

23. Молекулярні коктейлі

Євген Ворков, Раїса Матюшенко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Прогрес і розвиток науки проникають в усі сфери нашого життя і вже увійшли в гастрономію. На сьогоднішній день вже досить широке поширення має так звана молекулярна кухня, якою вже мало кого можна здивувати. Кухарі так призвичаїлися до цього нововведення, що вже розробили спеціальні страви, які відповідають національному колориту - молекулярний борщ, молекулярні суші і багато інших. Однак тепер на зміну цьому нововведенню приходить ще більш неймовірна подія - виготовлення молекулярних коктейлів.

«Молекулярний» - це не те слово, яке може асоціюватися у більшості людей з коктейлем. Тим не менш, все більше барменів у світі застосовують науковий підхід у пошуках нових смакових відчуттів.

Матеріали і методи. Перший молекулярний коктейль був представлений у 2005 році. Він називався "П'яне морозиво" - з вигляду нагадував желе, складався із джина з тоніком і приготували його за допомогою рідкого азоту. Це настільки надихнуло барменів, що молекулярна міксологія стала розвиватися з неймовірною швидкістю. За кілька років тут з'явилися справжні гуру - їх імена називають в одному ряду з іменами великих шеф-кухарів. Наприклад, Тоні Конільяро з лондонського Shochu Lounge прославився тим, що відтворив комбінацію парфумів Comme des Garçons, використовуючи лайм, виноград, корицю, мускатний горіх і лимонник.

Отже, молекулярна міксологія - це подача коктейлю в молекулярній формі, де змінені форма, текстура, стан напою, це техніка де коктейлі представлені у формі желе, піни, сфери чи сорбету, молекулярна міксологія дозволить «з'їсти» ваш коктейль.

Для приготування «наукових» коктейлів використовуються різноманітні інструменти. Перш за все, необхідні ваги - причому точні аптекарські на яких можна зважувати частки грама оскільки відхилення від рецепту дасть зовсім інший смак і консистенцію напою. Зрозуміло, не обійтися і без професійного блендера який зможе зробити однорідну масу з будь-яких продуктів. Як і в будь-якому барі повинен бути присутнім сифон. Також бажано мати посуд незвичайної форми і спеціальні ложки.

Найпростіший приклад молекулярного коктейлю - шаруватий напій. За різної щільності шари не змішуються що виглядає досить незвично. Більш складні коктейлі виходять з використанням різної піни. У неї можна перетворити і твердий продукт і рідина. Поле для експериментів тут величезне - виходить що для створення коктейлю навіть необов'язково використовувати напої. Бармени, які роблять молекулярні коктейлі, мають у своєму арсеналі такі засоби, як вуглекислий газ, хлорид кальцію, рідкий азот, желатин, і це ще далеко не повний список всіх матеріалів.

Результат. Молекулярні напої можуть подаватися у вигляді желе або піни, кристалів апетитної ікри, сфер і навіть льоду. Зрозуміло, ефект від дії коктейлю на людський організм залишиться колишнім, але що стосується смакового та естетичного сприйняття, то молекулярний коктейль здатний викликати справжню бурю нових відчуттів, завдяки своїй незвичайній текстурі і формою.

Одна з суперечливих тем в молекулярній міксології - це синтетичний склад напою. Багато хто помилково вважає молекулярні коктейлі штучними та шкідливими. Це не дивно, враховуючи, що молекулярна міксологія часто залежить від колб з рідким азотом, шприців та харчових хімічних речовин. Насправді в приготуванні молекулярного коктейлю використовуються виключно натуральні інгредієнти біологічного походження, які сприятливо впливають на організм людини. Походження сировини, як правило, морське, рослинне або мікробіологічне. Ці добавки використовуються в дуже малих кількостях і були схвалені стандартами ЄС. Використання обладнання з лабораторії тільки допомагає сучасним міксологам створювати коктейлі.

Висновки. Варто відзначити що це нововведення будучи на піку популярності і моди завойовує все більше прихильників, і хто знає - можливо коктейлі старого зразка повністю зникнуть з барів, а залишаться тільки молекулярні.

Література

1. http://mobilebar.com.ua/menu/molecular_cocktails/index.php - «Молекулярный шоу бар и молекулярные коктейли»
2. <http://drinks.blox.ua/2010/09/Molekulyarnye-kojtejli.html> - «Коктейли мира»
3. <http://vinmoldova.md/index.php?mod=news&id=20266> - «Молекулярные коктейли как символы «барной революции»»
4. <http://www.magazine.horeca.ru/N-04.2009/101/> - «Молекулярная миксология — актуальный синтез знаний, таланта и опыта»