЛЕКУЛЯРНА ГАСТРОНОМІЯ: КУЛІНАРНІ ШЕДЕВРИ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ КУХНІ**

**Bodnar N.H., Stechyshyn V.O., Ostrovska H.J.**

## **MOLECULAR GASTRONOMY: CULINARY MASTERPIECES OF INTELLECTUAL CUISINE**

В умовах становлення економіки, заснованої на знаннях, гастрономія набула високого рівня розвитку та досягла статусу кулінарного мистецтва за рахунок таких основних факторів, як: зростання споживчого попиту, використання сучасних технологій та впровадження інноваційного устаткування, випуску нової кулінарної продукції, зростання рівня інтелектуального потенціалу особистості та суспільства.

У цьому контексті зазначимо, що на сьогодні у світ високої кухні прийшла така суперсучасна технологія, як молекулярна гастрономія, інакше кажучи, молекулярна кухня. Останніми роками спостерігаємо, що цей світовий тренд стає популярним серед справжніх гурманів: з'являються профільні ресторани, нові рецептури. І, оскільки в цій сфері відсутні єдині стандарти, тому набуває значення творчий підхід, що поєднує традиційну регіональну кухню з новими технологіями і натхненням.

Базисом, на якому виросло це гастрономічне диво, є наукові напрацювання, пов'язані з вивченням фізико-хімічних процесів, які відбуваються під час приготування їжі. Принагідно зазначимо, що термін «молекулярна гастрономія» був введений у 1992 р. професором фізики Оксфордського університету Н. Курті та французьким хіміком Е. Тисом, докторська дисертація якого мала таку ж назву. Світова практика свідчить, що шедеври молекулярної кухні вперше запропонували Х. Блюменталь, шеф-кухар ресторану «The fat duck» (неподалік від Лондона) і Ф. Адрія – шеф-кухар ресторану «El Bulli» (узбережжя Коста-Брава, Іспанія) в 2010 р. В Україні новим незвичним кулінарним напрямом зацікавилися лише у 2013 р.

Суть молекулярної гастрономії, як прогресивного напрямку досліджень, полягає в тому, що в процесі приготування поєднуються продукти харчування новітньої технології й молекулярної хімії, завдяки чому створюються цікаві страви з незвичною консистенцією й оригінальними смаковими якостями. Молекулярна кухня включає в себе підготовку страв з використанням різних сполук, отриманих шляхом фракціонування рослинних або тваринних тканин, замість того, щоб використовувати ці самі тканини. Ресторатори та фахівці-практики визначають молекулярну кухню як кардинальні зміни у вигляді та текстурі страви. Це можливість за допомогою сучасних нанотехнологій розкласти будь-який продукт на молекули, створити унікальне смакове поєднання, або ж надати страві неповторної форми. Розбивка на молекули і є ключем для приготування екзотичних шедеврів. Це мистецтво, в якому замість звичайної сковорідки та каструлі, кулінари молекулярної кухні використовують центрифугу, сухий лід, азот, вакуумне приготування їжі. А замість приправ – спеціальні компоненти, такі як агар-агар, мальтодекстрин, ксантанову камедь, лактат кальцію.

Улюблені форми подачі страв у кулінарів-новаторів – емульсії, муси і піна. Їх можна приготувати з чого завгодно – з рідини, сиру, м'яса, овочів, але тільки не за допомогою вінчика або блендера, а в спеціальному лазерному сифоні – у ньому продукти розщеплюються буквально на молекули і потім насичуються киснем. Таким чином, у молекулярній кулінарії важливо не лише вміти готувати, а й бути трохи хіміком, трохи інженером-фізиком [1, с. 27].

Творчий підхід кожного ресторатора, унікальні складові регіональної кухні – все це створює неповторну страву, яка здатна здивувати гурмана. Тут цілий феєрверк вражень: від авангарду до техно-емоційної гами, проте всі страви готуються з урахуванням сучасних розробок кулінарного мистецтва. Емоції – шок, подив і насолода – ось мета, яку переслідує «heute cuisine». Якщо недосвідчений відвідувач виявить бажання познайомитися з молекулярною кухнею, то, найімовірніше, він охарактеризує її як нестандартну подачу страв і продуктів. Для тих же, хто вміє насолоджуватися їжею, молекулярна кухня – симфонія кулінарного мистецтва. Молекулярна кухня – це апеляція не стільки до шлунку, скільки до розуму і уяви. Саме тому ми можемо з упевненістю назвати молекулярну кухню – інтелектуальною кухнею. А сам процес прийняття їжі – захоплюючою подорожжю в світ майбутнього. Адже на нашій тарілці буде справжній космос неймовірних відчуттів!

В той же час визнаймо, що нова гастрономічна мода – молекулярна гастрономія, яка активно розвивається у світі, в Україні є новою тенденцією. Та попри все, використання молекулярної гастрономії в нашій країні і в українських ресторанах поки що не дуже поширене. Значна частина вітчизняних споживачів не сприймає молекулярну кухню з зацікавленістю. Це пов'язано з низьким рівнем обізнаності споживачів. В їхньому уявленні молекулярна кухня асоціюється з хімічними сполуками, які не є запорукою здорового харчування, ще й за досить високу ціну. Для формування довіри споживачів до молекулярної кухні, доцільно проінформувати потенційних споживачів за допомогою реклами у засобах масової інформації, з детальним поясненням інгредієнтів страв та технології приготування. До прикладу, у Інтерактивному музеї науки (в Лабораторії CaFe, м. Вінниця) відвідувачам пропонують не тільки спробувати на смак страви молекулярної кухні, але й стати спостерігачами всієї технології приготування.

Враховуючи психологічні та соціальні прояви поведінки споживачів, ресторани заклади, які натеper будуть спеціалізуватися лише на стравах молекулярної кухні, не матимуть стабільного попиту на українському ринку. А впровадити таку ексклюзивну страву споживачам традиційних ресторанів, як вишуканий витвір мистецтва та науки, запропонувавши твердий борщ з рідким хлібом, суп у вигляді суфле, мус із м'яса або зелені консистенції збитих вершків, піну з лосося, білий шоколад з осетровою ікרוю, сир пармезан з медом, полуничну яєчну чи спагеті, апельсинову ікру, каву у вигляді печива, чай у вигляді желе, морозиво зі смаком шинки є досить доцільним.

Беручи до уваги сказане вище, можна прийти до висновків, що молекулярна кухня, як симбіоз кухарів та вчених, в Україні набирає популярності та в цьому форматі в нашої країні великі перспективи. По суті, це сукупність певних сучасних технологій і техніки, які здатні поліпшити будь-яку регіональну кухню. Таким чином, для вітчизняних рестораторів майбутнє за молекулярною кухнею – і ті з них, хто це вчасно зрозуміє, зможуть підняти свої заклади гостинності на новий якісний рівень.

#### **Список використаних джерел:**

1. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г.Й. Островська. – Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. – 268 с.