

42. МОЛЕКУЛЯРНІ КОКТЕЙЛІ ЧИ ГОСТІ З МАЙБУТНЬОГО

Р.В.Салинко, Р.В.Матюшенко

Національний університет харчових технологій

Молекулярна міксологія диктує моду на відомі коктейлі – це стало новим етапом розвитку барної справи, етапом еволюції, який здійснив переворот у свідомості коктейлеманів, перетворюючи відомі напої в сфери, піну, ікру і желе.

Можливість зміни структури коктейлю стала реальністю у зв'язку з появою таких пристосувань, як фризери, лазери, сифони які, впливаючи на суміш субстанцій, роблять іншою їх консистенцію за допомогою желатину, бікарбонату соди і рідкого азоту. Крім того, часто видозмінити консистенцію вдається при поєднанні компонентів, що мають схожий хімічний склад. Шматочки фруктів буквально левітують в напої, знехтувавши силою тяжіння, або кульки, що містять у собі різні фруктові соки, готові лопатися прямо в роті. Подібні інновації зробили справжню революцію в світі коктейлів. Найпростіший приклад молекулярного коктейлю – шаруватий напій. Через різну густину компонентів шари не змішуються, що виглядає досить незвично. Більш складні коктейлі виходять з використанням різних пін. В піну перетворюють і твердий продукт, і рідину. Поле для експериментів тут величезне – виходить, що для створення коктейлю, навіть необов'язково використовувати напої. Головне, що відрізняє такий напій – це нестандартне використання властивостей компонентів та отримання нових якостей за допомогою хімічних або фізичних впливів. У молекулярній міксології широко застосовується і желювання. Так створюють мартіні, яке потрібно їсти ложкою: вермут, джин і оливковий сік змішують з ксантановою камеддю і хлоридом кальцію, а потім наливають у водний розчин альгінату натрію. Виходять краплі у формі оливок, зовні – желеподібні, всередині – рідкі. Цікава й подача – у келиху приносять одну єдину оливку, яка лопається у роті, розтікаючись по рецепторам смаком класичного коктейлю. Так готують і мохіто, яке під тиском можна навіть газувати, і бульбашки вуглекислого газу будуть приємно лоскотати піднебіння. Зовсім експериментальні речі готуються за допомогою наднизьких температур, лазерів, центрифуг та інших складних приладів. Для приготування «наукових» коктейлів використовуються найрізноманітніші інструменти. По-перше, необхідні точні ваги, на яких можна важити частки граму, оскільки відхилення від рецепту дасть зовсім інший смак і консистенцію. Також посуд незвичайної форми і спеціальні ложки. В якості інгредієнтів застосовується харчова хімія: камедь, листовий або гранульований желатин, хлористий кальцій, різні емульгатори, барвники, гази.

Досвідчені бармени легко готують молекулярні коктейлі. Але споживачі поки не готові споживати такі коктейлі великими кількостями. Причин цього кілька: по-перше, напій відіграє допоміжну роль – його замовляють, щоб запити страву, а не насолоджуватися ним, як окремим компонентом трапези. По-друге, у всьому світі люди досить консервативні по відношенню до коктейлів. Третій

фактор – ціна такого напою, яка, як правило, вище звичайної.

З іншого боку барної стійки гра з молекулами теж виглядає непросто. Такий коктейль повинен бути вершиною майстерності бармена – а значить, складатися з виключно якісних інгредієнтів. Специфічні компоненти потрібно якісно зберігати, без вологи та перепадів температури, сусідства з іншими продуктами і псується вони швидко. Інша перешкода – тривалий час їх приготування. Швидко готується тільки піна, тому саме її готують у барах, коли впроваджують «молекулярні» елементи. Желювання – виготовлення ікринок, займає 15-20 хвилин на один коктейль. При великому завантаженні це недозволена розкіш, також під такі коктейлі потрібно окреме робоче місце. Отже, впровадження молекулярної міксології залишається під питанням. Однак це не означає, що останнє слово вже сказано. Оскільки революційні прориви відбуваються на стику наук, тому цілком можна очікувати чогось радикально нового. Цікавим явищем може стати синтез «молекулярних» технологій і принципів здорового харчування. У міру розвитку коктейльної культури можуть з'явитися бари, які спеціалізуються саме на «високотехнологічних» напоях.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Попова О.А. Сучасна енциклопедія алкогольних і безалкогольних напоїв. - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2013. – 288с.