Kuchnia molekularna

Jest to rodzaj kuchni wykorzystujący wiedzę naukową na temat gotowania. Samo określenie "molekularna" pochodzi od słowa molekuły, czyli rozbijanie na cząsteczki. Jest to kuchnia magiczna, w której po zastosowaniu odpowiednich, naturalnych składników powstaje kawior z marchewki, lody ogórkowe, sok owocowy w postaci kapsułki, miętowy i herbaciany makaron, sos podawany w postaci pianki. Produkty zachowują swój smak, konsystencję i barwę, dlatego cieszy się ona dużym zainteresowaniem.

Ma także przeciwników, którymi są osoby preferujące dania kuchni tradycyjnej. Prekursorem eksperymentów w kuchni molekularnej był Sir Benjamin Thompson, żyjący na przełomie XVIII i XIX wieku. Dopiero w 1988 roku powstał termin kuchnia molekularna. Do jego powstania przyczyniła się współpraca węgierskiego fizyka Nicholasa Kurti oraz francuskiego chemika Herve This. Kuchnia molekularna całkiem niedawno trafiła do naszego kraju. Jest to nowość w polskiej gastronomii, ale w niektórych miastach w Polsce są już restauracje, które proponują potrawy kuchni molekularnej. W Polsce kierunek ten reprezentują Łukasz Konik i Jean Bos.
Jean Bos jest dyplomowanym Mistrzem Kucharskim Belgii i Francji, jest twórcą Akademii Kuchni Molekularnej w Polsce. W zawodzie pracuje od 30 lat. Jest absolwentem Wyższej Szkoły Kucharskiej w Belgii. W czerwcu 2007 otworzył Akademię Kuchni Molekularnej, a w 2008 otrzymał prestiżową nagrodę Oskar Kulinarny w kategorii Osobowość Kulinarna.
Kuchnia molekularna opiera się wyłącznie na naturalnych produktach. Gotujemy, smażymy bez oleju, bez tłuszczu. Śmiało można powiedzieć, że wracamy do natury. Do "gotowania" wykorzystuje się naturalne substancje i różne techniki na przykład:

- żelifikacja
- emulsyfikacja
- ciekły azot
- smażenie w wodzie

Żelifikacja jest to proces powstawania galaretek przy wykorzystaniu alg i produktów algopodobnych o różnych właściwościach, do zastosowania i użycia ciepłych galaretek włącznie czyli inaczej otrzymywanie galaretki z owocowych

lub warzywnych soków.
Emulsyfikacja jest to kolejna molekularna technika, w której poprzez użycie emulgatora lecytyny substancje zostają zmienione w konsystencję typu krem lub sos. Lecytyna używana jest również do robienia lub wzmacniania pianek o różnych smakach. Następną techniką jest smażenie w wodzie. Polega na tym, że do wody dodaje się specjalny cukier roślinny /Xylitol – naturalny cukier pozyskiwany z brzozy/, który podwyższa temperaturę wrzenia wody do 1200 C dzięki czemu nieduże kawałki mięsa lub ryby można usmażyć zupełnie bez tłuszczu i bez zapachu.
Następną metodą jest Sous vide. Pozwala ona na zachowanie pierwotnego wyglądu oraz struktury produktu w procesie gotowania. Do sous vide potrzebujemy dwóch urządzeń: cyrkulatora temperatury oraz urządzenia wytwarzającego próżnię. Sprzęt ten jest bardzo drogi, co jest w pewnym sensie czynnikiem stanowiącym barierę dla niektórych kucharzy, którzy chcieliby się zająć tą nową metodą.
Do przygotowania potraw w kuchni molekularnej wykorzystuje się ciekły azot Najczęściej stosuje się go przy sporządzaniu deserów i różnych ciepło-zimnych potraw. Ciepłe emulsje zostają zanurzone w ciekłym azocie i w ten sposób pokrywają się delikatną warstwą lodu, który ma temperaturę około -80ºC, natomiast w środku potrawa pozostaje ciepła i ma 20ºC. Efekt jest bardzo ciekawy i niesamowity. Sporządzając dania przy pomocy ciekłego azotu trzeba działać błyskawicznie, ponieważ ciekły azot paruje dość szybko, co sprawia, że potrawa pokrywana jest delikatną mgiełką. Azot, w postaci skroplonej jest gazem niepalnym i nietrującym. Jednak bezpośredni kontakt z nim może spowodować oparzenia zimnem lub odmrożenia. Przy transporcie powinno się wykorzystywać tylko specjalne zbiorniki kriogeniczne z określoną izolacją próżniową przeznaczoną do transportu i magazynowania cieczy kriogenicznych, m.in. ciekłego azotu.
Kuchnia molekularna to nie tylko wymyślanie zaskakujących połączeń smakowych. Kucharze starają się także udoskonalić i unowocześnić istniejące przepisy, oraz opracowują nowe receptury dań.

W restauracji serwującej dania kuchni molekularnej nie wchodzi w grę wybieranie potraw na miejscu, ze względu na długi proces przygotowania ich, dlatego menu jest ustalone przez kucharza z góry, również wino jest wybierane przez kucharza. Czasem danej potrawie towarzyszy określona muzyka i odpowiednie naczynia. Wielkość potraw to kolejna różnica między kuchnią tradycyjną. Dania nie zajmują całego talerza, lecz znacznie mniej miejsca. Są to mini porcje, wystarczające zaledwie na łyk lub jeden kęs./w restauracji Dolce Vita w Bydgoszczy dziewięciodaniowe menu degustacyjne serwowane jest w cenie 350 zł/.

Pomimo, że potrawy są maleńkie to mają stanowić esencję danej potrawy. I tak podaje się na przykład stek z łososia jako chmurkę a la ptasie mleczko, brokuły w skroplonej formie, a na deser lody o smaku jajecznicy z boczkiem. Potrawy zaskakują smakiem, formą podania, oprawą.
Restauracja El Bulli w Hiszpanii działa tylko przez pół roku. Drugie pół specjaliści spędzają w laboratorium wymyślając nowe połączenia smaków i nowe potrawy. Tradycjonaliści nie patrzą przychylnie na te kulinarne innowacje, lecz mimo to, kuchnia molekularna fascynuje i budzi duże zainteresowanie. Świadczy o tym chociażby to, że do restauracji El Bulli rocznie zgłasza się 2 mln klientów chcących spróbować molekularnych specjałów. Restauracja jest w stanie obsłużyć tylko 8 tysięcy gości w sezonie. Od kilku lat jest to najmodniejszy kulinarny trend w Europie.

Kuchnia molekularna poszerza spektrum klasycznej sztuki kulinarnej i otwiera nowe możliwości smakowe, aromatyczne i doświadczenia. Na pewno nie wyprze tradycyjnej kuchni, ale jej elementy z powodzeniem można wprowadzać do kuchni profesjonalnej.

Renata Dyląg
Elżbieta Maśko
DODR we Wrocławiu

- Udostępnij
- Drukuj
- PDF

Data publikacji
06.12.2016