

## **89. ЗНАЧЕННЯ СОЛІ В РАЦІОНАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ І ЇЇ АЛЬТЕРНАТИВНІ ВИДИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В СУЧАСНІЙ КУХНІ**

**О.О.Дудкіна, О.В.Арпуль**

*Національний університет харчових технологій*

Харчова кухонна сіль - це речовина у вигляді кристаликів, яка містить 93-99 % хлористого натрію і домішки солей кальцію, магнію, калію, які надають їй гігроскопічності, жорсткості і гіркуватого присмаку. Проте небагато людей знають, що в світі існують й інші види харчової солі з ароматом креветок або тухлих яєць, з присмаком Chardonnay або Merlot, чорна, бура, рожева й інша найнезвичайніша сіль.

Наприклад, сіль Merlot опинилася в центрі уваги провідних шеф-кухарів, які стали додавати її у вишукані страви з меню дорогих ресторанів. Перше, що привертає увагу побачивши баночки з сіллю Merlot, це її пурпурно-рожевий колір. А якщо розтерти щіпку солі пальцями, то можна чітко відчутти аромат вина Merlot. Найчастіше цю сіль додають в делікатеси з шоколаду. Також мелені пурпурно-рожеві кристали солі відмінно доповнюють смак морепродуктів або м'ясного стейка.

Технологія отримання чорної солі була винайдена на Русі: до звичайної білої солі додавали квасну гущу, капустяне листя, житнє борошно і дикі трави, а потім ставили обпалювати в піч. Як тільки суміш обвуглюється, її товкли і просіювали. Так як процес отримання чорною солі був тривалим і трудомістким, готували і зарезервували її зазвичай раз на рік перед Великоднем, у Чистий четвер. Звідси і пішла її назва - «четверна». Відомо, що після випалу сіль збагачується йодом, калієм, кальцієм і цинком. Сьогодні виробництво чорної солі за старовинними рецептами налагоджено в Костромській області.

Японська сіль Amabito No Moshio мало не найдавніша в світі - вперше її отримали 2500 років тому. Прямо з водоростями, попередньо висушеними на сонці, воду кип'ятили у величезних глиняних баках. Рідина

випаровувалася, а на дні залишалися кристали солі і попіл з частинками водоростей. Суміш цих компонентів і стала прообразом сучасної солі Amabito No Moshio, що має специфічний аромат і маслянисту консистенцію.

Сіль Sugro Asin виробляється тільки у філіппінській провінції Пангасінан. Отримана сіль Sugro Asin володіє відмінною рисою - яскраво виражений креветочний смак і аромат, і видобути її можливо лише кілька місяців на рік. На фермах, де виробляють цю сіль, більшу частину року вирощують королівських тигрових креветок. І тільки з грудня по травень, коли в Азії припиняється сезон дощів, в неглибоких ваннах під прямими сонячними променями починають випаровувати сіль. Кристали химерної форми збирають вручну в плетені кошики, а потім перемелюють. Природно, що найчастіше сіллю Sugro Asin приправляють страви з морепродуктів.

Індійська сіль Kala Namak видобувається на сірчаних озерах Індії та Пакистану, через що приправа має червоно-бурий відтінок, яєчний смак, а крім того, яскраво виражений запах тухлих яєць. Незважаючи на це, саме сіль Kala Namak є одним з основних інгредієнтів популярної індійської приправи «чат масала», яку в азіатських країнах додають в овочеві та фруктові салати, смажені горіхи, йогурти та навіть в лимонад і соки. Лікарі цінують сіль Kala Namak за те, що вона легко виводиться з організму. А вегетаріанці Європи та Америки за допомогою Kala Namak імітують в стравах смак яєць. Сіль Kala Namak застосовується для лікування в аюрведичній медицині, а в індійських сім'ях зберігається не тільки в коробці з приправами, але і в домашній аптечці.



Рис 1 – Альтернативні види солі, що використовуються в світовій кулінарії

Отже, асортимент солей в світі є досить різноманітним, кожний вид з яких має свій особливий смак, переваги у використанні та корисні властивості для організму людини.

### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Наука кулинарии или молекулярная гастрономия [Електронний ресурс]. – Режим доступу: «<http://www.thefatduck.co.uk/>». 2. *Сарафанова Л.А.* Пищевые добавки: энциклопедия / Л.А. Сарафанова. – 2-е изд., испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 808 с. 3. Hervé This. Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor / This Hervé. – New York: Columbia University Press, 2006. – 392 p.